

SESTO  
ON ARNO

Orari di Apertura - Opening Hours:  
Sunday to Thursday 12 p.m. - 1 a.m.  
Friday and Saturday 12 p.m. - 2 a.m.

Aperitivo by SESTO On Arno

Tutti i giorni  
orario: 7.00 p.m. to 9.00 p.m.  
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

*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**

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

**Sabatini Tuscan Gin, Cordial Botanico, essenza di finocchietto & peschiolla al tartufo estivo**

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

**Sabatini Tuscan Gin, home-made botanical cordial, fennel essence & summer truffle baby peach**

## **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*

Vodka infusa con Timo al Limone, Italicus, zucchero alla vaniglia, latte e soda

*David celebratory drink after beating Goliath*

Lemon-Thyme infused Vodka, Italicus, vanilla sugar, 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, Veuve Cliquot Rosè, polvere di lamponi

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

Hibiscus tea, Quaglia Chinnotto liquor, 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

*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** (3, 12) €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, Angostura bitters, 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, Angostura bitters, brulé top.

***"Through these old streets I wander dreamily; Around me Florence sweeps her busy tide of life." - William Leighton***

## NEGRONI by SESTO

*La versione più diffusa dell'origine di questo cocktail è che fu inventata al Caffè Casoni di Firenze nel 1919. La leggenda narra che il conte Camillo Negroni chiese al suo amico, il barista Fosco Scarselli, di rafforzare il suo cocktail preferito "l'Americano" sostituendo la soda col gin. Scarselli aggiunse uno spicchio d'arancia, piuttosto che il limone che di solito si serve con l'Americano, e così nacque il Negroni. In poco tempo, entrarono nel bar per un "Negroni". Lo stesso Camillo Negroni fu una figura interessante. Per tutti i suoi vent'anni visse negli Stati Uniti come cowboy, per poi tornare a Londra e di seguito a Firenze.*

*The most widely reported version of this drink's origin is that it was invented at Caffè Casoni in Florence, Italy in 1919. Legend tells that Count Camillo Negroni asked his friend, bartender Fosco Scarselli, to strengthen his favourite cocktail "the Americano" by replacing the soda water with gin. Scarselli added an orange garnish, rather than the lemon you'd usually get with an Americano, and the drink took off. Before long, everyone was coming into the bar for a 'Negroni.' Camillo Negroni himself was an interesting figure. He lived in London, then Florence and travelled around America while in his twenties and lived the life of a cowboy for a period.*



**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

**Estratto di frutta e verdura  
Fruit and Veggie extract**

**Sunrise**

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

**Montecristo**

Wild berries, lemon hibiscus tea, soda  
Frutti di bosco, lemon, thè di hybiscus, soda

**Immunity**

Carota, Pompelmo e Ginger  
Carrot, 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 Rosè | 15/110 |
| Veuve Clicquot      | 15/80  |

## Cellar Selection

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Bollinger La Grande Année 2004 | 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***

*During the aperitivo, a surcharge of €10 per person will be added to the price of the first bottle ordered.*

*Durante l'aperitivo, verrà accreditato un supplemento di €10 per persona al costo della prima bottiglia.*

## Vini Bianchi e Rosè White and Rosè Wines



|   |       |
|---|-------|
| Vernaccia San Gimignano Riserva<br>Gucciardini Strozzi<br>Vernaccia | 14/50 |
| Pomino<br>Frescobaldi<br>Chardonnay                                 | 15/55 |
| Purple Rosè<br>Castello di Ama<br>Sangiovese, Merlot                | 14/50 |

## Cellar Selection

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

*During the aperitivo, a surcharge of €10 per person will be added to the price of the first bottle ordered.*

*Durante l'aperitivo, verrà accreditato un supplemento di €10 per persona al costo della prima bottiglia.*

## Vini Rossi al bicchiere Red Wines by the glass



|   |       |
|---|-------|
| Brunello di Montalcino<br>Tricerchi<br>Sangiovese         | 16/70 |
| Chianti Classico Ser Lapo<br>Mazzei<br>Sangiovese, Merlot | 14/55 |
| Pinot Nero Fortuni<br>Podere Fortuna<br>Pinot Nero        | 16/75 |

## Cellar Selection

|  |        |
|--|--------|
| Brunello Poggio alle Mura 2012 ♡<br>Castello di Banfi<br>Sangiovese Grosso | 28/135 |
| Luce 2012/2014 ♡<br>Marchesi Frescobaldi<br>Sangiovese, Merlot             | 40/180 |
| Guado al Tasso<br>Marchesi Antinori<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah   | 380    |

*During the aperitivo, a surcharge of €10 per person will be added to the price of the first bottle ordered.*

*Durante l'aperitivo, verrà accreditato un supplemento di €10 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**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Moretti               | 10 |
| Nastro Azzurro        | 10 |
| Corona                | 10 |
| Tourel (alcohol free) | 10 |

## **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 10 years old         | 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  |
| Jack Daniel's Single Barrel | 16  |
| Maker's Mark                | 16  |
| Woodford Reserve            | 18  |

## **Irish & Japanese Whiskey**

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

## **Distillati di Frutta – Brandy**

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
|                               | 4Cl |
| Calvados Morin VSOP           | 14  |
| Capovilla Amarene di Montagna | 25  |
| Capovilla Pesche di Vigna     | 25  |

## **Grappa**

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
|                             | 4Cl |
| Capovilla Moscato Giallo    | 16  |
| Grappa Di Brunello          | 14  |
| Grappa Di Ramandolo Ceschia | 12  |
| Grappa Di Riserva Ruffino   | 13  |
| Sassicaia Tenuta San Guido  | 20  |

## **Armagnac**

|                            |     |
|----------------------------|-----|
|                            | 4Cl |
| Bas Armagnac Dartigalongue | 16  |
| Bas Armagnac Laberdolive   | 20  |

## **Cognac**

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



## 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  |

## Vodka

|                   |     |
|-------------------|-----|
|                   | 4Cl |
| Absolut           | 12  |
| Absolut Citron    | 12  |
| Absolut Elyx      | 16  |
| Beluga Gold line  | 38  |
| Belvedere         | 14  |
| Grey Goose        | 14  |
| Ketel One         | 14  |
| Stolichnaya Elite | 16  |
| 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  |
| Plymouth              | 14  |
| Sabatini              | 14  |
| Sipsmith              | 14  |
| Tanqueray             | 14  |
| Tanqueray Ten         | 15  |
| Tovel's               | 15  |
| Vallombrosa           | 14  |

**Personalizza il tuo cocktail con la  
"Fever tree tonic" €5**

## **Tequila & Mezcal**

|                      |     |
|----------------------|-----|
|                      | 4Cl |
| Don Julio 1942       | 45  |
| Illegal Mezcal Joven | 18  |
| Olmecca Blanco       | 14  |
| Olmecca Reposado     | 16  |
| Patrón Anejo         | 25  |
| Patrón Reposado      | 25  |
| Patrón Silver        | 20  |

## **Liquori – Liquors**

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

## **Amari & Liquori – Digestives & Liquors**

|                |     |
|----------------|-----|
|                | 4Cl |
| Amaro Averna   | 12  |
| China Clementi | 12  |
| Fernet Branca  | 12  |
| Amaro del Capo | 12  |

## **Bevande - Soft Drinks**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Pepsi, Pepsi Max, 7up    | 10 |
| Oransoda, Sprite         | 10 |
| Bitter Lemon, Ginger Ale | 10 |
| Ginger Beer              | 10 |
| Chinotto Lurisia         | 10 |

## **Succhi e Spremute - Fruit Juices**

|  |    |
|--|----|
| Succhi di Frutta - Fruit Juices                      | 7  |
| Spremuta – Fresh Pressed Citrus<br>Arancia, Pompelmo | 10 |

## **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/Decaffeinatedcoffee | 6 |
| Latte caldo / hot milk           | 6 |
| Cappuccino                       | 6 |
| Caffé americano                  | 6 |
| Cioccolata / hot chocolate       | 6 |

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti e delle bevande. 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 or drink 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.

我们的工作人员可提供有关的菜肴准备使用的成分的任何信息请告诉我们，如果你患有过敏，不耐受或有特殊饮食需求其中我们应该意识到对所需的菜肴准备

## **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.