

Cosimo

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

Con la nostra cocktail list vogliamo rendere omaggio alle figure femminili della famiglia Medici che hanno giocato un ruolo fondamentale nella storia politica, culturale e sociale del Rinascimento italiano.

COSIMO ROOFTOP BAR
è un rifugio urbano dove il tramonto si tinge dei colori del Rinascimento.

Situato all'ultimo piano di un elegante hotel e palazzo storico, il bar domina i tetti rossi della città, con una vista privilegiata su Ponte Vecchio, il Duomo di Santa Maria del Fiore, la Cupola del Brunelleschi e il Campanile di Giotto. Il menu offre cocktail d'autore, vini toscani selezionati e piccoli piatti da abbinare ai nostri cocktails.

Perfetto per un aperitivo romantico, una serata tra amici o semplicemente per ammirare uno dei panorami più iconici d'Italia.



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} **CRUDITÀ 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)

° **CROCCHETTE DI BACCALÀ 30**

Crocchetta di baccalà mantecato
con salsa livornese

(1-3-4-7-8)

t **POLPETTE DI CARNE
E SALSA 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

CONTESSINA

Gin Alkkemist, lime, camomilla blu,
rosmarino, acqua tonica
Dissetante, Elegante, Floreale

LUCREZIA

Sodato di Mezcal al limone, yuzu e
aria di limone
Raffinato, Agrumato, Affumicato

CLARICE

Liquore alla liquirizia fatto in casa, mela verde,
aceto balsamico, crema di cacao
Audace, Complesso, Avvolgente

IPPOLITA

Kirsch, acqua di cedro, tonica mediterranea,
spuma di violetta
Luminoso, Aromatico, Fresco
(3)

BIANCA

Vodka, gin, rum, cointreau, yuzu,
sciroppo di lampone
Vivace, Armonioso, Fruttato

ELEONORA

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

MODERNE TRADIZIONI

28

COSIMO SPRITZ

Acqua di cedro, violetta, prosecco, lime, tonica
Frizzante, Aromatico, Fresco

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, soda
Rinfrescante, Citrico, Gioioso

GIN MARTINI

Gin, vermouth Martini dry
Intenso, Secco, Classico

VODKA MARTINI

Vodka, vermouth Martini dry
Lineare, Deciso, Impeccabile

BLUE CHEESE MARTINI

Vodka, vermouth Martini dry,
oliva e gorgonzola
Persistente, Intrigante, Sapido

NEGRONI

Gin, Martini sweet vermouth, bitter campari
Avvolgente, Intenso, Iconico

BLOODY MARIA LUISA

Grappa Nonino, succo di pomodoro, limone,
tabasco, sedano, salsa Worcestershire,
sale al sedano, pepe nero
Nobile, Sinfonico, Pungente

ANALCOLICI D'AUTORE

24

PICCARDA

Martini Vibrante, limone, zucchero, soda

Raffinato, Frizzante, Innovativo

CAMILLA

Fragola, spumante analcolico

Vivace, Delicato, Sorprendente

FILIBERTA

Fragola, arancia, mela, tè verde al gelsomino

Multisensoriale, Rigenerante, Profumato

CATERINA

Mela verde, sedano, finocchio, lime, spinaci,
tè alla menta

Erbaceo, Saporito, Tónico

(9)

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

V I N I

SPUMANTI (12)



Prosecco Progetti Divini D.O.C.G	18	60
Ferrari Maximum Blanc de Blanc	28	130
Cà del Bosco Cuvée Prestige	26	110
Bellavista Alma Assemblage	26	110

CHAMPAGNE

Comte de Montaigne Brut	28	130
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	28	140
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	35	180
Ruinart Blanc de Blancs	46	240
Ruinart Rosé	46	240
Bollinger Special Cuvée	44	225
Krug Grande Cuvée 173ème Édition	85	560

BIANCHI E ROSÉ

Pian del Griso Bossi Fedrigotti	16	60
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	20	80
Brunello di Montalcino Corte dei Venti	24	120
Mormoreto Frescobaldi	30	160

VINI DA DESSERT (12)

Muffato della Sala Antinori	18
Sherry Tio Pepe	16
Vin Santo Caparsa	22
Graham's 20 years old	18
Graham's 40 years old	35

BIRRE (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

VODKA

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

TEQUILA & MEZCAL

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

Brocksman	26
Elephant Sloe	26
Gin Mare	26
Plymouth Navy Strength	24
Vallombrosa	24
Roku	24
Alkkemist	26
Colombian Ortodoxy	24
Scapegrace	24
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
Balvanie 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

GRAPPA

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

AMARI & LIQUORI

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

BEVANDE

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

ACQUA

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

SC CAFFÈ

Caffè espresso	10
Ginseng (3-7-8)	10
Caffè americano	10
Caffe 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

La Duchessina Gunpowder, Menta, Rosmarino, Limone	14
Il Cardinale Darjeeling, Ibisco, Lime	14

SELEZIONE DI TÈ

Lapsang Souchong	12
English Breakfast	12
Creamy Oolong	12
Frutti di Bosco	12
Foglie di Menta Peperita	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