San Gimignano - Italy

BAR LA CISTERNA

DRINK

In questo locale non è possibile consumare alimenti, gelati e bevande acquistati altrove

In this bar is not allowed to consume food, ice cream and drinks purchased elsewhere

WI-FI: Bar La Cisterna Ospiti

password: barlacisterna2023

Caffetteria

Caffè espresso - Espresso coffee	€ 2,50
Caffè doppio - Double espresso coffee	€ 5,00
Caffè americano - American coffee	€ 4,50
Caffè al ginseng - Ginseng coffee	€ 4,50
Caffè d'orzo - Barley coffee	€ 2,50
Caffè corretto - Espresso coffee with liquor	€ 5,00
Caffè con panna - Espresso coffee with whipped cream	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,50
Cappuccino con caffè doppio - Cappuccino with double coffee	€ 6,50
Cappuccino con panna - Cappuccino with cream	€ 6,50
Cremino - Gelato alla crema con caffè Vanilla ice cream with coffee	€ 8,00
Caffellatte - Coffee with milk	€ 5,00
Latte macchiato - Stained milk	€ 5,00
Cioccolato - Hot chocolate	€ 6,00
Cioccolato con panna - Hot chocolate with whipped cream	€ 8,00
Irish Coffee	€ 14,00





Iced Coffees

Iced coffee	€ 7,00
Iced latte	€ 8,00
Iced Nutella latte	€ 9,00

Varianti
Soia, avena, senza lattosio
Soy, oat, lactose free



Tè, Infusi e Tisane Gran Selezione

English Breakfast Tea – Tè Tradizionale € 5,00
(English Breakfast Tea - Traditional Tea)

Earl Grey Superior € 5,00
(Tè nero (97%), aroma bergamotto / Black tea (97%), bergamot flavor)

Green Tea Eight Secrets € 5,00
(Tè verde (41 %), tè al gelsomino (23 %), tè Oolong (12 %), mango, tè bianco (4 %), aromi, petali di rosa)
Green tea (41%), jasmine tea (23%), Oolong tea (12%), mango, white tea (4%), flavors, rose petals

Green Lemon Organic € 5,00
(Tè verde China Sencha 94 %, scorza di limone, lemongrass, aromi)
(Chinese Sencha green tea 94%, lemon peel, lemongrass, flavors)

Tè Nero Blueberry € 5,00
(Tè nero 51%, pezzi di mela, pezzi di zenzero, aromi, acai cubes 5 % , frutti di acai,
succo di mela , acido citrico, barbabietola rossa, foglie di mora, fiori di malloppo, mirtilli liofilizzati)
(Black tea 51%, apple pieces, ginger pieces, flavors, 5% acai cubes, acai berries,
apple juice, citric acid, beetroot, blackberry leaves, cornflower petals, freeze-dried blueberries)

Tè Misto Arabian Night € 5,00
(Tè nero (51%), tè verde China Sencha (45 %), pezzi di papaya, ribes, petali di girasole, petali di rosa, fiori di malva)
(Black tea (51%), Chinese Sencha green tea (45%), papaya pieces, currants, sunflower petals, rose petals, mallow flowers)

Black Chai Oriental € 5,00
(Tè Nero 44 %, cannella, anice, zenzero, pepe nero in grani, chiodi di garofano, cardamomo)
(Black tea 44%, cinnamon, anise, ginger, whole black peppercorns, cloves, cardamom)

Tisana Summer Flower € 5,00
(Zenzero, mela, melissa, menta piperita, liquirizia, fiori di erica, fiori di malva)
(Ginger, apple, lemon balm, peppermint, licorice, heather flowers, mallow flowers)

Infuso Ginger Lemon Organic € 5,00
(Zenzero, citronella, scorza di limone, radice di liquirizia, menta verde)
(Ginger, lemongrass, lemon peel, licorice root, green mint)

Infuso Amore Antico € 5,00
(Fiori di ibisco, bacche di sambuco, pezzi di mela, foglie di mora /Hibiscus flowers, elderberries, apple pieces, blackberry leaves)

Infuso Orange Dream € 5,00
(Pezzi di mela, fettine di arancia, aroma naturale, fiori di calendula, foglie di fragola)
(apple pieces, orange slices, natural flavor, marigold flowers, strawberry leaves)

Tisana Pure Relaxing € 5,00
(Pezzi di cannella, radice di liquirizia, baccelli di cardamomo, semi di finocchio, zenzero)
(Cinnamon pieces, licorice root, cardamom pods, fennel seeds, ginger)

Camomilla € 5,00
(Camomilla, fiori interi / Chamomile, whole flowers)



Soft Drinks

Bibite alla spina - Draught Drinks

25cl. - € 4,50
50cl. - € 6,50

(Coca Cola, Acqua tonica al limone, Fanta, Acqua tonica, Tè freddo limone/pesca)

(Coke, Lemon tonic, Fanta, Tonic water, Ice tea lemon/peach)

Bibite in lattina - Canned soft drinks

€ 5,00

(Sprite, Tè Freddo Limone o Pesca, Coca Cola, Coca Cola Zero, Lemon Soda, Fanta, Red Bull)

(Sprite, Lemon or Peach Iced Tea, Coca Cola, Coca Cola Zero, Lemon Soda, Fanta, Red Bull)

Bibite in bottiglia - Drinks in bottles

€ 5,00

(Cedrata, Chinotto, Gazzosa, Limonata, Aranciata amara, Acqua tonica)

(Citron, Chinotto, Gazzosa, Lemonade, Bitter orange soda, Tonic water)

Aperitivo in bottiglia - Bottled Aperitif

€ 7,00

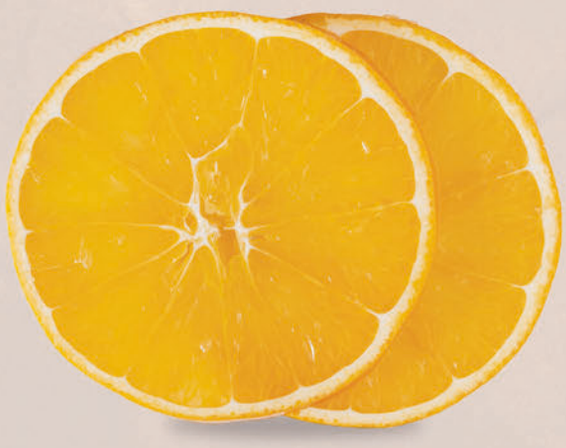
(Campari Soda, Sanbitter, Crodino)

Succhi di frutta - Fruit juice

20cl. - € 4,50

(Pompelmo, Arancia, Ananas, ACE, Albicocca, Pesca, Pera, Mela, Mirtillo, Pomodoro)

(Grapefruit, Orange, Pineapple, ACE, Apricot, Peach, Pear, Apple, Blueberry, Tomato)



Spremuta di arancia - Fresh orange juice

€ 8,00

Spremuta di limone - Fresh lemon juice

€ 6,00

Acqua minerale - Mineral water

50cl. € 3,00
1lt. € 4,50

Acqua bicchiere - Water glass

€ 1,50

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Gin Tonic Selection



Bombay Sapphire London Dry Gin

VARIETÀ GIN: Dry **€ 12,00**
GRADAZIONE: 40 % vol.
ORIGINE: Inghilterra
TONO: Fresco e aromatico

I profumi sono ricchi e speziati, di ginepro, agrumi e pepe nero. Morbido e aromatico.

The aromas are rich and spicy, with notes of juniper, citrus, and black pepper. Smooth and aromatic.



Il Legale San Gimignano

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 40 % vol.
ORIGINE: Italia
TONO: Elegante e Agrumato

Gin artigianale essenziale con ginepro, bergamotto, limone e genziana.
Fresco, agrumato e con elegante finale amaricante.

A simple artisanal gin with juniper, bergamot, lemon, and gentian.
Fresh, citrusy, and with an elegant, bitter finish.



Tanqueray Original London Dry

VARIETÀ GIN: Dry **€ 12,00**
GRADAZIONE: 43 % vol.
ORIGINE: Regno unito
TONO: Secco, classico, ginepro dominante

London Dry dal gusto secco e deciso, con ginepro predominante.
Equilibrato e aromatico, con note fresche di coriandolo che richiamano il limone.

London Dry with a dry and decisive flavor, dominated by juniper.
Balanced and aromatic, with fresh notes of coriander reminiscent of lemon.



Hendrick's Orbium Gin

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 43,4 % vol.
ORIGINE: Scozia
TONO: Cereali e 11 botaniche naturali

Gin arricchito con chinino, assenzio e fiori di loto, che richiamano le note di tonica e vermouth creando un profilo complesso e aromatico. Elegante e floreale, con la caratteristica base di cetriolo e petali di rosa che ne definisce lo stile.

Gin enriched with quinine, absinthe, and lotus flowers, which recall notes of tonic and vermouth, creating a complex and aromatic profile. Elegant and floral, with the characteristic base of cucumber and rose petals that defines its style.



Harris Gin Isle of Harris

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 45 % vol.
ORIGINE: Scozia
TONO: Marino, elegante, minerale, pulito

Un gin delle Ebridi elegante e marino, dove il ginepro si intreccia a note floreali e salmastre di alghe selvatiche, creando un sorso fresco, pulito e raffinato.

An elegant and marine Hebridean gin, where juniper intertwines with floral and salty notes of wild seaweed, creating a fresh, clean and refined sip.



Upperhand Dry Gin

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 40 % vol.
ORIGINE: Irlanda
TONO: Fresco, erbaceo, agrumato

Gin artigianale irlandese distillato con ginepro toscano, basilico ligure, limone siciliano e aneto irlandese. Profilo fresco e balsamico con ginepro intenso, note agrumate e finale erbaceo elegante.

Irish artisanal gin distilled with Tuscan juniper, Ligurian basil, Sicilian lemon, and Irish dill. A fresh, balsamic profile with intense juniper, citrus notes, and an elegant, herbaceous finish.

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Gin Tonic Selection



Piero Dry Gin

il GINgegnere

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 42 % vol.
ORIGINE: Italia
TONO: Secco e speziato

Aromi di ginepro si mescolano con note di maggiorana, scorza d'arancia e un leggero tono balsamico.

Distinctive aromas of juniper mix with green notes of marjoram, citrus accents of orange peel and a light balsamic tone.



J. Rose London Dry Gin

il GINgegnere

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 43 % vol.
ORIGINE: Italia
TONO: Floreale ed agrumato

Naso caldo e pungente, equilibrio morbido di bergamotto e mandarino. Presenza di fiori di fico d'india e quercia tostata, con ghiaccio e tonica assume un riflesso argenteo.

Soft balance of bergamot and mandarin. Prickly pear flowers and toasted oak, with ice and tonic it takes on a silvery reflection.



Nobile Kobiashvili Premium Dry Gin

il GINgegnere

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 47 % vol.
ORIGINE: Friuli Venezia Giulia
TONO: Balsamico, morbido, erbaceo, speziato

Alcol di grano e acquavite aromatizzata con ginepro, pino mugo, elicriso e anice stellato, provenienti dalla tradizione georgiana. Profumo fresco e balsamico.

Grain alcohol and brandy flavored with juniper, mountain pine, helichrysum and star anise, coming from the Georgian tradition. Fresh and balsamic scent.



MAITE "Spiaggia Lunga"

il GINgegnere

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 43 % vol.
ORIGINE: Toscana - Italia
TONO: Marino, speziato, raffinato

L'elicriso dolce si unisce alla cannella esotica di Ceylon. Dominano il ginepro, il pepe Cubebe e Malagueta. Il finale lungo, morbido e vellutato, arricchito dalla freschezza unica e dal gusto esotico di iris e cardamomo.

Sweet helichrysum joins exotic Ceylon cinnamon. Juniper, Cubebe and Malagueta pepper dominate. The long, soft and velvety finish, enriched by the unique freshness and exotic taste of iris and cardamom.



GINALÌ Divine Dry Gin

il GINgegnere

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 43 % vol.
ORIGINE: Campania - Italia
TONO: Fresco, mediterraneo, sapido, leggermente agrumato

Distillato pregiato con erbe, bacche e agrumi della Costiera amalfitana, arricchito dalle alici di Cetara e la loro colatura. Cristallino, inebriante e coinvolgente.

Fine distillate with herbs, berries and citrus fruits from the Amalfi Coast, enriched by Cetara anchovies and their colatura. Crystal clear, intoxicating and addictive.



Paloma Gin by Marc Spirits

il GINgegnere

VARIETÀ GIN: Dry **€ 14,00**
GRADAZIONE: 43 % vol.
ORIGINE: Italia
TONO: Morbido, fruttato, pompelmo rosa

Delicate note agrumate di pompelmo rosa e ginepro. Morbido, speziato, pepe nero e peperone. Dal richiamo messicano ottenuto con sole 4 botaniche: ginepro, pepe nero, pompelmo rosa e peperoncino.

Delicate citrus notes of pink grapefruit and juniper. Soft, spicy, black pepper and bell pepper.

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Cocktails - The Originals

Spitz — € 12,00
Prosecco, Aperol / Bitter Campari

Martini Spritz — € 12,00
Prosecco, Martini Rosso / Martini Bianco

Spritz Limoncello/Arancello — € 12,00
Prosecco, Limoncello / Arancello



St. Germain Hugo Spritz — € 12,00
Liquore al Sambuco, Prosecco / Elderflower Liquor, Prosecco

Americano — € 12,00
Vermouth Martini Rosso, Bitter Martini, Soda

Americano San Gimignano — € 12,00
Vermouth, Bitter "Illegale" km 0, Soda

Americano San Gimignano al Peperoncino — € 12,00
Vermouth al peperoncino, Bitter "Illegale" km 0, Soda / Chilli Vermouth, Bitter "Illegale" km 0, Soda

Americano San Gimignano allo Zafferano — € 12,00
Vermouth allo zafferano, Bitter "Illegale" km 0, Soda / Saffron Vermouth, Bitter "Illegale" km 0, Soda

Americano Milano - Torino — € 12,00
Bitter Campari, Vermouth Martini Rosso, Soda

Negroni — € 12,00
Bitter Campari, Vermouth Martini Rosso, Gin Bombay Sapphire

Mojito — € 12,00
Bacardi C.B., Lime, Menta, soda, Zucchero di canna / Bacardi C.B., Lime, Mint, Soda, Brown sugar

Cuba Libre — € 12,00
Rum Bacardi, Coca Cola

Vodka Tonic/Lemon — € 12,00
Vodka Eristoff, Acqua tonica o tonica al limone / Eristoff Vodka, Tonic water or lemon tonic

Mimosa — € 12,00
Prosecco, Succo d'arancia / Prosecco, Orange Juice

Bellini — € 12,00
Prosecco, Succo di pesca / Prosecco, Peach Juice

Campari Orange — € 12,00
Bitter Campari, Spremuta d'arancia / Bitter Campari, Natural Orange Juice

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Signature Cocktails

Sangi Mule € 14,00
Vodka Grey Goose, Vermouth al peperoncino, Lime, Ginger Beer / Grey Goose Vodka, Chilli Vermouth, Lime, Ginger Beer

Moscow Mule € 14,00
Vodka Grey Goose, Lime, Ginger Beer

Vodka Tonic/Lemon con Grey Goose - Vodka Tonic/Lemon with Grey Goose € 14,00
Vodka Grey Goose, Acqua tonica o tonica al limone / Grey Goose Vodka, Tonic water or lemon tonic

Cuba libre con Bacardi 8 - Cuba Libre with Bacardi 8 € 14,00
Rum Bacardi 8, Coca Cola

Espresso Martini € 14,00
Espresso, Caffè Borghetti, Vodka Gray Goose, Zucchero liquido / Espresso, Borghetti Coffee, Gray Goose Vodka, Liquid Sugar

Paloma € 14,00
Tequila Cazadores, succo di lime, soda al pompelmo, sale / Cazadores Tequila, lime juice, grapefruit soda, salt

Sangre Azul € 14,00
Tequila Cazadores, succo di mirtillo, succo di lime, zucchero liquido / Cazadores Tequila, blueberries juice, lime juice, liquid sugar

Non-Alcoholic Long Drink

Cocktail Analcolico della Casa € 10,00
Lime, Succo di mango, Succo d'arancia, Ginger beer
Lime, mango juice, orange juice, ginger beer

Root Cisterna Float € 10,00
Gelato al fiordilatte, Succo di ananas, Ginger beer
Milk-flavoured ice cream, pineapple juice, ginger beer



Virgin Mojito € 10,00
Menta, Zucchero di canna, Tonica al limone
Mint, Brown sugar, Lemon tonic

Italian Sgroppino

Sorbetto al Limone/Mandarino
Prosecco
Vodka

Lemon/Mandarin Sorbet
Prosecco
Vodka

€ 12,00



In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Vini

Bianchi – White wines

		1/4 lt.	1/2 lt.	
Vernaccia di San Gimignano Bio	€ 7,00	€ 12,00	€ 21,00	€ 28,00
Vernaccia "Selvabianca" Bio (Il Colombaio di Santa Chiara)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Vernaccia "Montenidoli Tradizionale" (Azienda agricola Montenidoli)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Vernaccia Riserva "Sanice" Bio (Azienda Agricola Cesani)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Vernaccia Riserva "Vigna ai Sassi" Bio (Azienda Vinicola Tenuta Le Calcinaie)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Vernaccia Riserva "Vigna a Solatio" (Azienda Agricola Casale di Falchini)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Vernaccia Riserva Barrique "I Mocali" (Azienda Agricola Vagnoni)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Vernaccia Riserva Barrique "Albereta" Bio (Il Colombaio di Santa Chiara)	€ 12,00	€ 20,00	€ 35,00	€ 50,00
Vermentino Bolgheri DOC (100% Vermentino - Az. Agricola Donna Olimpia)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Chardonnay "Castel Selva" (100% Chardonnay - Az. Agricola Falchini)	€ 9,00	€ 16,00	€ 26,00	€ 40,00



Rosé

Rosato Toscano Bio (Azienda Agricola Cesani)	€ 7,00	€ 12,00	€ 21,00	€ 28,00
Rosé "Cremisi" Bio (Il Colombaio di Santa Chiara)	€ 7,00	€ 12,00	€ 21,00	€ 28,00
Petali – Rosé Biologico IGT (Azienda Agricola Cantalici)	€ 9,00	€ 16,00	€ 26,00	€ 40,00

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Vini

Rossi - Red wines

		1/4 lt.	1/2 lt.	
Chianti di San Gimignano Bio	€ 7,00	€ 12,00	€ 21,00	€ 28,00
Chianti Colli Senesi Riserva "Capanneto" Bio (Azienda Agricola Fratelli Vagnoni - 100% Sangiovese)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Chianti Colli Senesi Riserva "Il Priore" Bio (Il Colombaio di Santa Chiara - Sangiovese Canaiolo)	€ 8,00	€ 14,00	€ 24,00	€ 32,00
Rosso IGT di S.Gimignano "Cellori" Bio (Azienda Agricola Cesani - 100% Merlot)	€ 9,00	€ 16,00	€ 26,00	€ 40,00
SuperTuscan IGT di San Gimignano "Luenzo" Bio (Azienda Agricola Cesani - 90% Sangiovese - 10% Colorino)	€ 9,00	€ 16,00	€ 26,00	€ 40,00
Rosso IGT di San Gimignano "Il Paretaio" (Az.Agricola Falchini - 100% Cabernet Sauvignon)	€ 9,00	€ 16,00	€ 26,00	€ 40,00
Rosso IGT di San Gimignano "Campora" (Az.Agricola Falchini - 100% Cabernet)	€ 10,00	€ 18,00	€ 30,00	€ 50,00
"Chianti Classico Baruffo" Bio (Az. Agricola Cantalici - 100% Sangiovese)	€ 10,00	€ 18,00	€ 30,00	€ 50,00
Chianti Classico DOCG (Podere Case Nuove di Sopra - 100% Sangiovese)	€ 10,00	€ 18,00	€ 30,00	€ 50,00
Rosso di Bolgheri IGT (Az.Agricola La Madonnina - Cabernet Franc - Syrah - Merlot Cabernet Sauvignon - Petit Verdot)	€ 9,00	€ 16,00	€ 26,00	€ 40,00
Brunello di Montalcino DOCG (Carpineto - 100% Sangiovese)	€ 12,00	€ 20,00	€ 35,00	€ 55,00



In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

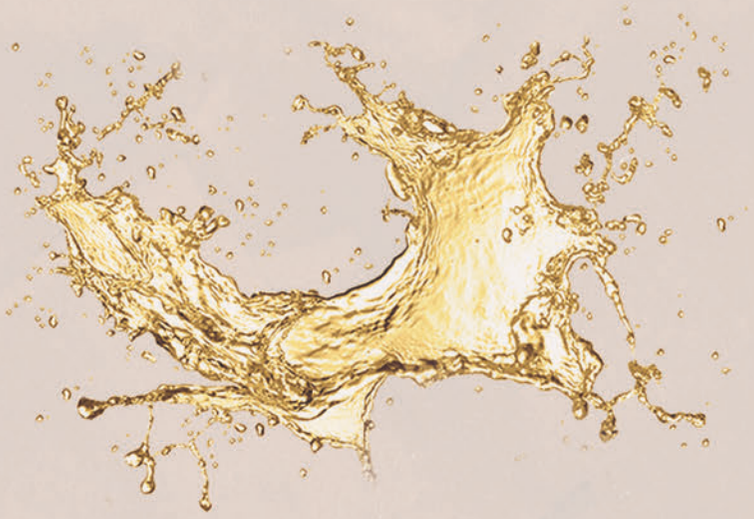
Bollicine

Bollicine Italiane / Italian Bubbles

Prosecco Superiore Refosso Brut Millesimato (Zardetto Valdobbiadene)	€ 8,00	€ 30,00
Spumante di Vernaccia Brut "Lumis" (Il Colombaio di Santa Chiara)	€ 8,00	€ 30,00
Spumante Rosé Extra Brut "SOR-L" (Azienda Agricola Cesani)	€ 8,00	€ 30,00
Spumante di Vernaccia Brut Metodo Classico (Azienda Agricola Falchini)	€ 12,00	€ 48,00
Franciacorta Brut Saten "Sansevé" (Monterossa)	€ 12,00	€ 48,00
Franciacorta Rosé Brut "Flamingo" (Monterossa)	€ 12,00	€ 48,00

Champagne

Claude Beaufort - Champagne Grand Cru Brut (52% Pinot Noir, 48% Chardonnay)	€ 15,00	€ 70,00
Claude Beaufort - Champagne Rosé Grand Cru Brut (52% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 16% Ambonnay Rouge)	€ 15,00	€ 70,00



In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Birre alla Spina

Birra Moretti Baffo d'Oro
Draught beer - Bier vom Fass

25 cl. - € 6,50
50 cl. - € 9,00
100 cl. - € 16,00

Birra Ichnusa non filtrata
Draught beer - Bier vom Fass

25 cl. - € 6,50
50 cl. - € 9,00
100 cl. - € 16,00

Birra Radler Panaché
Draught beer - Bier vom Fass

25 cl. - € 6,50
50 cl. - € 9,00
100 cl. - € 16,00

Birre in Bottiglia



Moretti ZERO
33 cl. - vol. 0% € 7,00

Dalla tradizione, qualità e autorevolezza di Birra Moretti, nasce "Birra Moretti Zero", la prima birra italiana a O gradi alcolici. Pensata per chi desidera gustarsi una birra senza gli effetti dell'alcol.

From the tradition, quality, and authority of Birra Moretti comes "Birra Moretti Zero," the first Italian beer at 0 degrees alcohol. Designed for those who want to enjoy a beer without the effects of alcohol.



Messina Cristalli di Sale
33 cl. - vol. 5% € 7,00

Con cristalli di sale di Sicilia. Birra lager non filtrata, 5% voi. colore dorato, schiuma compatta e persistente, gusto morbido, aroma floreale e fruttato.

With Sicilian salt crystals. Unfiltered lager beer, 5% alcohol by volume. Golden color, compact and persistent foam, smooth taste, floral, and fruity aroma.

33 cl.- € 8,50



Birra del Vecchio Toscano

66 cl.- € 12,00



GOLDEN ALE - 4,5% vol.
MALTI: PILS
LUPPOLI: FLORAL, HERBAL, DELICATE
LIEVITO: ALTA FERMENTAZIONE, CEPPO ALE INGLESE

Birra equilibrata e fragrante con note di malto leggermente mielate e sentori floreali e erbacei dati dal luppolo. Corpo medio e finale fresco e pulito.orbido e rotondo, con una leggera dolcezza maltata bilanciata da un'amarezza delicata.

A balanced and fragrant beer with slightly honeyed malt notes and floral, herbaceous hints from the hops. Medium body and a fresh, clean finish. Smooth and rounded, with a light malty sweetness balanced by a delicate bitterness.

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Birre artigianali Il Forte



Cento Volte Forte

Blanche / Wit - Paglierino - 4,0% vol.

33 cl. - € 8,50

Prodotta con frumento antico, presenta colore paglierino e opalescente. La speziatura di scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo offre una freschezza che mitiga la sete. Ideale con aperitivi, pesce, crostacei, fritture, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

This Wit produced with ancient wheat has a straw-yellow and opalescent colour. The spiciness of bergamot peel, bitter orange and coriander offers a freshness that soothes thirst. Ideal with aperitifs, fish, shellfish, fried foods, vegetables, white meats and fresh cheeses.



2 Cilindri

Porter - Nero - 5,0% vol.

33 cl. - € 8,50

Birra scura con tostature, amaro e morbidezza che si distingue dalle classiche scure. Profumo e gusto richiamano caffè, cacao e liquirizia nel finale. Perfetta con formaggi, pesce affumicato, carne alla griglia, dessert al caffè o cioccolato e dolci alle castagne.

Dark beer with toasting, bitterness and softness that stands out from the classic dark ones. The aroma and taste recall coffee, cocoa and liquorice in the finish. Perfect with cheeses, smoked fish, grilled meat, coffee or chocolate desserts and chestnut desserts.



La Mancina

Belgian Strong Ale - Dorato - 7,5% vol.

33 cl. - € 8,50

Chiara dai riflessi dorati con intensi profumi di frutta matura e tono speziato del lievito belga. Gusto dolce con leggera luppolatura per inaspettata beverinità. Perfetta con salumi, formaggi stagionati, primi piatti robusti, carne elaborata e pasticceria secca.

Clear with golden reflections with intense aromas of ripe fruit and a spicy tone of Belgian yeast. Sweet taste with light hops for unexpected drinkability. Perfect with cured meats, mature cheeses, robust first courses, elaborate meats and dry pastries.



Regina del Mare

Dubbel - Ramato carico - 8,0% vol.

33 cl. - € 8,50

Colore bruno, profumo intenso di frutta candita con nota speziata. Gusto dolce che ricorda frutta secca. Accompagna pietanze ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta e relax dopo cena. Per accompagnare le pietanze più ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta.

Brown colour, intense aroma of candied fruit with a spicy note. Sweet taste reminiscent of dried fruit. Accompanies rich dishes, mature cheeses, fruit desserts and relaxation after dinner. To accompany richer dishes, mature cheeses, fruit desserts.



Gassa D'Amante

Golden Ale - Dorato chiaro - 4,5% vol.

33 cl. - € 8,50

Profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto delicatamente maltata e fresca nota erbacea, dona beverinità e piacevolezza. Perfetta come aperitivo o con piatti leggeri di pesce, carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Aromas of yellow fruit and slightly spicy floral hints. Delicately malty on the palate and with a fresh herbaceous note, it is drinkable and pleasant. Perfect as an aperitif or with light fish dishes, white meats, fresh cheeses and lightly cured cured meats.



Meridiano Ø

E S B - Ambrato - 5,0% vol.

33 cl. - € 8,50

Ambrata con riflessi ramati, profumo fruttato di lieviti inglesi. Gusto di caramello, frutta secca e toffee, bilanciato dalla luppolatura per un finale leggermente amaricante. Ottima da bere e si abbina bene a formaggi freschi, salumi, risotti, verdure grigliate e carni bianche arrosto.

Amber with coppery reflections, fruity aroma of English yeasts. Taste of caramel, dried fruit and toffee, balanced by hopping for a slightly bitter finish. Excellent to drink and pairs well with fresh cheeses, cured meats, risottos, grilled vegetables and roasted white meats.



Thekla

DH IPA - Chiaro - 5,7% vol.

33 cl. - € 8,50

Caratterizzata dai luppoli Citra, Mosaic e lo sperimentale HBC 586 la Thekla ha un colore dorato pieno e aspetto pulito. Il ventaglio nasale associa temi principalmente panificati, agrumati e fruttati. Il corpo è leggero, la bollicina soffice, il finale pulito e asciutto.

Featuring Citra, Mosaic and the experimental HBC 586 hops, Thekla has a full golden color and clean appearance. The nasal fan associates mainly bready, citrus and fruity themes. The body is light, the bubbles soft, the finish clean and dry.



Electra

MICRO IPA - Chiaro - 3,8% vol.

33 cl. - € 8,50

Electra si distingue per la sua leggerezza piacevole ed elettrizzante. Aromatica e bilanciata, si presenta chiara e limpida. Al naso offre intense note fruttate che invitano al primo sorso, mentre in bocca il corpo scorrevole lascia spazio a una vivace scossa di gusto che sorprende.

Electra stands out for its light, pleasant, and electrifying character. Aromatic and well-balanced, it appears clear and bright. On the nose, it releases intense fruity notes that invite the first sip, while on the palate its smooth body gives way to a lively burst of flavor that surprises.

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.



Cintura d'Orione

GOLDEN ALE - 10% vol.
33 cl.- € 8,50
MALTI: PALE ALE, CRYSTAL
LUPPOLI: PERLE, SAAZ, CITRA
Birra ambrata intensa e avvolgente, con note di frutta caramellata, uvetta, miele e canditi. Morbida e rotonda, perfetta con piatti robusti e formaggi stagionati.

An intense and enveloping amber beer, with notes of caramelized fruit, raisins, honey, and candied fruit. Smooth and rounded, it pairs perfectly with hearty dishes and aged cheeses.



Fior di Noppolo

PALE ALE - 6% vol.
33 cl.- € 8,50
MALTI: PALE ALE, CRYSTAL
LUPPOLI: FRESH WET HOP
Birra ambrata "fresh wet hop", con luppolo italiano fresco: profumi fragranti, note erbacee e agrumate, amaro morbido ed elegante.

Amber "fresh wet hop" beer, with fresh Italian hops: fragrant aromas, herbaceous and citrus notes, soft and elegant bitterness.

Birre artigianali Brùton



Brùton

GOLDEN ALE - 5,5% vol.
33 cl.- € 8,50
MALTI: PILS
LUPPOLI: PERLE, SAAZ, SAPHIR, CITRA
Birra chiara, corpo leggero, aroma agrumato. Luppoli tedeschi e tocchi americani, birra beverina. Perfetta con primi piatti, carni bianche, salumi.

Light beer, light body, citrusy aroma. German hops and American touches, drinkable beer. Perfect with first courses, white meats, cured meats.



Lilith

AMERICAN PALE ALE - 5,5% vol.
33 cl.- € 8,50
MALTI: PILS, CRYSTAL PALE
LUPPOLI: SPALT, CITRA, CASCADE
Birra ambrata. Fresca e strutturata, con luppoli europei e americani per profumi agrumati e resinosi, finale amaro. Perfetta con maiale, insaccati e grigliate.

Amber beer. Fresh and structured, with European and American hops for citrusy and resinous aromas, bitter finish. Perfect with pork, cured meats, and grilled dishes.

Birre Weiss



Erdinger Hefe-Weizen

50 cl. - vol. 5,3% **€ 9,50**
Aromi di grano e lievito con luppolo leggermente amaro. La speciale fermentazione le permette di maturare in bottiglia in modo tradizionale.

Wheat and yeast aromas with slightly bitter hops. The special fermentation allows it to mature in the bottle in the traditional way.



Kapuziner

50 cl. - vol. 5,4% **€ 9,50**
Aspetto opalescente, color giallo intenso, con schiuma fine, compatta e persistente. Elevata l'intensità e la finezza olfattiva, intensa frizzantezza.

Opalescent appearance, intense yellow color, with fine, compact, and persistent foam. High intensity and finesse in aroma, intense effervescence.

In orario aperitivo (11:00-13:00 / 18:00-21.00) i drinks sono serviti con piatto di accompagnamento.
Piatto extra di accompagnamento € 1,50 a persona.
At aperitivo time (11:00AM-1:00PM / 6:00PM-9.00PM), the drinks are served with a side dish.
Extra side dish is € 1,50 per person.

Liquori & Digestivi

Limoncello "IlLegale" di San Gimignano	**€ 7,50**
Arancello "Illegale" di San Gimignano	**€ 7,50**
Sambuca	**€ 7,50**
Amari (Averna, Montenegro, Amaretto, Jägermeister, Fernet, Amaro Toscano, Amaro del Capo, Cynar)	**€ 7,50**
Brandy Italiano (Vecchia Romagna)	**€ 7,50**
Brandy Spagnolo (Carlos Primero)	**€ 10,50**
Cognac (Rémy Martin, Martel, Courvoisier)	**€ 10,50**
Baileys	**€ 8,50**
Grappa	**€ 7,50**
Grappa di Vernaccia, Chianti, Brunello, Primeuve	**€ 8,50**
Grappa di Chianti km 0 "IlLegale" di San Gimignano	**€ 8,50**
Grappa Barriccata km 0 "IlLegale" di San Gimignano	**€ 8,50**
Grappa Sassicaia	**€ 14,50**
Vin Santo del Chianti Riserva D.o.c.	**€ 8,50**
Rum (Zacapa, J.Bally, Diplomatico, Santa Teresa 1796, Bacardi 8)	**€ 14,50**
Vodka Grey Goose	**€ 14,50**
Vermouth "IlLegale" di San Gimignano	**€ 8,50**
Whisky (Tullamore, Four Roses, Jack Daniel's, Glen Grant)	**€ 10,00**
Whisky Riserva (Oban, Lagavulin, Laphroaig)	**€ 14,50**



Och Aye The Coo € 14,50

Special Reserve Blended Scotch Whisky
TIPOLOGIA: Blended Scotch Whisky
GRADAZIONE: 40 % vol.
ORIGINE: Scozia
COLORE: Ambra dorata
PROFILO AROMATICO:
Naso:miele, cereali, vaniglia
Palato: morbido, leggermente speziato, equilibrato
Finale: caldo, rotondo, con leggere note di quercia

Blended Scotch whisky morbido ed equilibrato, con note di miele, cereali e vaniglia. Al palato è rotondo e leggermente speziato, con finale caldo e piacevole.

Smooth and balanced blended Scotch whisky, with notes of honey, cereals and vanilla. On the palate it is round and lightly spicy, with a warm and pleasant finish.



Dolci

Brioches

Croissant Vegano/Integrale - Vegan/Wholemeal Croissant
Vuoto/Marmellata albicocca, frutti rossi, crema,
cioccolato, pistacchio
Plain/Apricot jam, red fruits, cream,
chocolate, pistachio
€ 2,50





Panforte by Opera Waiting

typical dessert with candied fruit,
almonds and honey
€ 7,00

Pasticcini da Tè by Opera Waiting

Tea pastry
€ 6,00





Cantuccini by Opera Waiting

Almond biscuits
€ 6,00

Vin Santo del Chianti Riserva D.o.c. con Cantuccini by Opera Waiting

Dessert wine with almond biscuits
€ 13,00



Dessert



Pizza Mascarpone e Nutella
Mascarpone e Nutella

Mascarpone cheese and Nutella (hazelnut cream)
€ 16,00

Torta della Casa
Signature cake
€ 7,00



Coppa Profiterol
Profitterol
€ 8,00



Crostatina Albicocca o al Cioccolato
Apricot or Chocolate Tart
€ 5,00 al Pz.



Incanto al Caramello Salato e Cioccolato
Salted caramel and chocolate cream
€ 8,00



Coppa Tiramisù
Tiramisu
€ 8,00



Torta Raggio di Sole
Custard cake with mandarin sauce
€ 8,00



Coppa Tiramisù Gluten Free
Tiramisu
€ 8,00



Coppa Frutti di Bosco Gluten Free
Cream mousse with berries
€ 8,00



La Gelateria

I Gusti dei Nostri Gelati

crema, nocciola, cioccolato, fior di latte, pistacchio, caramello salato, sorbetto limone, sorbetto fragola, sorbetto mango, sorbetto mandarino

The Flavors of Our Ice Creams

cream, hazelnut, chocolate, fior di latte, pistachio, salted caramel, lemon sorbet, strawberry sorbet, mango sorbet, mandarin sorbet



Coppa delle Torri
€ 15,00

Gelato alla crema, gelato al caramello salato, liquore all'uovo e panna montata

Ice cream, salted caramel ice cream, egg liqueur and whipped cream



Coppa del Podestà
€ 15,00

Gelato alla fragola, gelato alla panna, panna montata e salsa ai frutti di bosco

Strawberry ice cream, cream ice cream, whipped cream and berry sauce



Coppa il Castello
€ 15,00

Gelato alla crema, gelato alla panna, al cioccolato, panna montata e salsa al cioccolato

Ice cream, cream ice cream, chocolate ice cream, whipped cream and chocolate sauce



Coppa Cisterna
€ 15,00

Gelato alla crema, gelato nocciola panna montata e liquore amaretto

Cream ice cream, hazelnut ice cream whipped cream and amaretto liqueur

Affogati al caffè, cioccolata calda - Ice-cream with hot coffee, hot chocolate € 15,00

Coppa Mista 3 gusti a scelta - Mixed Cup (3 flavors) € 9,00

Gusti gelato: alla crema, nocciola, cioccolato, fior di latte, pistacchio, caramello salato, sorbetto limone, sorbetto fragola, sorbetto mango, sorbetto mandarino

Ice cream flavors: cream, hazelnut, chocolate, fior di latte, pistachio, salted caramel, lemon sorbet, strawberry sorbet, mango sorbet, mandarin sorbet

Fragole fresche solo in stagione

Fresh strawberries only in season

Crêmino

Gelato al fior di latte con caffè
Fior di latte ice cream with coffee
€ 8,00



Elenco allergeni

Molluschi / Molluscs

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

Canestrello, cannolicchio, capasanta, ussel, oyster, limpet, clam, tellin, etc.



Uova e derivati / Eggs

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Eggs and products containing eggs such as mayonnaise, emulsifiers, egg pasta



Frutta a guscio / Tree Nuts

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

Almonds, hazelnuts, common walnuts, pecans, cashews, and pistachios



Crostacei / Crustaceans

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, and similar



Pesce / Fish

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

Food products containing fish, even in small amounts



Glutine / Gluten

Cereali, grano, segnale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

Cereals, wheat, durum wheat, barley, oats, spelt, khorasan wheat, including hybrid derivatives



Soia / Soy

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

Derived products such as: soy milk, tofu, soy noodles, and similar products



Arachidi / Peanuts

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Packaged snacks, creams, and dressings that contain it even in small amounts



Senape / Mustard

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, in specie nella mostarda

It can be found in sauces and dressings, especially in mustard



Latte / Milk

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Every product that uses milk: yogurt, cookies, cakes, ice cream, and various creams



Sesamo / Sesame

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in minimal percentage



Sedano / Celery

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Both in pieces and in vegetable preparations for soups, sauces, and concentrates



Anidride solfosrosa e Solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

Foods pickled in vinegar, oil, and brine, jams, dried mushrooms, preserves, etc.



Lupini / Lupins

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

Found in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours, and similar products



In questo locale
non è possibile consumare
alimenti, gelati e bevande
acquistati altrove

In this bar
is not allowed to consume
food, ice cream and drinks
purchased elsewhere



Prima di sedersi
si prega di chiedere
al nostro personale

Before sitting down
please ask our staff

Chiedere il conto al tavolo

Ask for the bill at the table