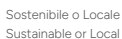


il Bar Mediceo

Orari | *Opening Hours*

Tutti i giorni | *Daily 17:00 - 24:00*



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale in servizio. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti consegnati da un asterisco (*) sono surgelati all'origine dal produttore. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided upon request by our staff. To guarantee food quality and safety, products highlighted by an asterisk () were frozen at the origin by the producer. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served*

SNACKS & SANDWICHES

Pecorino impanato,   € 12
miele al peperoncino

*Breaded pecorino cheese,
chili honey*

Coccoli, crudo e stracchino  € 22

*Florentine "coccoli" fried dough,
cured ham, "stracchino" soft cheese*

Mozzarella di bufala, pomodorini,  € 18
basilico

*Buffallo mozzarella, cherry
tomatoes, basil*

Carciofi, fiori di zuccina e verdure   €16
dell'orto croccanti

*Artichokes, zucchini flowers and crispy
garden vegetables*

Toast prosciutto e formaggio* € 16

Ham and cheese toast

Mediceo Club*  € 28

Pollo, uova, pancetta, pomodoro,
insalata, maionese

*Chicken, egg, bacon, tomato,
lettuce, mayo*

VLM Burger*  € 28

Rigatino, pecorino, cetrioli

Tuscan bacon, pecorino cheese, pickles

Tutti i nostri sandwich sono serviti con patatine fritte.
All our sandwiches are served with french fries

MAIN COURSES

Mezze maniche alla carbonara € 22
Mezze maniche pasta, carbonara sauce

Pici cacio e pepe € 22
Pici pasta, "cacio" cheese and pepper sauce

Lasagna tradizionale € 22
Traditional lasagna

Parmigiana di melanzane € 20
Eggplant parmigiana

Tagliatelle alla bolognese € 20
Tagliatelle pasta, bolognese sauce

Gnocchi pomodoro, mozzarella e basilico € 18
Tomato, mozzarella and basil gnocchi

Paccheri ai frutti di mare € 24
Seafood "paccheri" pasta

COCKTAIL CLASSICI
CLASSIC COCKTAILS

€ 18

SIGNATURE MOCKTAILS

€ 16

G&T analcolico

Tanqueray 0,0%, fever tree tonica
Tanqueray 0,0%, fever tree tonic water

Tropical garden

Atopia Spice citrus, frutto della passione,
succo di limone, basilico
Atopia Spice citrus, passion fruit, lemon juice, basil

Negroni zero

Tanqueray 0,0%, bitter Nexus, Conviv rosso
*Tanqueray 0,0%, non-alcoholic bitter,
non-alcoholic vermouth*

Candeli spritz

Aperitivo analcolico, spumante Serena 00
*Non-alcoholic aperitif, Serena 00 non-alcoholic
sparkling wine*

LOW ABV% COCKTAILS

€ 16

Low spritz - 1,1 %

Kombucha, Vermentino, sambuco, pompelmo rosa
Kombucha, Vermentino, elderflower, pink grapefruit

Garden fizz - 0,5 %

Fermentato di tè verde, Tanqueray 0.0%, cordial di
cetriolo e basilico, miele, succo di limone
*Fermented green tea, Tanqueray 0.0%, cucumber and
basil cordial, honey, lemon juice*

SPIRIT SELECTION

GIN

Bombay Sapphire	€ 15
Tanqueray	€ 15
Plymouth	€ 15
Hendrick's	€ 16
Tanqueray n.10	€ 16
Roku	€ 16
Ophir Oriental	€ 16
Sipsmith	€ 16
Jinzu	€ 16
Gin Mare	€ 18
Villa d'Este Gin	€ 18
Nannoni London Dry "Cancer"	€ 20
Maite "Fiamma"	€ 20
GinEstro	€ 20
Visionair	€ 20
Peter in Florence London Dry	€ 20
Peter in Florence "Navy Strenght"	€ 20
Monkey 47	€ 20

VODKA

Tito's	€ 15
Tuscania Santoni	€ 15
Grey Goose	€ 15
Ketel One	€ 15
Cîroc	€ 16
Reyka	€ 16
Belvedere	€ 17
Beluga	€ 17
VKA Organic	€ 17
Stolichnaya Elit	€ 17
Maite Statuaria	€ 18
Kauffman Soft	€ 18

TEQUILA

Herradura Reposado	€18
Don Julio Anejo	€18
Patròn Silver	€18
Don Fulano Blanco	€20
Fortaleza Silver	€23
Patròn Anejo	€23
Casamigos Blanco	€23
Fortaleza Reposado	€27
Casamigos Anejo	€27
Kah Blanco	€27
Don Julio 1942	€42
Clase Azul Plata	€46

MEZCAL

La Herencia	€15
Alipus	€18
Selvatico	€19
Los Danzantes	€19

RUM

Arecha	€15
Bally Ambre	€15
Flor de Caña 12	€17
Appleton 12	€17
Black Tot	€18
Diplomatico	€18
Plantation Pineapple	€18
Zacapa Centenario 23	€20
Mount Gay XO	€20
Depaz XO	€22
J. Bally "Piramide" 7	€22
Zacapa XO	€45

WHISKY

Blended

Johnnie Walker Black Label	€15
Cutty Sark	€15
Johnnie Walker Green Label	€20
Johnnie Walker Gold Label	€22
Chivas Regal 12	€22
Johnnie Walker Blue Label	€45

Highland

Oban 14	€19
Highland Park 12	€19
Dalwhinnie 15	€22
Dalmore 12	€25

Skye

Isle of Skye	€16
Talisker	€17
Talisker Skye	€19
Talisker Storm	€19
Torabhaig Allt Gleann	€20

Speyside

Glenlivet 12	€17
Glenfiddich 12	€17
Macallan 12 Double Cask	€17
Glenfiddich 15	€22
Glenlivet 18	€25
Macallan 18 Double Cask	€75

Islay

Bowmore 12	€17
Caol Ila 12	€19
Ardbeg 10	€19
Laphroaig	€20
Buichladdich The Classic Laddie	€21

Irish

Bushmills	€18
Connemara Peated Single Malt	€19
Redbreast 12 Single Pot	€20
West Cork Sherry Cask Finish	€20

World

Bulleit Bourbon	€16
Maker's Mark	€16
Bulleit Rye	€17
Woodford Reserve	€17
Jack Daniel's Single Barrel	€18
Rittenhouse Rye	€19
Nikka From The Barrel	€20
Michter's Rye	€23
Michter's Bourbon	€23
Yoichi	€26
Ichiro's	€27
Yamazaki 12	€27

COGNAC

Courvoisier VSOP	€ 20
Hine Rare	€ 25
Delamain Pale	€ 32
Vaudon Double Cask	€ 35
Hennessy XO	€ 45
Remy Martin XO	€ 68
Francois Voyer XO	€ 170
Remy Martin Louis XIII (3 cl)	€ 270

BRANDY

Lepanto	€ 15
Vecchia Romagna Tre Botti	€ 15
Cardenal Mendoza	€ 16
Brandy 10 anni Nannoni	€ 20

GRAPPA

Chianti Santoni	€ 18
Aleatico Nannoni	€ 22
Vinsanto Nannoni	€ 22
Poli Uva Viva	€ 22
Eligo Ornellaia	€ 24
Barolo AB selezione	€ 24
Berta Casalotto	€ 28
Berta Bric Del Gaian	€ 32
Brunello 10 anni Nannoni	€ 35
Millesimata 2000 AB selezione	€ 38

AMARI E DIGESTIVI

Amaro Ramazzotti	€ 10
Fernet Branca	€ 10
Rabarbaro Santoni	€ 10
Amaro Lucano	€ 10
Amaro Del Capo	€ 10
Amaretto Di Saronno	€ 10
Amaro Di Toscana Santoni	€ 10
Maremmamaro Nannoni	€ 12
Limoncello di Toscana	€ 12
Nocino Benvenuti	€ 12

VINI / WINE

Bollicine | *Sparkling wines*



Prosecco Biancavigna Veneto, Italia		€12	€65
Leonia Rosè Toscana, Italia	2021	€17	€80
Delamotte Brut Reims, Francia	s.a	€25	€120

Vini bianchi | *White wines*

Ceretto, Arneis Blangè Piemonte, Italia	2024	€12	€50
Anselmet, Pinot Gris Valle D'Aosta, Italia	2024	€14	€60
Cà Marcanda, Vistamare Toscana, Italia	2024	€18	€80

Vini rossi | *Red wines*

Marchesi Gondi Chianti Rufina Riserva Villa Bossi Toscana, Italia	2019	€16	€70
Argentiera, Poggio ai Ginepri Toscana, Italia	2022	€18	€75
Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino Toscana, Italia	2020	€30	€150

Vini dolci | *Dessert wines*

Castello della Sala Antinori Muffato della Sala Umbria, Italia	2019	€18	
Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryè Sicilia, Italia	2020	€20	
Fontodi Vin Santo del Chianti Classico Toscana, Italia	2013	€25	

BIRRE / BEERS

Nastro Azzurro	€8
Menabrea	€8
Birra Analcolica <i>Non-alcoholic beer</i>	€8
Birra toscana <i>Tuscan beer</i>	€12

BEVANDE/ BEVERAGES

Acque minerali <i>Mineral Waters</i>	€6
Bevande analcoliche <i>Soft Drinks</i>	€8
Bevande analcoliche toscane <i>Tuscan Soft Drinks</i>	€8
Spremuta fresca di arancia o pompelmo <i>Fresh orange or grapefruit juice</i>	€7
Succo verde detox <i>Detox green juice</i>	€8

BEVANDE CALDE | HOT BEVERAGES

Espresso	€6
Espresso doppio <i>Double espresso</i>	€8
Americano <i>Americano coffee</i>	€8
Cappuccino	€8
Tè ed infusioni "La Via Del Tè" <i>La Via Del Tè" teas and infusions</i>	€10

A Villa La Massa selezioniamo caffè e tè provenienti da filiere certificate per la sostenibilità.

At Villa La Massa, we select tea and coffee sourced from certified sustainable supply chains.