



COSIMO ROOFTOP BAR TRA CIELO, ARTE E COCKTAILS D'AUTORE

Nel cuore della Firenze rinascimentale,
tra geometrie perfette e visioni di potere,
Cosimo I de' Medici trasformò i giardini in
qualcosa di più di semplici spazi verdi:
li rese simboli di ordine, meraviglia e
dominio sulla natura.

Tra le siepi scolpite, le fontane silenziose e
i profumi degli agrumi, prendeva forma un
mondo sospeso, dove ogni pianta era scelta,
ogni fiore raccontava una storia, ogni sentiero
conduceva a una scoperta. Luoghi come Villa
di Castello o Villa La Petraia non erano solo
dimore, ma teatri viventi di bellezza e armonia.

Questo menu nasce da quell'idea:
catturare l'essenza di quei giardini e
tradurla in forma liquida.

Ogni cocktail è un frammento di natura
interpretata, un equilibrio tra freschezza e
profondità, tra luce e ombra. Gli agrumi,
preziosi e rari, evocano lo splendore delle
limonaie medicee; le erbe aromatiche
raccontano antichi saperi; fiori e radici
svelano lati più delicati e misteriosi.

LE NOSTRE SFIZIOSITÀ

DALLE 12 ALLE 22:30

t SELEZIONE DI FORMAGGI 26

Selezione di formaggi toscani e italiani
accompagnati da miele e marmellate

(7)

^{vg} CRUDITÈ DI VERDURE 14

Verdure fresche con dressing al limone

(9)

^v BURRATA 28

Burrata pugliese con pomodorini,
vinaigrette allo sherry e basilico

(7)

OSTRICHE - 3 pz 30

Ostriche Gillardeau servite con scalogno,
cetriolo e vinaigrette al Limone

(14)

t CAVIALE 250

Caviale Calvisius Prestige 30 gr. servito con
blinis, scalogno, erba cipollina e panna acida

(1-3-4-7)

CROSTINO CON BURRATA E ACCIUGHE 18

Crostino di pane, burrata, acciughe del
Cantabrico e scorza di limone

(1-4-7-8)

° CARPACCIO DI BRANZINO 34

Carpaccio di branzino con
pomodoro e scalogno

(4)

° TONNO TATAKI 30

Tonno leggermente scottato servito
con il suo condimento

(1-4-6)

***t* PROSCIUTTO E PECORINO 28**

Prosciutto toscano DOP e selezione di
pecorini toscani

(7)

^v PATATE CON AIOLI 16

Spicchi di patate fritte con sale alle erbe
e salsa aioli

(3)

PATATINE FRITTE 15

Patatine dorate croccanti

(1)

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 20

Patatine dorate croccanti con
parmigiano e tartufo nero

(1-7-8)

° CROCCHETTE DI BACCALÀ 30

Crocchetta di baccalà mantecato
con salsa livornese

(1-3-4-7-8)

**CROCCHETTE DI
PAPPA AL POMODORO 15**

Crocchetta di pappa al pomodoro
e maionese al basilico

(1-3-7-8)

***t* POLPETTE DI CARNE
E SALSÀ TARTARA 24**

Polpette panate con salsa tartara

(1-3-7-8-9)

***t* COSIMO BURGER 28**

Pane, hamburger di manzo, formaggio
emmental, salsa tartara, ketchup,
accompagnato da patatine fritte

(1-3-7-8-10)

LE NOSTRE ALCHEMIE

28

NETTARE DI CORTE

Grey Goose, succo d'uva frizzante, lavanda

Rigoglioso, Sublime, Floreale

(12)

ALCHIMIA DEI GIARDINI

Amaro Nonino, Amaro Cadello, acqua tonica al
bergamotto fatta in casa

Erbaceo, Agrumato, Botanico

GIARDINO SEGRETO

Tequila Casamigos Blanco, Alkermes Officina
Profumo Farmaceutica Santa Maria Novella ,
vaniglia, estratto di peperone acidificato

Intrigante, Morbido, Vanigliato

PESCA DEL GIARDINO DUCALE

Bombay Sapphire, Vermouth rosè Baldoria,
acqua di pesca e fatwash di burro al timo

Aromatico, Nettarino, Setoso

OMBRA DI TONKA

Cachaça Blu Pura, Santa Teresa 1796,
acqua di cocco e orzatonka

Elegante, Speziato, Intrigante

LABIRINTO FIORITO

Patron Silver Tequila, Fusetti Mexico,
cordiale all'ibisco e assenzio

Audace, Complesso, Aromatico

COSIMO CLASSICS

28

CONTESSINA

Alkkemist, Venturo, lime
e acqua tonica mediterranea
Dissetante, Elegante, Floreale
(3)

ELEONORA

Woodford Reserve Bourbon, sciroppo di agave,
limone, chinotto
Morbido, Ricercato, Intenso

COSIMO SPRITZ

Acqua di Cedro Nardini, liquore alla violetta,
prosecco Progettivini, lime e acqua tonica
mediterranea
Frizzante, Aromatico, Fresco

BLUE CHEESE MARTINI

Vodka, Vermouth Martini dry,
oliva e gorgonzola
Persistente, Intrigante, Sapido
(7-12)

COSIMO NEGRONI

Monkey 47, Carpano Antica Formula,
Cocchi vermouth di Torino,
bitter Campari, cacao
Avvolgente, Intenso, Iconico
(12)

BLOODY MARIA LUISA

Grappa Nonino, succo di pomodoro, limone,
salsa Worcestershire, Tabasco, sale e pepe
Nobile, Sinfonico, Pungente
(1-4-6-9-12)

ANALCOLICI D'AUTORE

24

LIMONAIA

Martini Vibrante, limone, zucchero, soda
Raffinato, Frizzante, Innovativo

ROSETO

Succo d'uva frizzante, purea di fragole fresche
Vivace, Delicato, Sorprendente

VERDE MEDICEO

Mela verde, sedano, finocchio,
lime, spinaci, tè alla menta
Erbaceo, Saporito, Tónico
(9)

Tutti i cocktail sono fatti con succhi
freschi spremuti a mano.

I nostri barman sono a vostra disposizione per
creare cocktail su misura, rivisitare i grandi
classici o dare vita a esperienze uniche.

SPUMAN TI (12)



Bellavista Alma Assemblage	26	110
Ferrari Maximum Blanc de Blanc	28	130

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée	33	180
Comte de Montaigne Brut	28	130
Ruinart Blanc de Blancs	46	240
Ruinart Rosé	48	240
Krug Grande Cuvée 173ème Édition	85	560
Laurent-Perrier La Cuvée Brut		140
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		180

BIANCHI E ROSÉ

Chardonnay - Castello di Barbialla	18	65
Pinot Grigio Pian del Griso Bossi Fedrigotti	16	60
Vermentino Vistamare Ca' Marcanda Gaja	24	110
Aurea Gran Rosé - Frescobaldi	20	80
Whispering Angel Rosé Château d'Esclans	22	90

ROSSI (12)

Chianti Classico Ser Lapo Riserva Mazzei	22	80
Brunello di Montalcino Donna Olga	30	120
Magari Ca'Marcanda Bolgheri	32	150

VINI DA DESSERT (12)

Vin Santo Caparsa	22
Vin Santo Occhio di Pernice	25
Bukkuram, Passito di Pantelleria	32
Tokaji Aszu 5 Puttonios	40
Graham's 20 years old	18
Graham's 40 years old	35

B I R R E (1)

Menabrea Lager	12
Birrificio 26 Ipnotica IPA	14
Birrificio Forte La Mancina	14
Birrificio 26 Zizagna APA	14
Heineken	12
Moretti (alcohol free)	12

V O D K A

Moskovskaya	22
Tito's	22
Belvedere	20
Grey Goose	20
Ketel One	22
Stolichnaya Elit	24
Beluga Gold Line	50

T E Q U I L A & M E Z C A L

Don Julio 1942	70
Don Julio Reposado	28
Patrón Anejo	32
Patrón Silver	26
Casamigos Blanco	20
Casamigos Reposado	26
Clase Azul Plata	42
Clase Azul Reposado	70
Clase Azul Anejo	242
Clase Azul Ultra Anejo	560
Fortaleza Reposado	26
Montelobos Mezcal	22
Del Maguey Mezcal	28

GIN

Brockmans	26
Elephant Sloe	26
Gin Mare	26
Plymouth Navy Strength	24
Vallombrosa	24
Roku	24
Alkkemist	26
Citadelle	24
Elephant	26
Hendrick's	26
Monkey 47	28
Oxley	26
Sabatini	24
Tanqueray	24
Tanqueray No. Ten	28
Martin Miller's	24
Peter in Florence	24
The London N°1	24
Nikka Coffey	28
Bombay Sapphire	24

RUM

Bacardi Carta Oro	24
The Kraken Spiced Rum	24
Diplomatico Res. Exclusiva	30
Zacapa 23 y	32
Zacapa XO	45
Santa Teresa 1796	26
Plantation Pineapple	24
Depaz XO	38

SINGLE MALT WHISKY

Aberfeldy 12 yo	24
Oban 14 yo	30
Talisker Skye	28
Caol Ila 12 yo	22
Balvenie 14 yo	38
Glenfiddich 12 yo	26
The Macallan 18 yo	80
Aultmore 12 yo	28
Lagavulin 16 yo	30
The Glenlivet Reserve	24
The Glenlivet 18 yo	36
Glenmorangie Nectar D'Or	30
The Macallan 12 yo	34
Glenfiddich 31 yo Grand Chateau	456

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12 yo	28
Royal Salute 21 yo	58
Johnnie Walker Black L.	24
Johnnie Walker Blue L.	58

WHISKEY DAL MONDO

Bulleit Rye	24
Maker's Mark	26
Jameson	22
Nikka from the Barrel	28
Woodford Reserve	30
Penelope	50
Jack Daniel's	22
Basyl Hayden's	32

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

Martell VSOP	24
Courvoiser XO	48
Hennessy Paradis	236
Bas Armagnac Castarede XO	30
Bas Armagnac Dartigalongue	28
Hennessy XO	52
Remy Martin XO	52
Calvados VSOP	24
Francois Voyer Hors D'Age 1er Cru Grande Champagne Cognac	200
Remy Martin Louis XIII	560

G R A P P A

Grappa Extrafine Nardini	24
Sassicaia Tenuta San Guido	28
Berta “Bric del Gaian”	28
Grappa di Brunello	24
Nonino Riserva 14	32

A M A R I & L I Q U O R I

Amaro Averna	18
Amaro Locale	18
Fernet Branca	18
Amaretto di Saronno	18
Grand Marnier	18
Amara	18
Sambuca	18
Amaro del Capo	18
Jefferson	18
Amaro Montenegro	18
Baileys	18
Limoncello	18

B E V A N D E

Pepsi	10
Pepsi Max	10
Bitter Lemon	10
Ginger Beer	10
Aranciata	10
7Up	10
Chinotto	10
Ginger Ale	10
Succo di Mela	12
Succo di Arancia	12
Succo di Carota	12
Succo di Ananas	12
Succo di Mango	12
Spremuta di Arancia	12
Spremuta di Pompelmo	12

A C Q U A

Panna 0,25 L	4
Panna 0,75 L	10
San Pellegrino 0,25 L	4
San Pellegrino 0,75 L	10

SC C A F F È

Caffè espresso	10
Ginseng (3-7-8)	10
Caffè americano	10
Caffè freddo shakerato	16
Caffè decaffeinato	10
Orzo (1)	10
Cappuccino (7)	10
Cioccolata calda (7)	10
Irish Coffee (7)	28

MISCELE ARTIGIANALI DI TÈ FREDDO O CALDO

Petali Blu	14
Tè bianco Bai Mu Dan, viola mammola, pera essiccata	
Fiore Rosso	14
Tè Darjeeling, fiori di ibisco, boccioli di rosa centifoglia, fragole essiccate	
Calliope	14
Tè oolong Tie Kuan Yin, rosmarino, pompelmo	
Urania	14
Tè nero cinese Keemun, basilico, fragole, miele	
Paradiso	18
Tè bianco, frutta essicata, kiwi, fragole, fiori selezionati	
Purgatorio	18
Tè oolong, mela, fiori di crisantemo	
Inferno	18
Tè nero, peperoncino, vaniglia, scorze d'arancia, ibisco	

SELEZIONE DI TÈ

English Breakfast	12
Frutti di Bosco	12
Fiori di Camomilla	12

INFORMAZIONE ALLERGENI

Alcuni alimenti come carne e pesce, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato, e destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva, mediante sottovuoto e abbattimento termico a -20°C, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle Allergie Alimentari:
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali.

Inoltre il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Prezzi in Euro, servizio compreso – IVA inclusa.

Per il proprio comfort e quello degli altri, invitiamo i nostri ospiti ad utilizzare la modalità “silenzioso” del cellulare ed evitare la modalità “vivavoce”. Grazie.

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in vigore dal 13 dicembre 2014 obbliga tutte le attività che vendono e somministrano prodotti alimentari a informare il consumatore sulla presenza di allergeni.

Le sostanze identificate come allergeni sono:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

V proposte vegetariane

Vg vegano

t territorialità e sostenibilità

 organico

SC: Sostenibilità Certificata Illy in termini Ambientali, Economico e Sociali

 senza glutine

 senza lattosio

° Prodotto destinato al consumo crudo, di difficile reperibilità fresco, trattato internamente e abbattuto a -36°C (temperatura al cuore -20°C) e conservato a -18°C, al fine di garantire la qualità, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004 della Comunità Europea.

Cosimo