

MENÙ



GIUBBE ROSSE
CAFFÈ LETTERARIO FIRENZE 1897



LA NOSTRA STORIA

Our story

CAFFÈ GIUBBE ROSSE – DOVE NASCEVA L'AVANGUARDIA

Nel cuore di Firenze, dal 1897, il Caffè Giubbe Rosse è il più antico della città ancora in attività.

Un tempo rifugio di poeti, pittori e intellettuali, è qui che sono nate le più importanti correnti culturali del Novecento, dal Futurismo a *Lacerba*, da *La Voce* a *Il Leonardo*. I suoi tavolini erano il palcoscenico dell'arte, della parola e dell'idea. Oggi, Giubbe Rosse è di nuovo un luogo di incontro e di gusto. Il nostro menù propone piatti ispirati alla tradizione del bistrot italiano, con un tocco internazionale.

I nostri signature cocktails nascono per sorprendere, e la colazione in piazza è un piccolo rituale di bellezza quotidiana.

Benvenuti dove la storia incontra il piacere di stare insieme.

CAFFÈ GIUBBE ROSSE – WHERE THE AVANT-GARDE WAS BORN

In the heart of Florence since 1897, Giubbe Rosse is the city's oldest café still in operation.

Once a hub for poets, painters and intellectuals, it gave life to major cultural movements of the 20th century — from Futurism to *Lacerba*, *La Voce* and *Il Leonardo*. Its tables were a stage for ideas, art and conversation.

Today, Giubbe Rosse is once again a place to gather and enjoy. Our menu offers a selection of Italian bistro-style dishes with an international touch.

Our signature cocktails are crafted to surprise, and breakfast on the piazza is a daily pleasure.

Welcome to a place where history meets the joy of good company.



CAFFETTERIA

Cafeteria

Espresso (70% arabica, 30% robusta)	5	Selezione di Tè sfusi	8
Espresso doppio <i>Double</i>	8	<i>Tea loose leaf selection</i>	
Espresso decaffeinato	5	Tè nero	
Espresso corretto <i>Corrected coffee</i> ⁽¹²⁾	7	English breakfast	
Caffè con panna <i>With cream</i> ⁽⁷⁾	6	Earl grey	
Caffè marocchino ^(6,7)	6	Lapsang	
Caffè d'orzo e ginseng ⁽¹⁾	5	Pain au chocolat	
Caffè americano	7	Crem caramel	
Cappuccino ⁽⁷⁾	6	Vaniglia	
Caffelatte ⁽⁷⁾	6	Tè verde	
Latte macchiato ⁽⁷⁾	6	Bancha (Giappone)	
Caffè shakerato	7	Menta	
Ice cappuccino ⁽⁷⁾	8	Jasmine	
		Mango	
Aggiunte	+ I	Tè speciali	
(latte di soia, ⁽⁶⁾ mandorla, ⁽⁸⁾		Giallo	
avena ⁽¹⁾ e senza lattosio ⁽⁷⁾)		Bianco Mao Feng (Vietnam)	
<i>Additions</i>			
(soy milk, ⁽⁶⁾ almonds, ⁽⁸⁾ oat, ⁽¹⁾ lactose-free ⁽⁷⁾)		Tisane	8
		<i>Herbal teas</i>	
Cioccolata calda La Molina	9	Yerba Mate verde (Argentina)	
con panna	10	Rooibos: mirtillo, arancio & ginger	
Caffè speciali	10	Karkadè	
<i>Speciality coffees</i>		Camomilla	
Chemex "caffè filtro"		Carote & spezie	
con Bolivia 100% arabica		Tisana del buon umore	
Chemex "caffè filtro"		Tisana della buona notte	
con Perù lavato 100% arabica		Fragola lampone e pop corn	
French press			
con Bolivia 100% arabica		Selezione di Tè freddi	8
French press		<i>Ice Tea selection</i>	
con Perù lavato 100% arabica			

L'espresso Caffè Giubbe Rosse è un'esperienza di gusto intensa e raffinata, espressione autentica dell'eccellenza toscana. Tostato artigianalmente nel nostro esclusivo torrefattore, ogni tazza è un capolavoro di aroma e passione.

*Caffè Giubbe Rosse espresso is an intense, refined tasting experience
an authentic expression of Tuscan excellence. Roasted in house at our exclusive roastery,
each cup is a masterpiece of aroma and passion.*



BIBITE

Soft Drinks

Acqua 0,75 lt naturale o frizzante	6
Acqua 0,50 lt naturale o frizzante	4
Spremuta arancia o pompelmo	8
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	7
Cedrata	7
Arancia rossa	7
Chinotto	7
Limonata	7
Acqua tonica	7
Crodino	8
Sanbitter rosso	8
Kombucha (the fermentato)	9
Camparino Soda Vol. 0,5	10

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices

Pesca, Pera, Ace, Ananas, Mirtillo, Mela, Albicocca	7
<i>Peach, Pear, Ace, Pineapple, Blueberry, Apple, Apricot</i>	

SUCCHI SPREMATI A FREDDO

Cold press juice

12

REFRESHING (yellow refreshing)
ananas-mela-limone-curcuma-zenzero
Pineapple, apple, lemon, turmeric, ginger

GANZO (red booster)
mela, melagrana, barbabietola rossa, cavolo
cappuccio rosso
Apple, pomegranate, beetroot, red cabbage



LA ZIONE

Breakfast

Cornetto vuoto <i>Plain croissant</i> ^(1,3,7)	3,50
Cornetto ripieno cioccolato/pistacchio/crema/marmellata ^(1,3,7,8)	4
<i>Filled croissant chocolate/pistachio/cream/jam</i>	
Budino di riso <i>Florentine rice pudding</i> ^(1,3,7)	4
Pane, burro e marmellata <i>Bread, butter & jam</i> ^(1,3,7)	10
Selezione 4 biscotti <i>Selection of 4 cookies</i> ^(1,3,7)	6
Selezione 4 mignon <i>Selection of 4 mignon pastries</i> ^(1,3,7,8)	8
Bombolone <i>Krapfen</i> ^(1,3,7)	4
Ciambella <i>Donut</i> ^(1,3,7)	3,50
Torta fatta in casa <i>Homemade cakes</i> ^(1,3,7,8)	6

DALLA CUCINA

From the kitchen

Pancakes French Toast ^(1,3,7)	15
Frutti rossi e sciroppo acero <i>Red fruits and maple syrup</i>	
Gianduia	
Omelette e pane tostato <i>Omelette with toasted bread</i> ^(1,3,7)	15
Omelette bianca e pane tostato <i>White omelette with toasted bread</i> ^(1,3,7)	15
Uova occhio di bue e pane tostato <i>Fried eggs with toasted bread</i> ^(1,3,7)	15
Uova strapazzate <i>Scrambled eggs</i> ^(1,3,7)	15
Uova in Camicia <i>Poached eggs</i> ^(1,3,7)	15
Eggs Benedict (alla Fiorentina o al Salmone) ^(1,3,7)	15
Aggiunte (€1.50):	
Bacon, Verdure, Avocado, Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Salmone	
<i>Bacon, Vegetables, Avocado, Tomato, Cheese, Ham, Salmon</i>	

TOAST & SANDWICHES

Toast prosciutto e fontina <i>Cooked ham & Fontina cheese</i> ^(1,7)	8
Sandwich (<i>Uovo strapazzato e fonduta di parmigiano</i>) (Scrambled egg & Parmesan cheese fondue) ^(1,3,6,7,8,11)	6
Sandwich (<i>Tonno, capperi, maionese, pomodoro e misticanza / Burro e acciughe / Formaggio Brie e composta di cipolle</i>) (Tuna, capers, mayonnaise, tomato & mix salad / butter and anchovies / Brie cheese & onion compote) ^(1,3,6,7,8,11,12)	7
Sandwich (<i>Formaggio fresco al tartufo e patè di olive / prosciutto arrosto e crema di carciofi / prosciutto crudo, pomodori secchi e misticanza / salmone affumicato, crema avocado, misticanza</i>) (Fresh truffle cheese & olive pate / Roasted ham & artichoke cream / Raw prosciutto, dried tomatoes & mixed salad / Smoked salmon, avocado cream, salad) ^(1,3,4,6,7,8,11,12,13)	8
Avocado Toast ^(1,7)	15
Club sandwich / Mezzo Club sandwich ^(1,3,6,7,10)	20/10

Coperto | Cover charge € 3



ANTIPASTI

Starters

- Battuta di manzo Scottona al coltello con gorgonzola dolce I.G.P., senape di Digione e tartufo nero toscano ^(7,10,12) 25
Scottona beef tartare with sweet gorgonzola cheese P.G.I., di Digione mustard and tuscan black truffle
- Polentina croccante con ragù di manzo fatto in casa e fonduta di Parmigiano Reggiano D.O.P ^(5,9) 18
Crispy polenta with home-made beef ragout sauce and Parmigiano Reggiano D.O.P fondue
- ✓ Segato di carciofi con scaglie di formaggio Parmigiano Reggiano D.O.P ⁽⁷⁾ 20
Sawn artichokes with Parmigiano Reggiano D.O.P cheese flakes
- Le tartare dal mare con mango, avocado e limone fermentato ⁽⁴⁾ 22
Sea tartare with mango, avocado and fermented lemon

PRIMI

First course

- ✓ Spaghetti al pomodoro fresco e basilico, un viaggio nei sapori della tradizione ⁽¹⁾ 18
Spaghetti with fresh tomato & basil, a journey through traditional flavours
- La Carbonara con guanciale di Amatrice I.G.P. sul Pacchero ^(1,3,6,7,10) 20
Carbonara with P.G.I. cheek lard of Amatrice on Paccheri pasta
- ✓ Tagliolino di pasta fresca all' uovo fatta in casa al tartufo nero Toscano ^(1,3,6,7,10) 35
Home-made egg tagliolino fresh pasta with tuscan black truffle
- Sua maestà "la Lasagna" ^(1,3,6,7,9,10) 20
Our own majesty Lasagna with beef ragout sauce
- ✓ Zuppa di verdure fresche di stagione ^(1,6,8,9,10,11,13) 18
Fresh seasonal vegetable soup



SECONDI

Main course

Polpo arrosto, crema di patata e cavolo nero* ^(2,4,7,14)	26
<i>Roasted octopus with potatoes cream and black cabbage</i>	
Tagliata di pollo nostrano con insalata mista e il suo fondo ^(7,9)	24
<i>Local chicken with mix salad and it's juice</i>	
Pescato del giorno, radicchio scottato e purea cavolfiore ^(4,7)	28
<i>Catch of the day, seared radicchio and cauliflower puree</i>	
Guancia di manzo brasata su purea di patata arrosto affumicato ^(7,9,12)	26
<i>Braised beef cheek on smoked roasted potato puree</i>	
✔ Assoluto di zucca e funghi cardoncelli , semi di zucca tostati su fonduta di parmigiano ^(1,6,7,8)	24
<i>Pumpkin, roasted pumpkin seeds, "cardoncello" mushroom and Parmesan cheese fondue</i>	

INSALATE

Salads

Giubbe Rosse Club Sandwich / Mezzo Club Sandwich * ^(1,3,6,7,10)	20/10
<i>Petto di pollo cotto a bassa temperatura, bacon, uovo, pomodoro, misticanza e patatine Dippers*</i>	
<i>Chicken breast cooked at low temperature, bacon, egg, tomato, salad and Dippers chips*</i>	
✔ Insalata del pittore ^(7,8)	20
<i>Misticanza, frutti di bosco, caprino, dressing al miele e mandorle salate</i>	
<i>Mixed salad, wild berries, caprino cheese, honey dressing and toasted almonds</i>	
Caesar Salad ^(1,3,4,6,7,10,12,13)	18
<i>Petto di pollo cotto a bassa temperatura, dressing caesar, bacon croccante, Parmigiano Reggiano, crostini</i>	
<i>Chicken breast cooked at low temperature, caesar dressing, crispy bacon, Parmigiano Reggiano, crouton</i>	
✔ Giardino d'inverno ⁽⁸⁾	16
<i>Misticanza, barbabietola, pere, finocchio e pinoli tostati, dressing all'arancia</i>	
<i>Mix salad, beet, pear, fennel and tasted pinenuts, orange dressing</i>	



CONTORNI

Side course

✓ Spinaci saltati *	6
<i>Sautèed spinach*</i>	
✓ Patate fritte “Dippers” ^{*(5)}	6
<i>Dippers chips*</i>	
✓ Fagioli in umido ^(6,10,11,13)	6
<i>Stewed beans</i>	
✓ Insalata mista	6
<i>Mixed salad</i>	

DESSERT

Dessert

✓ Tiramisù fatto in casa ^(1,3,6,7)	8
<i>Home-made Tiramisu</i>	
✓ Selezione di Cheesecake: caramello, cioccolato, pistacchio, frutti di bosco ^(1,3,5,6,7,8)	8
<i>Cheesecake selection: caramel, chocolate, pistachio, wild berries</i>	
✓ Red Bubble (crema montata alle mandorle, gianduia e granella di nocciola) ^(1,3,6,7,8)	8
<i>Red bubble (light almond cream, gianduia and hazelnut grains)</i>	
✓ Tagliata di frutta fresca di stagione	10
<i>Fresh seasonal fruit salad</i>	
✓ Tortino caldo al cioccolato (15 min) con cuore fondente e panna montata ^(1,3,6,7,8,10)	8
<i>Hot chocolate flan (15 min) with whipped cream</i>	
✓ Selezione di 4 praline al cioccolato artigianale “La Molina”	8
<i>Selection of 4 artisanal chocolate “la Molina”</i>	



KIDS MENÙ

Kids menù

✓ Pasta al pesto ^(1,5,7,8)	12
<i>Pasta pesto sauce</i>	
✓ Pasta al pomodoro ⁽¹⁾	12
<i>Pasta tomato sauce</i>	
Cotoletta di pollo con patate fritte Dippers* ^(1,3)	15
<i>Chicken cutlet with Dippers chips*</i>	
Mini hamburger con patate fritte Dippers* ^(1,3,7)	15
<i>Mini hamburger with Dippers chips*</i>	

TAPAS...MA A FIRENZE UNA VOLTA SI CHIAMAVA "BRICCIO"

*Tapas... but in the Florentine language of the middle ages
it was called "Briccico"*

✓ Bruschettina al pomodoro e basilico ^(1,3,6,7,8,11)	6
<i>Fresh bruschetta tomato & basil</i>	
✓ Chips soffiate, guacamole e pomodorini confit ^(1,5,10)	6
<i>Puffed chips, guacamole and confit cherry tomatoes</i>	
Crispy rice con tartare di manzo e stracciatella di burrata ^(1,3,4,5,7)	8
<i>Crispy rice with beef tartare & stracciatella burrata cheese</i>	
Pan brioche, mortadella e pistacchio ^(1,3,5,6,7,8,10,11)	7
<i>Pan brioche, "mortadella" cold cut and pistachio</i>	
Polentina croccante con baccala mantecato* ^(1,4,5,7,12)	7
<i>Crunch polentina fried with creamed cod fish*</i>	
Briccico experience ^(1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13,14)	20
<i>Briccico experience</i>	
Selezione salumi e formaggi toscani ⁽⁷⁾	23
<i>Selection of tuscan cold cuts and cheeses</i>	



BIRRE

Beer

ALLA SPINA - DRAFT	300 ml	500 ml
Moretti Lager	7	10
Ichnusa Non Filtrata	7	10
IN BOTTIGLIA - BOTTLE		
Dolomiti Rossa (6.7 % vol)	8	
Olmaia 5 (4.8 % vol)	8	
Olmaia 9 (6.5 % vol)	8	
Weihenstephaner Weiss 500 ml (5.4 % vol)	10	
Chimay Dorée (4.8 % vol)	9	
Giulia ioi (4.8 % vol)	8	
Moretti "o" (0,05% vol)	8	

COCKTAILS

Cocktails

Negroni (<i>Vermouth rosso, Bitter, Gin</i>)	14
Americano (<i>Vermouth rosso, Bitter, top soda</i>)	14
Spritz Aperol / Campari (<i>Aperol, prosecco, top soda</i>)	14
Hugo (<i>sciropo di sambuco, prosecco, menta, soda</i>)	14
Super Hugo (<i>St germain champagne, menta, soda</i>)	20
Martini cocktail (<i>Vermouth dry, Gin o Vodka</i>)	14
Old Fashioned (<i>Bourbon Whiskey, zolletta di zucchero, angostura</i>)	14
Mojito (<i>Rum, zucchero, succo di lime, menta, top soda</i>)	14
Margarita (<i>Tequila, succo di lime, Triple sec, sale</i>)	14
Bloody Mary (<i>Vodka, pomodoro, sedano, succo limone, Worcestershire, Tabasco, sale</i>) ⁽⁹⁾	14
Gin / Vodka Tonic (<i>Gin/Vodka acqua tonica</i>)	14
Espresso Martini (<i>Vodka, Liquore al caffè, Zucchero, Espresso</i>)	14
Daiquiri (<i>Rum, succo di lime, sciroppo di zucchero</i>)	14
French 75 (<i>Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Champagne</i>)	18
Manhattan (<i>Rye Whiskey, Vermouth rosso, angostura 3, Maraschino</i>)	14
Paloma (<i>Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa</i>)	14
Moscow Mule (<i>Vodka, succo lime, ginger beer</i>)	14
Dark'n Stormy (<i>Rum gosling, ginger beer, succo lime</i>)	14
New York Sour (<i>Bourbon, succo lime, sciroppo di zucchero, top vino rosso</i>)	14
Spritz Champagne (<i>Aperol/Campari, Champagne, top soda</i>)	20



POLIBIBITE

Abbiamo associato una data per ogni drink per ricordare grandi libri, eventi culturali, Per raccontarvi la natura artistica, storica e avventurosa delle Giubbe Rosse.

We have associated a date with each drink to commemorate great books, cultural events, to tell you about the artistic, historical and adventurous nature of the Giubbe Rosse.

1897 BRAM STOKER SCRIVE "DRACULA"
NASCONO LE GIUBBE ROSSE

Rosso Passione

16

Blood bitter, prosecco, soda all'arancia rossa.

(Né troppo dolce, né troppo amaro, agrumato). Gradazione 15%

Blood bitter, prosecco, red orange soda.

(Not too sweet, not too bitter, citrus). Alcohol content 15%

1927 MONTALE POETA E SCRITTORE ARRIVA A FIRENZE. ARRIVA ALLE GIUBBE ROSSE.
IN QUEGLI ANNI DURANTE IL PROIBIZIONISMO L'OLD FASHIONED È UNO DEI
PROTAGONISTI DELLE NOTTE ILLEGALI. GLI RENDIAMO OMAGGIO CON

Selvatico Scozzese

18

*Blended scotch whisky, sciroppo al marron glacé, bitter old fashioned, essenza
butterscotch. (Intrigante, vigoroso). Gradazione 20%*

*Blended Scotch whisky, marron glacé syrup, old-fashioned bitters, butterscotch
essence. (Intriguing, vigorous). Alcohol content 20%.*

1932 VIENE PUBBLICATO DA UNA CASA EDITRICE FIORENTINA "IL GIORNALE DI
TOPOLINO" A FIRENZE CHIUDE LA DROGHERIA GASONI DOVE NACQUE IL NEGRONI.

Il Fosco (il nostro Negroni)

18

*Fusetti al cacao, Cocchi Vermouth Rosso, Ginarte al melograno, Bitter alla
ciliegia. (Fruttato, avvolgente, delicato). Gradazione 25%.*

*Fusetti cacao liqueur, Cocchi Red Vermouth, Ginarte pomegranate gin, cherry
bitter. (Fruity, enveloping, delicate). Alcohol content 25%*

2007 NASCE L'IPHONE UN EVENTO CHE CAMBIA IL MODO DI COMUNICARE. NASCE IL
LIQUORE ST GERMAIN CHE CAMBIA IL MODO DI FARE LIQUORI ARTIGIANALI

Aspettando La Primavera

18

St Germain, bitter fusetti mare, shrub, soda alla ciliegia.

(Fruttato, floreale, leg amaro). Gradazione 10%

St Germain, bitter fusetti mare, shrub, cherry soda.

(Fruity, floral, bitter leg). Alcohol content 10%



POUBIBITE

1973 MUORE SAILOR JERRY UN GRANDE TATUATORE UN ARTE SPESSO SOTTOVALUTATA.
IN QUESTO DRINK USIAMO IL SUO RUM

Mauna Loa

10

*Sailor Jerry rum, cannella, chiodi di garofano, scorza d'arancia,
sciropo di castagne, liquore all'arancia, acqua. (cocktail servito caldo)
(deciso, speziato, avvolgente). Gradazione 18%*

*Sailor Jerry rum, cinnamon, cloves, orange zest, chestnut syrup, orange liqueur,
water. (cocktail served hot) (strong, spicy, enveloping). Alcohol content 18%*

1985 NASCE LO STUDIO GHIBLI STUDIO DI ANIMAZIONE GIAPPONESE. IL COCKTAIL
CERCA DI RICREARE LA CREATIVITÀ DEL GIAPPONE.

Profumo D'Oriente

18

*Gin, limone, sciroppo di zucchero, tè matcha, ginger ale.
(Erbaceo, speziato, fresco). Gradazione 14%.*

*Gin, lemon, sugar syrup, matcha tea, ginger ale.
(Herbal, spicy, fresh). Alcohol content 14%*

BEVANDE ZERO ALCOL

14

Negroni per gli assi del volante

*Martini vibrante, bitter Monin, gin 0 alcool. (Leg. dolce, agrumato.). Gradazione 0%
Vibrant Martini, Monin bitters, alcohol-free gin. (Lightly sweet, citrusy). Alcohol content 0%*

Lo Spritz del moderato

*Martini vibrante, acqua tonica, soda agrumata. (Agrumato, rinfrescante). Gradazione 0%
Vibrant martini, tonic water, citrus soda. (Citrusy, refreshing). Alcohol content 0%*

Gin Tonic

*Gin zero alcool, tonica mediterranea. (Secco, dissetante). Gradazione 0%
Alcohol-free gin, Mediterranean tonic. (Dry, thirst-quenching). Alcohol content 0%.*

Mojito

*Sciropo al rum, lime, menta, ginger ale. (Rinfrescante, leg. speziato). Gradazione 0%
Rum syrup, lime, mint, ginger ale. (Refreshing, slightly spicy). Alcohol content 0%.*

Viaggio ai tropici

*Succo di Maracuja, sciroppo frutti rossi, cherry soda. (Dolce, leg. acidulo). Gradazione 0%
Passion fruit juice, red fruit syrup, cherry soda. (Sweet, slightly tart). Alcohol content 0%*



ALCOLICI

LIQUORI

Vermouth	8
Vermouth Riserva	10
Limoncello	8
Sambuca Molinari	8
China Clementi	8
Adriatico Amaretto	8

AMARI

Elisir San Marzano	8
Jagermeister	8
Amaro del capo	8
Amaro del capo riserva	8
Jefferson	8
Fernet Branca	8
Cynar	8
Rupes	8
Petrus	8
Amara	8

DISTILLATI

GRAPPA

Grappa mono vitigno	8
Grappa aromatizzata	8
Grappa barrique	10

VODKA

Stolichnaya Elit (russia)	18
Potocki (Polonia)	18
Chopin Potato (Polonia)	18
Belvedere (Polonia)	18
Nikka (Giappone)	18
Ciroc (Francia)	18
Grey Goose (Francia)	18

GIN

ITALIAN GIN

Toscana

Ginarte	18
Ginarte Pomegranate	18
Peter in Florence	18

Sabatini	18
Winestillery Dry gin	18
<i>Piemonte</i>	
Bordiga dry gin	18
Portofino	18
Etna Gin <i>Sicilia</i>	18
Gil <i>Calabria</i>	18
Solo Wild Gin <i>Sardegna</i>	18

WORLD GIN

Hendrick's	18
Plymouth	18
Cotswolds dry gin	18
Cotswolds Old Tom	18
Silent pool	18
Old English	18
Tanqueray N' Ten	18
Three Seasons Cambrige	25
Martin Miller's	18
Kyro	18
Le Gin	18
Gardener	18
Siegfried	18
Xoriguer Gin	18

ARMAGNAC

Castarede vsop	20
Castarede napoleon	25
Castarede xo	30
Encantada 20y	20

BRANDY

Cardinal mendoza	15
Ysabel regina	25

PISCO

Tabernero Italia	15
------------------	----

CALVADOS

Pays d'auge reserve	15
---------------------	----



AL@LICI

WHISKY & WHISKEY

SCOTCH

Highland park cask strength	20
Wilson morgan caol ila 2015	20
Springbank 15	25
Glenfiddich xx	20
Glenfiddich 26	100
The dalmore king alexander 3	60
Signatory dailuaine 12	20
Signatory bunnahabhain 8y	20
Tamdhu 15	25
The Macallan rare cask	60
Samaroli islay 2007 caol ila	50
Samaroli islay 2023	35
Samaroli Architectus 2022	35
Tomatin 18	35
Cu Bocan 12	20
Lochlea our barley	20
Kilchoman italian cities	30

IRISH

Jameson black barrel	10
Waterford organic single malt	20

JAPAN

Nikka tailored	25
Nikka coffey malt	20
Nikka yoichi	20
Mars cosmos	15

USA

Mitchers small bach bourbon	20
Mitchers rye	20
Eagle rare 10	15

ITALY

Florentis super tuscan cask	15
Florentis vinsanto cask	20

RUM

Rum nation panama 10	15
Rum nation demerara L.E.	15
Rum Nation Panama 21	25
The real mccoys 12	15
De paz vieux	15
Black tot	15
Papalin 10 reunion	20
Hampden great d.e	25
Neisson 15y	80
Saint james quintessence XO	35
Samaroli Trinidad 1991	80
Samaroli Barbados 06/07	40
Samaroli Jamaica 2022	35

TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA

Casamigos reposado	15
Herradura Reposado	20
Don julio blanco	10
Cenote blanco	15
Don fulano blanco	20
Don julio aenjo	15

MEZCAL

Vago	25
Alipus san ana	20
Alipus san juan	15
Los danzantes coyote	20
Encatado	15
Derrumbes	15

COGNAC

Voyer terres G.C	15
Paul giraud elegance	20
Tesseron xo	25
Vaudon xo	25

GACHACA

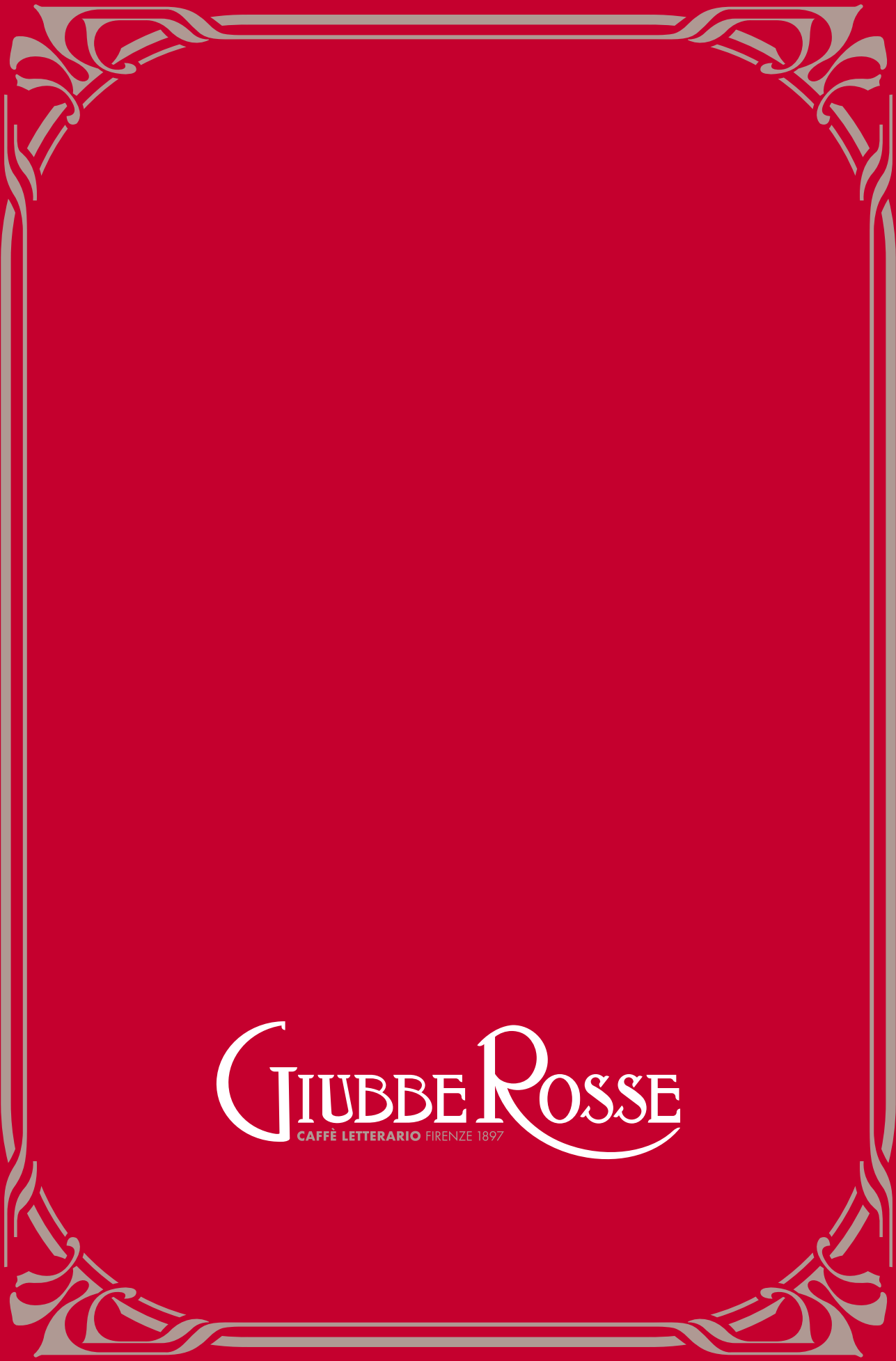
Yaguara	15
Germana tradicional	15



ALLERGENI ALIMENTARI

 1. GLUTINE	 2. CROSTACEI	 3. UOVA	 4. PESCE	 5. ARACHIDI	 6. SOIA	 7. LATTE
 8. FRUTTA A GUSCIO	 9. SEDANO	 10. SENAPE	 11. SESAMO	 12. ANIDRIDE SOLFOROSA	 13. LUPINI	 14. MOLLUSCHI

* Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati
If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

An ornate, symmetrical decorative border in a light beige color frames the entire page. It features intricate scrollwork and floral motifs at the corners and along the edges.

GIUBBE ROSSE
CAFFÈ LETTERARIO FIRENZE 1897