



SARACINO
PANE & VINO
Botanical Garden

GOURMET SANDWICH · BREAKFAST IN PARADISE
SIGNATURE BOARD · WINE SELECTION · COCKTAIL

MENU

CAFFETTERIA

Espresso

Espresso decaffeinato

Caffè macchiato

Caffè americano

Cappuccino

Latte macchiato

Caffè latte

Orzo

Ginseng

Cioccolata calda

Tè

Tisane

Acqua naturale e frizzante

COLAZIONE

LIEVITATI

Croissant al burro

Croissant multicereali

Fagottino ai tre cioccolati

Sfogliatella alla mela

Budino di riso

COLAZIONE LEGGERA

Yogurt bianco

Yogurt con cereali

Yogurt con muesli

Pane, burro e marmellata

COLAZIONE SALATA

Croissant salato farcito

Mini panino gourmet

GOURMET SANDWICH

PANINI GOURMET

Il Classico

bresaola, formaggio spalmabile e pomodoro fresco

Il Rustico

salame toscano, pecorino stagionato e pomodori secchi

Il Contadino

porchetta arrosto, salsa e verdura a piacere

Il Vegetariano

mozzarella e verdure grigliate

Il Caprese

mozzarella di bufala, pomodoro fresco, olio extravergine d'oliva

Il Delicato

fesa di tacchino arrosto, formaggio spalmabile

Il Piccante

salame, harissa, cipolla caramellata

Panino personalizzato

scegli il pane e componi il tuo panino con gli ingredienti disponibili

PANINI SIGNATURE

Il Saracino

alici del Cantabrico, Praiola di Capraia

Il Butcher

roast beef, salsa verde e melanzane

Il Norvegese

salmone affumicato, formaggio spalmabile e scorza di limone

Il Mediterraneo

tonno affumicato, mozzarella, pomodoro e olio extravergine d'oliva

Il Goloso

mortadella al pistacchio, burrata

Il Boscaiolo

prosciutto crudo e funghi trifolati

Il Mare

tonno, mozzarella, pomodoro

Il Gourmet

bresaola, burrata e pomodori secchi

Il Casereccio

porchetta arrosto e salsa alla cipolla caramellata

Il Delizioso

mortadella, stracciatella e scorza di limone

Il Formaggiaio

gorgonzola dolce, pecorino e salsa a piacere

LIGHT LUNCH

Piatto del giorno

preparazione del giorno

Torta salata della casa

LE NOSTRE TORTE ARTIGIANALI

Ogni giorno una selezione di dolci preparati nella nostra cucina: torta al cioccolato, torta di mele, torta allo yogurt, ciambellone, plumcake, crostata alla marmellata, crostata alla crema di nocciole.

SIGNATURE BOARD · TAGLIERI

MINI · PICCOLO · MEDIO · MAXI

APERITIVI

Spritz Aperol

Spritz Campari

Hugo

Gin tonic

COCKTAIL

Americano

Negroni

Negroni sbagliato

Mojito

Moscow Mule

Margarita

Cuba Libre

Bloody Mary

Daiquiri

Rum & Cola

Opal Mojito

GIN SELECTION

Gin Mare

Bulldog

Tanqueray

Silent Pool

GinArte

Brockmans

Acqueverdi Gin

WINE SELECTION

BOLLICINE

Valdo Gemin Extra Dry

Boullé Carpineta Brut

Blanquette de Limoux Brut

BIANCHI

Vermentino Bolgheri · Podere Sette

Arneis Langhe · Cascina Bruni

Sauvignon DOC · Kurtatsch

Gewürztraminer DOC · Kurtatsch

Chablis · Rémy Lefevre

ROSATO

Rosato · Mormoraia

ROSSI

Syrah · Mormoraia

Fiore di Maggio

L'Invidio Bolgheri · Podere Sette

AL CALICE

Bollicina del giorno

Bianco del giorno

Rosato del giorno

Rosso del giorno

Selezione premium

AMARI E LIQUORI

AMARI

Montenegro

Amaro del Capo

Fernet Branca

Brancamenta

LIQUORI

Sambuca

Liquore al melone

DISTILLATI DI CAPRAIA

Mirto

Limoncello

Nocino

Distillato artigianale di Capraia

DISTILLATI

Rum Pampero Especial

Vodka

Tequila

BIRRE

ALLA SPINA

Raffo

piccola · media

IN BOTTIGLIA

Heineken

Corona

Messina Vivace

Blanche de Bruges

Peroni Gran Riserva

Mönchshof Original

Mönchshof Kellerbier

Birra analcolica