

# SESTO ON ARNO



@westinexcelsiorflorence  
#westinflorence



@sestonarno  
#sestonarno



Orari di Apertura  
Tutti i giorni dalle 12 alle 02

Opening Hours:  
Every day 12 p.m. till 2 a.m.

Aperitivo by SESTO On Arno

Tutti i giorni  
Dalle ore 19 alle 21  
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

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

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

# Cocktail List

## 2019 vol.1

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

*The focus of this menu is the city of Florence and 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 <sup>(12)</sup> €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 <sup>(12)</sup> €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 sui 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, sciroppo 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  
Cliquot 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** <sup>(12)</sup> €18

*Inspirato 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 Chunchu bitters

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

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

### **Aztec Treasure** <sup>(3, 12)</sup> €20

*Inspirato 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, brulé 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

## **NEGRONI by SESTO**

*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 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



**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, tè di hibiscus,  
cranberry e soda  
Wild berries, lemon, hibiscus tea, cranberry  
and soda

**Immunity**

Ananas, pompelmo e zenzero  
Pineapple, grapefruit, ginger

## Spumanti



Ca' del bosco cuvée prestige	15/70
Prosecco D.O.C.G	14/40

## Champagne

"R " de Ruinart	18/100
Veuve Clicquot	15/80
Veuve Clicquot Rosè	18/110

## Cellar Selection

Bollinger La Grande Année 2007	310
Cristal Roederer	400
Dom Perignon vintage 2009	360
Veuve Cliquot 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



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

## 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



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

## 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

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

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

## **Vini Liquorosi**

	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 Beer**

Enki blonde (artigianale - craft)	10
Moretti	10
Nastro Azzurro	10
Corona	10
Guinness	10
Tourtel (alchool free)	10

## **Armagnac**

	4Cl
Bas Armagnac Dartigalongue	16

## **Cognac**

	4Cl
Martell VSOP	14
Hine XO	25
Hennessy XO	25
Hennessy Paradis	125

## **Distillati di Frutta – Brandy**

	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	20
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.