

SESTO ON ARNO



@westinexcelsiorflorence
#westinflorence



@sestonarno
#sestonarno



Orari di Apertura
Tutti i giorni dalle 12.00 alle 02.00

Opening Hours:
Every day 12.00 p.m. till 2.00 a.m.

Aperitivo by Se·Sto On Arno

Tutti i giorni
Dalle ore 19.00 alle 21.00
Passa dal giorno alla sera con uno snack leggero
ed il tuo drink preferito.
Aperitivo Buffet €25.00
Aperitivo Gourmet €30.00

Every day
From 7.00 p.m. to 9.00 p.m.
Shift from day to night with a light snack
and your favorite drink.
Aperitivo Buffet €25.00
Aperitivo Gourmet €30.00

Prezzi in € - I.V.A. inclusa
Prices in € - V.A.T. included

Indice – Index

Carta Snack – Snack Menu	4-5
L’Aperitivo – The Aperitivo	6-7
Cocktail List	8-15
Vini – Wines	16-18
Beers	19
Spirits	19-22
Soft drinks	23
Coffee	23
Allergie – Allergies	24-25

Per ogni cocktail abbiamo indicato con un numero la relativa allergia, consulti la lista degli allergeni, alla fine del menù.

Each cocktail allergy is indicated by a number, please check the full allergen list at the back of the menu.

Carta Snack

Tutti i giorni dalle 14.30 alle 18.00
Tutte le sere dalle ore 22.30 alle ore 24.00

Selezione di salumi di cinta senese DOP dell'azienda Mario Vigni e formaggi italiani	25	1,7
Carpaccio di salmone marinato, salsa di yogurt e erbe con rucola	25	1,7
Caprese: burrata e cosinzenze di pomodoro	22	7
Insalata composta con crudità di verdure, feta, olive Taggiasche e avocado	21	1,7
Spaghettoni di Gragnano con salsa di pomodoro fatta in casa	20	1
Cheeseburger di Chianina con, bacon, cipolla fondente e maionese	28	1,3,7
Club sandwich con pollo grigliato, bacon e patate fritte	28	1,3,7
Patate fritte	10	5

Desserts

Tiramisù, mascarpone e biscotto al caffè con cacao amaro	14	1,3,5,7,8
Morbido al limone con salsa ai lamponi	14	1,3,5,7,8
Selezione di gelati e sorbetti	14	1,3,5,7,8
Tagliata di frutta al naturale	14	0

Alcuni cibi sono congelati
Servizio e IVA inclusi

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.

La lista completa degli allergeni si trova alla fine del nostro menù.

Snacks Menu

Every day from 2.30pm till 6.00pm
Every evening from 10.30pm till midnight

Selection of “Cinta Senese” cold cuts from Mario Vigni with Italian cheeses	25	1,7
Marinated salmon carpaccio, yogurt and herbs sauce with rucola salad	25	1,7
Caprese salad: burrata mozzarella cheese and tomato textures	22	7
Mixed salad with raw vegetables, feta cheese, Taggiasche olives and avocado	21	1,7
Spaghetti from Gragnano with home-made tomato sauce	20	1
Chianina beef Cheeseburger, bacon, onion fondant and mayonnaise	28	1,3,7
New York Club Sandwich	28	1,3,7
French fries	10	5

Desserts

Tiramisù, mascarpone and coffee biscuit with bitter cocoa	14	1,3,5,7,8
Soft lemon cake with raspberry sauce	14	1,3,5,7,8
Ice cream and sorbets	14	1,3,5,7,8
Sliced fresh fruit	14	0

Some foods are frozen
Service and VAT included

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.
Full allergen list at the back of the menu.

L'Aperitivo

Tutte le sere dalle ore 19.00 alle ore 21.00

Il Bar Se-Sto on Arno vi aspetta con creazioni di deliziosi cocktails e vini esclusivi abbinati ad un aperitivo squisito con vista panoramica mozzafiato.

Scoprite e scegliete la formula aperitivo che preferite, entrambe includono un drink a scelta dalla nostra selezione:

Aperitivo buffet: una consumazione più buffet
€25

Aperitivo gourmet: una consumazione e selezione di 5 mini portate, rivisitazione del nostro menù à la carte servite al piatto, che cambiano settimanalmente.
€30

Drinks inclusi

Cocktails:

I nostri signature ed i classici

Vini e Bollicine:

Prosecco D.O.C.G

Veuve Clicquot brut

Vernaccia San Gimignano Riserva

Torricella

Purple Rosè

Brunello di Montalcino

Chianti Classico

Pinot Nero Fortuni

Selezione di Distillati

Birre e soft drinks

The Aperitivo

Every evening from 7.00p.m. till 9.00p.m.

The Bar Se-Sto on Arno offers you a great selection of cocktails and wines with a selection of great Tuscan flavours and stunning view of Florence.

Discover the perfect Aperitivo for you, both our offers includes a selected drink of your choice:

Aperitivo buffet: one drink of choice and buffet
€25

Aperitivo gourmet: one drink of choice
and a weekly selection of 5 little appetizers
inspired by our à la carte menu
€30

Drinks included

Cocktails:

Our signature and classics cocktails

Bubbles and Wines:

Prosecco D.O.C.G

Veuve Clicquot brut

Vernaccia San Gimignano Riserva

Torricella

Purple Rosè

Brunello di Montalcino

Chianti Classico

Pinot Nero Fortuni

Selection of house spirits and liquors

Beers and soft drinks

Cocktail List

2019 vol.1

*Il nostro menù è dedicato alla città di Firenze,
ai personaggi storici ed agli eventi ad essa legati.
Tutti questi elementi
sono l'ispirazione per i nostri cocktail.*

*The focus of this menu is the city of Florence,
the people and events that shape the city history.
These form the inspiration
for our bespoke cocktails.*

“I am a product of my native land, Tuscany, Italy.”
Andrea Bocelli

Simply-Gimlet ⁽¹²⁾ €18

Ispirato dal Giardino dei Semplici, uno dei Giardini botanici più vecchi al mondo aperto nel 1458

Sabatini Tuscan Gin, Mancino Ambrato, cordial
Botanico e peschiola al tartufo estivo

Inspired by the Semplici garden, one of the oldest botanical gardens in the world, opened back in 1458

Sabatini Tuscan Gin, Mancino Ambrato, home-made
botanical cordial and summer truffle baby peaches

Voyager Cocktail ⁽¹²⁾ €18

Dedicato a Giovanni da Verrazzano, il primo Europeo ad esplorare la costa Atlantica del Nord America

Four Roses bourbon infuso al caffè, Drambuie,
Cardamomo e orange bitter

Dedicated to Giovanni da Verrazzano the first European to explore the Atlantic coast of North America

Coffee infused Four Roses bourbon, Drambuie,
cardamom and orange bitter

***"Per mezza Toscana si spazia
un fiumicel che nasce in Falterona,
e cento miglia di corso nol sazia..."***

Dante, Purgatorio, Canto XIV

Garibaldi 2.0 (12) €18

*Inspirato alla storia di Garibaldi ed i suoi trascorsi Toscani,
un classico in chiave Moderna*

Campari, Shrub di arancia & pompelmo rosa, Solerno, soda e
popcorn al Campari

Inspired by the story of Garibaldi and Florence, a modern take on a classic.

Campari, orange & pink grapefruit Shrub, Solerno, soda,
Campari popcorn

Fashionista N.1 (12) €18

*Dedicato a Gian Maria Giorgini, l'imprenditore Fiorentino che nel 1951
organizzò la prima presentazione dell'Alta Moda Italiana rendendola
famosa nel mondo.... Grazie!*

Plantation Pineapple rum, Mancino Vermouth Chinato,
sciropo di Moscovado & Tonka, orange bitters

*Dedicated to Gian Maria Giorgini, the entrepreneur that in 1951 create the
First Italian High Fashion Show, the birth of the Italian Fashion scene...
Thank You!*

Plantation Pineapple rum, Mancino Vermouth Chinato,
Moscovado & Tonka bean syrup, orange bitters

***“Everything about Florence seems to be
Colored with a mild violet, like diluted wine.”***
Henry James

Slingshot Fizz (7, 12) €18

Un brindisi a Davide per aver battuto Golia

Absolut vodka, Italicus rosolio di bergamotto, zucchero alla vaniglia, succo di limone, latte e soda

David celebratory drink after beating Goliath

Absolut vodka, Italicus bergamot rosolio, vanilla sugar, lemon juice, milk and soda

Vita Nova (12) €20

Dedicato alla musa di Dante, Beatrice, la cui famiglia è stata proprietaria del nostro palazzo

Thè di Hibiscus, Quaglia liquore di Chinotto, Carpano Antica Formula vermouth, Veuve Clicquot Rosè, polvere di lamponi

Dedicated to Dante's muse Beatrice whose family once owned our hotel building

Hibiscus tea, Quaglia Chinnotto liquor, Carpano Antica Formula vermouth, Veuve Cliquot Rosè, raspberry dust

***“Firenze l'è piccina... e vista dal piazzale,
la pare na bambina, vestita a carnevale.”***

Leonardo Pieraccioni

Inti Punch ⁽¹²⁾ €18

Ispirato ai viaggi di Amerigo Vespucci, l'esploratore Fiorentino che per primo circumnavigò le Americhe

Pisco, Acqua di Cedro, sciroppo di camomilla, lime, ananas e
Amargo Chuncho bitters

Dedicated to Amerigo Vespucci, the Florentine explorer who circumnavigated around the Americas first

Pisco, Acqua di Cedro, chamomile syrup, lime, pineapple and
Amargo Chuncho bitters

Aztec Treasure ^(3, 12) €20

Ispirato alle vicende di Giovanni il Fiorentino, il pirata ritenuto responsabile di aver rubato a Cortés il tesoro mai ritrovato di Montezuma

Illegal Mezcal Joven, Ancho Reyes chili liquor, lime,
marmellata d' arancia, albume, bruléé top.

Inspired by the tales of infamous pirate Giovanni il Fiorentino, who stole the never-found Montezuma treasure from Cortés and the Spanish crown

Illegal Mezcal Joven, Ancho Reyes chili liquor, lime, orange
marmalade, egg white, brulé top.

***"Through these old streets I wander dreamily; around me
Florence sweeps her busy tide of life."***

William Leighton



*La nostra selezione di cocktails salutari,
preparati con super ingredienti naturali*

*Our selection of special healthy drinks with super
and wellness ingredients*

€14

Sunrise

Fragola, banana, miele, succo d'arancia
Strawberry, banana, honey, orange juice

Montecristo

Frutti di bosco, limone, thè di hibiscus, cranberry e soda
Wild berries, lemon, hibiscus tea, cranberry and soda

Immunity

Ananas, pompelmo e zenzero
Pineapple, grapefruit and ginger

NEGRONI *by* Se·Sto

La storia narra che nel 1919, al Caffè Casoni in via Tornabuoni a Firenze, il Conte Camillo Negroni, cliente abituale del bar, un giorno chiese al suo amico barista, Fosco Scarselli, di rafforzare il suo cocktail Americano. Scarselli replicò cambiando la soda per il gin e la combinazione divenne il solito ordine del conte. Gli altri clienti del bar iniziarono presto a chiedere "uno dei drink del conte Negroni" e dopo un po' la bevanda divenne semplicemente nota come il "Negroni".

Si dice che l'esuberante Conte sia tornato a Firenze quando il proibizionismo divenne legge in America, dopo che aveva trascorso del tempo da cowboy nel selvaggio west e giocatore d'azzardo a New York.

The story runs that in 1919, Italian born Count Camillo Negroni, a reputed wide boy and regular customer at the Casoni Bar (later named Caffé Giacosa) on Tornabuoni Street in Florence, Italy, one day asked for a bit more kick in his Americano. The bartender, Fosco Scarselli responded by switching the soda water for gin and the combination became the Count's usual order. Other patrons of the bar soon started to ask for "one of Count Negroni's drinks" and after a while the drink simply became known as a Negroni.

The flamboyant count is said to have returned to Florence when prohibition was initiated in America having spent time as a cowboy in the Wild West and gambler in New York.

**Selezione dei nostri Negroni per
celebrare il centenario del cocktail
1919 - 2019**

**Our Negroni selection, to celebrate the
cocktail centenary 1919 - 2019**

€16

Classico (12)

Beefeater Gin, Martini Rubino, Campari

Chinato (12)

Old Tom Gin, Mancino Vermouth Chinato,
Campari

Intenso (12)

Plymouth Gin, Carpano Antica Formula,
Campari

Bianco (12)

Beefeater 24 Gin, Luxardo Bitter Bianco,
Macino Bianco Ambrato

Invecchiato (12)

*Invecchiato 1 mese in botte di rovere
Aged 1 month in Oak barrel*

Beefeater Gin, Martini Rubino, Campari

Spumanti Sparkling wines



Ca' del bosco cuvée prestige	16/70
Prosecco D.O.C.G	14/40

Champagne

Ruinart Blanc de Blanc	32/150
Veuve Clicquot brut	18/80
Veuve Clicquot Rosè	22/110

Selezione dalla cantina Cellar selection

Bollinger La Grande Année 2007	310
Cristal Roederer	400
Dom Perignon vintage 2009	360
Veuve Clicquot La Grande Dame	350

"Too much of anything is bad, but too much Champagne is just right."
Mark Twain

Durante l'aperitivo, verrà accreditato un supplemento di €15 per persona al costo della prima bottiglia.

During the aperitivo, a surcharge of €15 per person will be added to the price of the first bottle ordered.

Vini bianchi e rosè White and rosè wines



12.5cl

Vernaccia San Gimignano Riserva Gucciardini Strozzi Vernaccia	14/50
Torricella Barone Ricasoli Chardonnay, Sauvignon Blanc	15/55
Purple Rosè Castello di Ama Sangiovese, Merlot	14/50

Selezione dalla cantina Cellar selection

Vintage Tunina 2015 Jerman Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia Istriana	90
Cervaro della Sala 2016 Cantine Antinori Chardonnay, Grechetto	90
Batàr 2014 Querciabella Chardonnay, Pinot Bianco	170

Durante l'aperitivo, verrà accreditato un supplemento di €15 per persona al costo della prima bottiglia.

During the aperitivo, a surcharge of €15 per person will be added to the price of the first bottle ordered.

Vini rossi al bicchiere Red wines by the glass



12.5cl

Brunello di Montalcino Tricerchi Sangiovese grosso	17/80
Chianti Classico Ser Lapo Riserva Mazzei Sangiovese, merlot	15/50
Pinot Nero Fortuni Podere Fortuna Pinot nero	16/75

Selezione dalla cantina Cellar selection

Brunello di Montalcino ▼ Poggio alle Mura 2013 Castello di Banfi Sangiovese grosso	28/135
Luce 2015 ▼ Marchesi Frescobaldi Sangiovese, merlot	40/180
Guado al Tasso Marchesi Antinori Cabernet sauvignon, merlot, syrah	225

▼ Sistema Coravin - Coravin system

Durante l'aperitivo, verrà accreditato un supplemento di €15 per persona al costo della prima bottiglia.

During the aperitivo, a surcharge of €15 per person will be added to the price of the first bottle ordered.

Vini liquorosi – Dessert wines

	7CL
Muffato della Sala	12
Sherry Tio Pepe	12

Porto

	7CL
Graham's 20 years old	16
Graham's 30 years old	20

Birre in bottiglia - Bottled beers

Nastro Azzurro	10
Birrifificio 26 Ipnotica IPA	12
Birrifificio 26 Eretica APA	12
Birrifificio Forte La Mancina Belgian Ale	12
Kona Big Wawe Golden Ale	12
Tourtel (alchool free)	10

Cognac & Armagnac

	4Cl
Martell VSOP	14
Hine XO	25
Hennessy XO	25
Hennessy Paradis	125
Bas Armagnac Dartigalongue	16

Distillati di frutta – Fruit Brandies

	4Cl
Calvados Morin VSOP	14
Capovilla Amarene di Montagna	16
Capovilla Pesche di Vigna	16

Grappa

	4Cl
Capovilla Moscato Giallo	16
Grappa Di Brunello	14
Grappa Di Riserva Ruffino	16
Sassicaia Tenuta San Guido	20

Single Malt Whisky's

	4Cl
Caol Ila 12 years old	18
Caol Ila 18 years old	22
Glenmorangie 10 years old	15
Lagavulin 16 years old	15
Laphroaig 10 years old	15
Oban 14 years old	15
Talisker Skye	15
Glenlivet 12yrs	18
Glenlivet 18yrs	22
The Macallan 12yr Sherry cask	25
The Macallan 18yr fine oak	55
The Macallan 21yr	100

Blended Whisky

	4Cl
Chivas Regal 12y	14
Chivas Regal Royal Salute 21y	40
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue	40

Bourbon & Rye Whiskey

	4Cl
Bulleit Rye	14
Four Roses	14
Hudson Baby Bourbon	30
Maker's Mark	16
Woodford Reserve	18

Irish & Japanese Whiskey

	4Cl
Jameson	14
Nikka Coffey Malt	20
Nikka from the barrel	20

Vodka

	4Cl
Absolut	12
Absolut Citron	12
Absolut Elyx	16
Beluga Gold line	38
Belvedere	14
Grey Goose	14
Ketel One	14
Tito's	14

Gin

	4Cl
Beefeater	12
Beefeater 24	14
Dutch Courage Old Tom	14
Elephant	17
Hendrick's	17
Gin Mare	22
Monkey 47	18
Playmouth	14
Sabatini	14
Sipsmith	14
Tanqueray	14
Tanqueray Ten	15
Tovel's	15
Vallombrosa	14

*All mixers €3
Fever tree tonic €5*

Rum

	4Cl
Bacardi carta blanca	12
Clement 6 yr	20
Depaz XO	30
Diplomatico Reserva Exclusiva	15
Plantation Pineapple	15
Santa Teresa 1796	20
Zacapa 23 years old	20

Tequila & Mezcal

	4Cl
Don Julio 1942	45
Illegal Mezcal Joven	18
Patrón Anejo	25
Patrón Reposado	25
Patrón Silver	20

Liquori – Liquors

	4Cl
Amaretto di Saronno	12
Bailey's	13
Cointreau	13
Grand Marnier	13
Kahlua	13
Frangelico	12
Galliano	12
Limoncello	12
Maraschino Luxardo	12
Sambuca	12

Amari - Digestives

	4Cl
Amaro Averna	12
Amaro del Capo	12
Amaro Lucano	12
Amaro Montenegro	12
Amaro Ramazzotti	12
China Clementi	12
Fernet Branca	12

Bevande - Soft drinks

Pepsi, Pepsi Max, Oransoda, 7Up	10
Bitter Lemon, Ginger Ale	10
Ginger Beer	10
Chinotto Lurisia	10

Succhi e spremute - Fruit juices

Succhi di Frutta - Fruit Juices	10
Spremuta – Fresh Pressed Citrus	10
Arancia, Pompelmo	

Acque minerali - Mineral waters

Panna - still water 0,25 l	3
San Pellegrino - sparkling 0,25l	3
Panna - still water 0,75 l	7
San Pellegrino - sparkling 0,75l	7

Caffé - Coffee

Caffé espresso	6
Decaffeinato/Decaffeinated coffee	6
Latte caldo / hot milk	8
Cappuccino	8
Caffé americano	8
Cioccolata / hot chocolate	8
Caffe freddi / cold coffees	10

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.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

如有需要我们的工作^{人员}可告知您菜品中用到的食材。

如果您有过敏，或有特殊饮食需求，请告诉我们的工作^{人员}，以便我们为您提供优质的服务。

Lista Allergeni

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

Allergens List

The EU Regulation 1169/2011 on the provision of aliments information to consumers, in force since December 13 2014, requires all businesses that sell and administer food products to inform consumers about the presence of allergens.

The substances identified as allergens are:

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut.
2. Crustaceans and products based on crustaceans.
3. Egg and products based on eggs.
4. Fish and products based on fish.
5. Peanuts and products based on peanuts.
6. Soy and products based on soy.
7. Milk and products based on milk (including lactose).
8. Nuts.
9. Celery and products based on celery.
10. Mustard and products based on mustard.
11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.
12. Sulfur dioxide and sulphites.
13. Lupines and products based on lupines.
14. Mollusks and products based on mollusks.