

Firenze
FIRENZE

Afternoon Menu

From 3 PM to 7.30 PM

Crostini e Crostoni

(1) Bruschettone di pomodori colorati 12 €

Bruschettone with mixed coloured tomatoes

(1, 3, 7) Bruschettone con asparagi, uovo in camicia, pecorino & tartufo 16 €

Bruschettone with asparagus, poached eggs, pecorino cheese & truffle

Sandwiches e Insalate

Insalata dell'orto & misticanza selvatica 12 €

Mixed salad

(7) Prosciutto di Parma & mozzarella di bufala 14 €

Parma ham & Buffalo Mozzarella

(1, 3, 5, 7) Doppio Sandwich Savoy con patatine fritte & insalata 27 €

Savoy Double Sandwich with chips & salad

(1, 5, 7) Hamburger di vitellone del Mugello alla Toscana, patatine & insalata 26 €

Tuscan style Beef Hamburger from Mugello with chips & salad

Afternoon Menu

From 3 PM to 7.30 PM

Pasta and more

(1, 3, 7) Lasagnetta con ragu' di Chianina 23 €

Lasagnette pasta with Chianina ragù

(7) Minestra di fagioli, ravioli di salvia e sedano caramellato €20 20 €

Bean soup, sage ravioli and caramelized celery

(1, 7) Spaghetti al pomodoro & basilico 22 €

Spaghetti, tomato & basil

Desserts

(1, 3, 7) Crepes all'arancia & gelato alla vaniglia 13 €

Orange crepes and vanilla ice-cream

(1, 3, 7) Tortino al cioccolato fondente del Madagascar & gelato ai frutti rossi 13 €

Black Madagascar hot chocolate cake and raspberries sorbet

(3, 7) Tiramisù con gelato al caffè 13 €

Tiramisu' & coffee ice-cream

(3, 7) Gelati e sorbetti del giorno 10 €

Ice creams and sorbets

Aperitivo Italiano

Spritz Classici

Campari / Aperol / Cynar,
Prosecco Superiore di Valdobbiadene
13 €

Spritz Special

Rose Elixir / Bergamot rosolio
Prosecco Superiore di Valdobbiadene
13 €

Americano

Ruby vermouth, bitter Campari, club soda
14 €

Campari Orange / Club Soda

Fresh Orange Juice, Bitter Campari
14 €

Aperitivo Italiano

Negroni Sbagliato

Ruby vermouth, bitter Campari, Prosecco Superiore di Valdobbiadene
14 €

Vermouth e Tonic

Ruby / Amber vermouth
Classic / Mediterranean tonic water
14 €

Mimosa

Fresh orange juice, Prosecco superiore di Valdobbiadene
15 €

Gin & Vođka Tonic

Gin Hendrix, Mediterranea
15 €

Gin N 10, Classica
17 €

Gin Sipsmith, Classica
19 €

Vođka 42 Below, Classica
15 €

Vođka Ketel One, Classica
17 €

Vođka Stolichnaya Elite, Classica
19 €

Bollicine / Sparkling Wines
by the Glass

Prosecco extra dry, Col dei Salici

Glera, Veneto

10 €

Franciacorta brut cuvée royale s.a, Antinori

Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Lombardia

11 €

Champagne Grand Brut s.a, Perrier-Jouet

Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier, Francia

19 €

D'Araprì Brut Rosè, D'Araprì

Montepulciano, Pinot nero, Puglia

13 €

White & Rosè
by the Glass

Vermentino, Monteverro

Vermentino, Toscana

10 €

Pinot Grigio, Col d'Orcia

Pinot Grigio, Toscana

11 €

Sauvignon, Hofstatter

Sauvignon, Alto Adige

12 €

Chablis, Laroche

Chardonnay, Francia

12 €

Palmina Rosè, Riecine

Sangiovese, Toscana

13 €

Rossi – Red Wine
by the Glass

Meczan, Hofstätter

Pinot Nero, Alto Adige

12 €

Chianti Classico, Castello di Ama

Sangiovese, Toscana

14 €

Brunello di Montalcino, Col d'Orcia

Sangiovese, Toscana

16 €

Vini Dolci – Sweet Wines

Malvasia delle Lipari <i>Malvasia, Corinto Nero</i>	Hauner-Sicilia	10 €
Vin Santo 40 Altari <i>Trebbiano, Malvasia</i>	Frescobaldi-Toscana	10 €
Muffato della Sala Sauvignon, Grechetto, Sémillon, Traminer, Riesling	Antinori-Umbria	13 €
Ben Ryè Passito di Pantelleria Moscato d'Alessandria	Donnafugata-Sicilia	15 €

Birre Artigianali – Craft Beer

"La Mancina", Best World Beer Cup 2018 <i>Belgian Strong Ale</i>	Birrificio del Forte <i>Toscana</i>	12 € 7,5%
La mî Turba <i>Belgian Strong Ale</i>	"La mî birra" <i>Toscana</i>	10 € 8,1%
La mî Firenze <i>Keller Beer</i>	"La mî birra" <i>Toscana</i>	10 € 4,9%

Birre Classiche Italiane

Menabrea <i>Lager</i>	Italia <i>Lombardia</i>	10 € 4,8%
Nastro Azzurro <i>Premium Pilsner</i>	Italia <i>Lazio</i>	10 € 5,1%
Moretti "O" <i>Anaŕcolica</i>	Italia <i>Lazio</i>	10 € 0%

Gourmet Tea Selection

by Dammann Frères

Caramello e Burro salato

This Oolong's tea naturally velvety notes blend with the sweet salty flavours of caramel

Miss Damman

Spirited and spicy like a Parisian Mademoiselle, Miss Damman combines green tea and ginger with the fruity, tangy scents of lemon and passion fruit

E' primavera...

The delicacy of this white tea is blended with the subtle scent of rose, and the fruity flavours of apricot and passion fruit

Black Passion

Black Indian Tea and spices are brought to life with pieces of ginger, cloves, red berries and cardamom

Charles Gray in Calabria

A black tea delivering in the cup aside its own woody notes, a velvety infusion deliciously flavoured with the incomparable bergamot from Calabria

10 €

Té Nero - *Black Tea*

Darjeeling, India

Gusto floreale, delicato
Floral flavour, delicate

4 Fruit Rouges, India

Ciliegia, fragola, lampone e ribes
Cherry, strawberry, raspberry and black currant

Té Nero - *Black Tea*

Earl Grey, Cina

Arricchito con Bergamotto della Calabria
Enriched with Bergamot from Calabria

English Breakfast, India

Gusto lievemente tostato, forte e deciso
Slightly toasted, strong and straight flavour

Té Verde - *Green Tea*

Gunpowder, Cina

Dal gusto delicato e fragrante
Fragrant and delicate taste

Jasmine, Cina

Delicato e fresco sapore di Gelsomino
Jasmine flavour, delicate and fresh

Tisane - *Herbal Infusion*

Verbena - *Verveine*
Menta - *Menthe poivrée*
Camomilla - *Camomille*

8 €

Caffetteria – Coffee

Espresso	4 €
Orzo - <i>Barley</i>	5 €
Caffè al Ginseng	5 €
Doppio espresso	5 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	6 €
Caffè Americano	6 €
Ciocolata Calda - <i>Hot chocolate</i>	8 €

Infusioni fresche - *Fresh Infusion*

Radice di zenzero - <i>Ginger root</i>
Menta fresca - <i>Fresh Mint</i>
8 €

Spremute - *Fresh Juices*

Arancia - <i>Orange</i>
Pompelmo - <i>Grapefruit</i>
Limone - <i>Lemon</i>
8 €

Succhi di Frutta - *Fruit Juices*

Succo Mela bio - <i>Organic Apple Juice</i>
Albicocca - <i>Apricot</i>
Pesca - <i>Peach</i>
Pera - <i>Pear</i>
Ananas - <i>Pineapple Juice</i>
Succo Mirtillo - <i>Cranberry</i>
7 €

Fever Tree

Acqua Tonica - *Tonic Water*
Mediterranea - *Mediterranean*
Ginger Beer
Ginger Ale
Limonata - *Lemon*
7 €

Bibite Italiane - Italian Soft Drinks

Aranciata San Pellegrino - *San Pellegrino Orange*
Croffino, San Bitter
Cedrata Tassoni, Chinotto San Pellegrino
7 €

Bibite - Soft Drinks

Coca Cola - *Coke*
Coca Cola Zero - *Coke Zero*
Sprite - *Lemonade*
Red Bull
7 €

Acqua

1/2 Acqua Panna
1/2 Acqua San Pellegrino
3 €

Acqua Panna
Acqua San Pellegrino
5 €

Gold Spirit Selection

Beluga Gold Line, *Vodka*

32 €

Samalems 1996, *Bas armagnac "millesime"*

35 €

Gran Patron Platinum, *Tequila*

32 €

Johnnie Walker Blue Label, *Blended scotch whisky*

50 €

Johnny Walker Platinum Label 18 years, *Blended scotch whisky*

45 €

Macallan Rare Cask, *Single Malt scotch whisky*

80 €

Suntory Hibiki Harmony, *Japanese blended whisky*

52 €

Zacapa xo, *Rhum*

30 €

Homère Clements, *Rhum vieux agricole hors d'age*

35 €

Hennessy Paradis, *Cognac*

140 €

Louis XIII, *Cognac*

240 €

Scotch Whisky

Blended

Dewar's White label	16 €
Famous grouse	16 €
Chivas 12 yrs	18 €
Johnnie Walker Black Label	18 €
Chivas 18 yrs	26 €
Johnnie Walker Platinum Label	45 €
Johnnie Walker Blue Label	50 €
Suntory Hibiki Harmony	52 €

Single Malt

Dalmore 12 yrs	20 €
Laphroaig 10 yrs	20 €
Ardbeg 10 yrs	22 €
Glenlivet Reserve	22 €
Laphroaig Quarter Cask	22 €
Talisker 10 yrs	22 €
Macallan 12 yrs	24 €
Caol ila 12 yrs	24 €
Lagavulin 16 yrs	24 €
Oban 14 yrs	24 €
Bowmore 15 yrs	26 €
Glenlivet Nadurra	26 €
Caol ila 18 yrs	40 €
Highland Park 18 yrs	40 €
Macallan Rare Cask	80 €

Irish / Canadian / Rye

Canadian Club	18 €
Crown Royal	18 €
Jameson	18 €
Bulleit Rye	20 €
Bushmills 10 yrs	20 €

Bourbon Whiskey

Jack Daniels 7 yrs	16 €
Bulleit	18 €
Maker's Mark	18 €
Gentleman Jack	20 €
Knob Creek	22 €
Woodford Reserve	22 €
Michter's	24 €

Porto / Sherry

Sandeman white Porto	Portogallo	14 €
Tawny Porto	Portogallo	14 €
Sherry fino Tio Pepe	Spagna	14 €
Graham's lbv	Portogallo	18 €
Graham's 20 yrs,	Portogallo	26 €

Gin

Tanqueray, UK	15 €
Bombay Sapphire, UK	15 €
Hendrick's, Scozia	15 €
N 3,UK	17 €
Beefeater 24,UK	17 €
Geranium ,UK	17 €
Chianti Old Tom, Toscana	17 €
Tanqueray n 10,UK	17 €
Peter in Florence, Toscana	17 €
Gin Arte, Toscana	17 €
Gin Mare, Spagna	17 €
Monkey 47,Germania	18 €
Elephant Gin, Germania	18 €
Sabatini, Toscana	17 €
Martin Miller, UK	17 €
Syppsmith, UK	17 €
Citadelle Reserve, Francia	19 €
Oxley, UK	19 €

Vodka

42 Below, Nuova Zelanda	15 €
VKA, Toscana	17 €
Tito's, Texas, (Gluten Free)	17 €
Ciroc, Francia (Gluten Free)	17 €
Grey Goose, Francia (Gluten Free)	17 €
Chopin, Polonia (Gluten Free)	17 €
Ketel One, Olanda	17 €
Belvedere, Polonia	17 €
Beluga, Russia	19 €
Stolichnaya Elit, Russia	19 €
Kauffman, Russia	19 €
Polugar Classic Rye, Russia	22 €
Beluga Gold Line, Russia	32 €

Rhum

Bacardi Gold 8 yrs, Puerto Rico	15 €
Diplomatico Reserve, Venezuela	17 €
Pappagalli, Jamaica	20 €
Zacapa 23 yrs, Guatemala	20 €
J Bally 7 yrs, Martinica	20 €
Clement 10 yrs, Martinica	24 €
Zacapa XO, Guatemala	30 €
Homere Clements, Martinica	35 €

Spirit Selection

Tequila / Mezcal / Pisco

Herradura Blanco, Messico	15 €
Casamigos Silver, Messico	17 €
Mezcal La Herencia de Sanchez, Messico	17 €
Pisco Taberbero, Perù	17 €
Don Julio Plata, Messico	19 €
Patron Silver, Messico	19 €
Patron Reposado, Messico	19 €
Don Julio Anejo, Messico	22 €
Patron Anejo, Messico	22 €
José Cuervo Platino, Messico	22 €

Cognac

Courvoisier vsop, Francia	19 €
Remy Martin vsop, Francia	19 €
Courvoisier xo, Francia	45 €
Hennessy xo, Francia	45 €
"Tres Venerable" Delamain, Francia	80 €
Hennessy Paradise, Francia	140 €
Louis XIII	240 €

Armagnac

Dartigalongue 2000, Francia	25 €
Dartigalongue 1974, Francia	35 €
Samalens 1996 Millesime, Francia	35 €
Jeanneau 1969, Francia	45 €

Spirit Selection

Brandy

Arzente Poli 10 yrs, Italia	19 €
Cardenal Mendoza, Spagna	17 €
Lepanto, Spagna	17 €
Villa Zarri 1988, Italia	22 €

Calvados

Le Compte 5 yrs, Francia	17 €
Lemorton Reserve, Francia	20 €
Le Compte 12 yrs, Francia	23 €

Grappa

Brunello Banfi, Toscana	13 €
Nonino Moscato, Friuli-Venezia Giulia	13 €
Nonino Chardonnay, Friuli-Venezia Giulia	13 €
Gaja Barolo, Piemonte	15 €
Gaja Barbaresco, Piemonte	15 €
Tignanello Antinori, Toscana	15 €
Poli Barrique, Veneto	17 €
Nonino Riserva, Friuli-Venezia Giulia	17 €

Vermouth

Vermouth rubino riserva speciale, Torino	10 €
Vermouth ambrato riserva speciale, Torino	10 €
Vermouth Punt e Mes, Torino	10 €
Vermouth Lillet Blonde, Francia	10 €
Vermouth Lillet Rouge, Francia	10 €
Vermouth rosé Istine, Radda in Chianti	12 €
Vermouth del Chianti, Toscana	12 €
Vermouth rosso Mancino, Torino	12 €
Vermouth bianco Mancino, Torino	12 €
Vermouth Carpano Antica Formula, Torino	12 €
Vermouth rosso Cocchi, Torino	12 €
Vermouth di Barolo Del Professore, Torino	12 €

Amari / Bitters

Nardini – Rabarbaro, Veneto	10 €
Averna, Sicilia	10 €
Montenegro, Emilia Romagna	10 €
Fernet Branca, Lombardia	10 €
BrancaMenta, Lombardia	10 €
Amaro del Capo, Calabria	10 €
Jagermeister, Germania	10 €
Cynar, Lombardia	10 €
Campari bitter, Lombardia	10 €
Aperol, Lombardia	10 €
Bitter riserva Martini, Piemonte	10 €
China Clementi, Lombardia	12 €
Amaro Nonino, Friuli	12 €

Santa Maria Novella
Officina Profumo-Farmaceutica
House founded in 1612



Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella
is one of the oldest pharmacies in the world.

Founded by Dominican friars shortly after 1221, the year of their arrival in Florence, the pharmacy used medicinal herbs grown in the monastic gardens to make medications, balms and pomades for the monk's infirmary.

Officina di Santa Maria Novella 1612 Firenze

Alkermes	14 €
Elisir di rosa	14 €
Elisir di rabarbaro	14 €
Elisir di cioccolato	14 €
Elisir di liquirizia	14 €
Elisir di china	14 €

Liquori Italiani

Limoncello, Sorrento	10 €
Sambuca Molinari, Lazio	10 €
Anice Varnelli, Marche	10 €
Amaretto Disaronno, Lombardia	10 €
Frangelico, Piemonte	10 €
Cherry Sangue Morlacco, Emilia Romagna	10 €
Bergamotto Italicus, Piemonte	10 €
Amara Arance Rosse, Sicilia	10 €

Liquori

Grand Marnier, Francia	12 €
Solerno Blood Orange, Scozia	12 €
Cointreau, Francia	12 €
Drambuie, Francia	12 €
Benedictine, Francia	12 €
Absinthe la Fée, Francia	12 €
Kahlua, Messico	12 €
Baileys, Irlanda	12 €
Pernod, Francia	12 €
Chartreuse, Francia	12 €
Elderflower St. Germain	12 €

Si avvisa la gentile Clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

"Reg. 1169 / 2011 UE"

- | | |
|---------------------------|---|
| 1) Glutine, Gluten | 8) Frutta a Guscio, Nuts |
| 2) Crostacei, Crustaceans | 9) Sedano, Celery |
| 3) Uova, Eggs | 10) Senape, Mustard |
| 4) Pesce, Fish | 11) Semi di sesamo, Sesame seeds |
| 5) Arachidi, Peanuts | 12) Anidride solforosa, Sulphur dioxide |
| 6) Soia, Soya | 13) Lupini, Lupin |
| 7) Latte, Milk | 14) Molluschi, Molluscs |

We inform our customers that the dishes prepared and served in IRENE, can contain ingredients or adjuvants considered allergens



Piazza della Repubblica 7
Firenze