

LOBBY BAR

CASTIGLIONE DEL BOSCO

A ROSEWOOD HOTEL

Il concept di quest'anno è legato al nostro orto biologico, seguendone la stagionalità. Proponiamo una miscelazione contemporanea legata al territorio, creando preparazioni homemade che richiamano il "sense of place". Utilizziamo anche prodotti di nicchia e locali per supportare le piccole aziende, così che ogni ospite possa vivere un'esperienza verace e su misura.

This year's concept is inspired by our organic garden and its seasonal rhythm. We offer a contemporary style of mixology deeply rooted in the territory, creating homemade preparations that express a true "sense of place". We also use niche and local products to support small producers, allowing every guest to enjoy an authentic and tailor-made experience.



INNESTO

28

Le radici profonde della storia si intrecciano con la linfa del futuro. Così, da dieci anni, Castiglion del Bosco celebra il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, proprio come accade nelle vigne, dove l'arte dell'innesto dà nuova vita a ogni pianta. Innesto è il racconto liquido di questa filosofia: un cocktail che unisce il nostro gin artigianale con un cordiale di sangiovese acidificato e Vermouth, lasciato affinare in anfora per esaltarne ogni sfumatura. Un omaggio alla terra, al tempo e alla poesia, ispirato alle note di San Martino di Giosuè Carducci, che dipingono l'anima di un borgo antico, immerso nei suoi colori e nei suoi profumi.

The deep roots of history are interwoven with the sap of the future. For ten years, Rosewood Castiglion del Bosco has been celebrating the perfect balance between tradition and innovation, just as it does in vineyards, where the art of grafting gives new life to each plant. Innesto is the liquid story of this philosophy: a cocktail that combines our craft gin with a cordial of acidified sangiovese and vermouth, left to mature in amphoras to enhance every nuance. A tribute to the land, time and poetry, inspired by the notes of San Martino di Giosuè Carducci, which paint the soul of an ancient village, immersed in its colors and scents.

INGREDIENTI

Gin del Drago, Cordiale di Sangiovese acidificato, Mancino Vermouth Rosso
Amaranto Affinamento in Anfora

INGREDIENTS

*Gin del Drago, Sangiovese Cordial acidified, Mancino Vermouth Rosso
Amaranto Refining in amphora*

CURIOSITÀ SULLA MELA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Apple



La mela è uno dei frutti più antichi coltivati dall'uomo, con testimonianze che risalgono a più di 4.000 anni fa in Asia centrale. Dalla Persia e dalla via della Seta, la mela arrivò in Europa grazie ai commerci greci e romani. In Toscana, alcune varietà autoctone erano già diffuse nel Medioevo e venivano spesso piantate nei poderi come simbolo di fertilità e prosperità. Il frutto, carico di significati simbolici e culturali, ha ispirato miti, racconti religiosi e fiabe popolari in tutto il mondo.

The apple is one of the oldest fruits cultivated by humans, with evidence dating back more than 4,000 years in Central Asia. From Persia and along the Silk Road, the apple reached Europe through Greek and Roman trade. In Tuscany, some native varieties were already common in the Middle Ages and were often planted in farmsteads as symbols of fertility and prosperity. Rich in symbolic and cultural meanings, the apple has inspired myths, religious stories, and folk tales all over the world.



MELA

28

Un cocktail che unisce profondità e freschezza. Il Michter's Bourbon porta struttura e calore, mentre lo shrub di mela dona acidità e vivacità. La soda alla mela chiude con una nota frizzante e succosa. Un omaggio contemporaneo ai profumi freschi della primavera toscana.

A cocktail that combines depth and freshness. Michter's Bourbon adds structure and warmth, while the apple shrub brings acidity and vibrancy. Apple soda finishes the drink with a sparkling and juicy note. A contemporary tribute to the fresh scents of the Tuscan spring.

INGREDIENTI

Michter's Bourbon, Shrub di Mela,
Soda alla Mela

INGREDIENTS

*Michter's Bourbon,
Apple Shrub, Apple Soda*

CURIOSITÀ SULLA FRAGOLA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Strawberry



La fragola è un frutto antico, originario delle Alpi. Il nome botanico *Fragaria vesca* deriva dal latino "fragrans," che significa fragrante, e "vesca," che significa tenera. Conosciuta e amata fin dall'antichità, la fragola simboleggia l'amore per la sua forma e il suo colore vivace. Veniva consumata in abbondanza durante le Adonie, festività primaverili romane dedicate ad Adone e all'amore. Nel Medioevo, la fragola era vista come un frutto peccaminoso. Oggi le fragole sono coltivate in tutto il mondo, dal Canada al Giappone, con l'Europa come principale polo di produzione. In Italia, le principali regioni produttrici sono Emilia-Romagna, Piemonte, Campania e Sicilia.

*The strawberry is an ancient fruit, originating from the Alps. The botanical name *Fragaria vesca* comes from the Latin "fragrans," meaning fragrant, and "vesca," meaning tender. Known and loved since ancient times, strawberries symbolize love due to their shape and bright color. They were abundantly consumed during the Roman spring festival Adonia, dedicated to Adonis and love. In the Middle Ages, strawberries were seen as sinful. Today, strawberries are cultivated worldwide, from Canada to Japan, with Europe being a primary hub. In Italy, major production regions include Emilia-Romagna, Piemonte, Campania, and Sicily.*



FRAGOLA

28

Un tributo alla fragranza e alla femminilità. Rosae Gin, Mancino Vermouth Sakura e Bitter Fusetti si uniscono a fragole fermentate per creare un cocktail delicato ma deciso. La fermentazione aggiunge complessità, il Vermouth esalta il bouquet. Un brindisi primaverile al cocktail icona della miscelazione italiana, il Negroni.

A tribute to fragrance and femininity. Sabatini Gin, Mancino Vermouth Sakura, and Bitter Fusetti come together with fermented strawberries to create a cocktail that is both delicate and bold. Fermentation adds complexity, while the Vermouth enhances the bouquet. A springtime toast to the iconic symbol of Italian mixology: "the Negroni".

INGREDIENTI

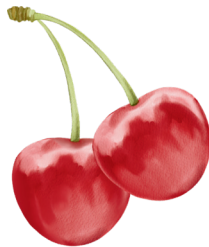
Rosae Gin, Mancino Vermouth Sakura,
Bitter Fusetti, Fermentato con Fragola

INGREDIENTS

*Rosae Gin, Mancino Vermouth Sakura,
Bitter Fusetti, Fermented with Strawberry*

CURIOSITÀ SULLA CILIEGIA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Cherry



Il ciliegio è un albero di origine asiatica che nasce spontaneamente e che si è naturalmente diffuso nei boschi di tutta l'Europa. La presenza di questi alberi già in epoca primitiva è attestata dal rinvenimento di noccioli appartenenti alle ciliegie tra gli scavi archeologici effettuati. La prima coltivazione ufficiale del ciliegio si ebbe nel IV secolo a.C. in Grecia, mentre in Italia si diffuse solo alla fine del secolo successivo. La fioritura dei ciliegi in Giappone attraversa il periodo che va da Febbraio a Maggio e per omaggiare il grande evento il popolo giapponese è solito festeggiare con Sake, Sochu e Gin i loro tre grandi Distillati.

The cherry is a tree of Asian origin that is born spontaneously and has naturally spread in the woods of all Europe. The presence of these trees already in primitive times is attested by the discovery of hazelnuts belonging to the cherries among the archaeological excavations carried out. The first official cultivation of cherry was in the fourth century B.C. in Greece, while in Italy it spread only at the end of the following century. The cherry blossom in Japan goes through the period from February to May and to pay homage to the great event the Japanese people usually celebrate with Sake, Sochu and Gin their three great Distillates.



CILIEGIA

28

Un drink elegante e complesso. Il Cognac Remy Martin si fonde con la confettura di ciliegie e un fake lime che porta freschezza. Il velluto al Chartreuse verde e tè verde chiude con una texture morbida e aromatica. Ogni sorso è un viaggio tra Oriente e Occidente, tradizione e modernità.

An elegant and complex drink. Remy Martin Cognac blends with cherry jam and fake lime that adds freshness. Green Chartreuse velvet and green tea close with a soft and aromatic texture. Each sip is a journey between East and West, tradition and modernity.

INGREDIENTI

Remy Martin VSOP, Confettura di
Ciliegie, Lime, Velluto Chartreuse Verde
e Tè Verde

INGREDIENTS

*Remy Martin VSOP, Cherry Jam, Lime,
Green Chartreuse and Green Tea Velvet*

CURIOSITÀ SUL CARCIOFO

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Artichoke



Il carciofo ha origini nel bacino del Mediterraneo ed era già conosciuto dagli antichi Egizi e Greci. Il nome deriva dall'arabo "al-kharshuf" e fu introdotto in Italia nel Medioevo, probabilmente attraverso la Sicilia e poi risalendo verso il centro Italia. In Toscana, il carciofo trovò terreno fertile e divenne protagonista delle campagne agricole e della cucina popolare. Era apprezzato non solo per il gusto, ma anche per le sue proprietà digestive e depurative. Già nel Rinascimento era coltivato negli orti dei conventi e dei nobili.

The artichoke originates in the Mediterranean basin and was already known to the ancient Egyptians and Greeks. Its name comes from the Arabic "al-kharshuf" and it was introduced to Italy in the Middle Ages, probably through Sicily and then spreading northward. In Tuscany, the artichoke found fertile ground and became a key ingredient in farming and popular cuisine. It was appreciated not only for its taste but also for its digestive and purifying properties. By the Renaissance, it was already cultivated in convent and noble gardens.



CARCIOFO

28

Un omaggio all'amaro vegetale, al cuore nascosto del carciofo. La vodka infusa racchiude i sentori erbacei e minerali, mentre la salamoia porta sapidità e profondità. Il Vermouth Secco completa con la sua eleganza. Questo cocktail richiama le conserve fatte in casa e l'equilibrio delle preparazioni antiche.

A tribute to vegetal bitterness and the hidden heart of the artichoke. The infused vodka captures herbal and mineral notes, while the brine adds savoriness and depth. Dry Vermouth completes it with elegance. This cocktail evokes homemade preserves and the balance of ancient preparations.

INGREDIENTI

Tito's Vodka infusa al Carciofo, Mancino
Vermouth Secco, Salamoia di Carciofo

INGREDIENTS

*Tito's Vodka Infuse Artichoke,
Mancino Vermouth Secco, Artichoke Brine*

CURIOSITÀ SUL PEPERONE

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Bell Pepper



I peperoni originari del Centro e Sud America, arrivarono in Europa dopo i viaggi di Colombo nel XV secolo. Grazie al terreno fertile e al clima della Toscana, si integrarono nelle cucine locali. Cosimo I de' Medici, fondatore del primo giardino botanico di Firenze nel 1545, aiutò ad acclimatare i peperoni in Toscana, promuovendo l'innovazione agricola dei Medici.

The Bell Pepper native to Central and South America, arrived in Europe after the Columbus voyagers in the 15th century. Thanks to the Tuscany's fertile soil and climate, they were integrated into the local kitchens. Cosimo I de' Medici, founder of the first botanical garden of Florence in 1545, helped acclimate bell peppers in Tuscany, promoting the Medici's agricultural innovation.

Per più informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



PEPERONE

28

Un drink dove il protagonista è il peperone, lavorato in un cordiale fresco e intenso. Il Fortaleza Blanco infuso al peperone si fonde con le note affumicate dell'Ayuuk e la dolcezza tropicale della soda al frutto della passione. Un incontro tra Messico e Toscana, tra barbecue estivo e orto di casa.

A drink where bell pepper takes center stage, crafted into a fresh, intense cordial. Fortaleza Blanco infused with bell pepper merges with the smoky notes of Ayuuk and the tropical sweetness of passion fruit soda. A meeting between Mexico and Tuscany — like a summer barbecue in your garden.

INGREDIENTI

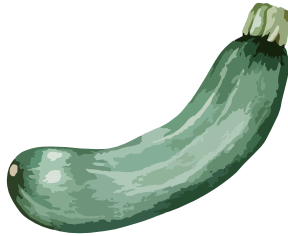
Fortaleza Blanco infusa al Peperone,
Empirical Ayuuk, Cordiale al Peperone,
Soda al Passion Fruit.

INGREDIENTS

*Fortaleza Blanco infused with Bell Pepper,
Empirical Ayuuk, Bell Pepper Cordial,
Passion Fruit Soda*

CURIOSITÀ SULLA ZUCCHINA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Zucchini



La zucchini è un ortaggio relativamente recente nella storia europea. Originaria dell'America Centrale, venne introdotta in Europa nel XVI secolo dopo la scoperta del Nuovo Mondo. Inizialmente veniva coltivata per i suoi semi e per i fiori, ma col tempo si affermò anche per la delicatezza dei suoi frutti acerbi. In Toscana divenne molto popolare tra il XVIII e XIX secolo, apprezzata per la sua versatilità in cucina. I fiori di zucchini, fritti o ripieni, sono diventati una vera specialità regionale.

Zucchini is a relatively recent vegetable in European history. Native to Central America, it was introduced to Europe in the 16th century after the discovery of the New World. Initially grown for its seeds and flowers, it later gained popularity for the delicacy of its unripe fruits. In Tuscany, it became very popular in the 18th and 19th centuries, appreciated for its versatility in cuisine. Zucchini flowers, fried or stuffed, became a true regional specialty.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



ZUCCHINA

28

Un cocktail che celebra la purezza vegetale con un tocco inaspettato. Il Pisco, infuso con zuccina e Parmigiano, unisce freschezza e profondità: la zuccina dona note verdi, quasi acquatiche, mentre il Parmigiano aggiunge un fondo umami elegante, che arricchisce la struttura aromatica. L'estratto bilanciato di zuccina amplifica il profilo vegetale, rinfrescato da un accenno di lime. Il risultato è una bevuta essenziale e raffinata, che richiama la rugiada del mattino e i profumi autentici dell'orto.

A cocktail that celebrates vegetal purity with an unexpected twist. Pisco infused with zucchini and Parmigiano strikes a balance between freshness and depth: the zucchini brings green, almost aquatic notes, while the Parmigiano adds an elegant umami backbone that enriches the aromatic structure. A balanced zucchini extract amplifies the vegetal profile, lifted by a hint of lime. The result is an essential, refined drink that evokes morning dew and the true essence of a garden.

INGREDIENTI

Pisco Waqar infuso alla zuccina
e parmigiano, Estratto di Zuccina,
Lime, Stillabunt.

INGREDIENTS

*Pisco Waqar infuse with zucchini
and parmesan, Zucchini Extract,
Lime, Stillabunt.*

CURIOSITÀ SUL FIORE DI SAMBUCO

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosity about Elderflower*



Il fiore di sambuco, profumato e delicato, è da secoli protagonista della tradizione popolare europea. In Italia, fiorisce tra maggio e giugno, ornando siepi e boschi con i suoi piccoli fiori bianchi a forma di ombrello. Apprezzato fin dall'antichità per le sue proprietà rinfrescanti e depurative, veniva usato in infusi, sciroppi e preparazioni casalinghe, specialmente nelle campagne del nord e centro Italia. Il suo aroma floreale e leggermente mielato è oggi amato anche in mixology e gastronomia contemporanea.

Elderflower, with its fragrant and delicate blossoms, has been a staple of European folk traditions for centuries. In Italy, it blooms between May and June, adorning hedgerows and woods with its tiny white umbrella-shaped flowers. Revered since antiquity for its refreshing and purifying properties, it was traditionally used in teas, syrups, and homemade recipes—especially in rural northern and central Italy. Its floral, lightly honeyed aroma is now beloved in modern mixology and cuisine.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



SAMBUCO

28

Un drink che celebra la dolcezza naturale dei fiori. Il Gin dona corpo ed energia, mentre lo Champagne rinfresca e amplifica l'aromaticità, vivacizzando la bevuta. Un cocktail elegante e luminoso, che richiama i pomeriggi assolati tra i campi in fiore.

A drink that celebrates the natural sweetness of blossoms. Gin adds body and energy, while Champagne refreshes and enhances the aromatics, enlivening the drink. It's an elegant, bright sip reminiscent of sunlit afternoons in blooming fields.

INGREDIENTI

Rosae Gin, Sherbet Limone e Sambuco,
Champagne

INGREDIENTS

*Rosae Gin, Lemon and Elderflower Sherbet,
Champagne*

CURIOSITÀ SUL FINOCCHIO

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Fennel



La leggenda narra che Zeus, infastidito dagli umani, decise di privarli del fuoco per riportarli a uno stato primitivo. Prometeo, protettore degli uomini, rubò una scintilla dal Monte Olimpo e la nascose in un gambo di finocchio per restituire il fuoco agli umani. Per questo Zeus lo punì incatenandolo a una rupe e facendolo precipitare nel Tartaro. Prometeo divenne simbolo del progresso e della libertà contro il potere, oltre che fondatore della gastronomia, poiché grazie a lui gli uomini poterono cucinare. Il finocchio, utilizzato nel mito, è oggi apprezzato nella dieta mediterranea per le sue proprietà.

The legend tells that Zeus, annoyed by humans, decided to deprive them of fire to return them to a primitive state. Prometheus, the protector of humans, stole a spark from Mount Olympus and hid it in a fennel stalk to give fire back to humans. For this, Zeus punished him by chaining him to a cliff and casting him into Tartarus. Prometheus became a symbol of progress and freedom against power, as well as the founder of gastronomy, since thanks to him, humans were able to cook. The fennel used in the myth is now appreciated in the Mediterranean diet for its properties.



FINOCCHIO

28

Un cocktail che parla di equilibrio e intensità. Il rum infuso al finocchio si intreccia con un tè affumicato e un estratto del vegetale stesso. La soda al Lapsang completa con leggerezza. Un drink che esplora il lato aromatico e speziato del finocchio in chiave moderna.

A cocktail about balance and intensity. Fennel-infused rum intertwines with smoked tea and fennel extract. Lapsang soda adds lightness. A drink that explores the aromatic and spicy side of fennel in a modern key.

INGREDIENTI

Flor de Caña infuso al Finocchio,
Estratto di Finocchio, Sciroppo di
Lapsang, Lapsang Soda

INGREDIENTS

*Flor de Caña infused with Fennel, Fennel
Extract, Lapsang Syrup, Lapsang Soda*

CURIOSITÀ SULLA PERA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Pear



La pera è uno dei frutti più antichi coltivati in Europa. Già conosciuta dai Greci e amata dai Romani, era spesso citata nei testi di agricoltura e medicina dell'antichità. In Italia centrale la coltivazione della pera si diffuse rapidamente durante il Medioevo, anche grazie ai monaci che la piantavano nei giardini dei conventi. In Toscana esistono antiche varietà locali, spesso utilizzate in cucina cotte nel vino rosso o nel miele.

The pear is one of the oldest fruits cultivated in Europe. Already known to the Greeks and beloved by the Romans, it was often mentioned in ancient agricultural and medical texts. In central Italy, pear cultivation spread rapidly during the Middle Ages, also thanks to monks who planted them in convent gardens. Tuscany is home to ancient local varieties, often used in cooking with red wine or honey.

Per più informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



PERA

28

La delicatezza della pera si fonde con il corpo e la ricchezza del Dalmore 12, mentre il caramello salato dona un tocco moderno. L'Amaro Santoni rifinisce con eleganza toscana, evocando la dolcezza della frutta matura e la carezza del sole sulle colline. Un cocktail vellutato, che racconta armonia e rinascita, come una passeggiata tra i profumi di un frutteto in fiore.

The delicacy of the pear blends with the body and richness of Dalmore 12, while the salted caramel adds a modern touch. Amaro Santoni finishes with Tuscan elegance, evoking the sweetness of ripe fruit and the caress of the sun on the hills. A velvety cocktail that tells the story of harmony and rebirth, like a walk through the scents of an orchard in bloom.

INGREDIENTI

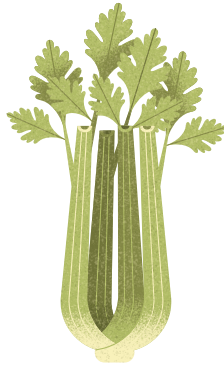
Dalmore 12yo infuso alla Pera, Amaro Santoni, Cordiale alla Pera acidificato, Caramello Salato

INGREDIENTS

Dalmore 12yo infused with Pear, Amaro Santoni, Pear Cordial acidified, Salted Caramel.

CURIOSITÀ SUL SEDANO

The Garden of Castiglione del Bosco Curiosity about Celery



La storia del sedano va dagli Egizi ai Greci ai Romani. Per i Greci era una pianta sacra, con Ippocrate che lo consigliava per i disturbi nervosi. Nell'Odissea, al sedano erano attribuite proprietà afrodisiache. I Romani apprezzavano le sue proprietà medicinali e lo usavano nei banchetti per contrastare l'intossicazione da alcol. In Francia, nel XVIII e XIX secolo, le proprietà afrodisiache del sedano erano molto apprezzate, come riflette il proverbio della Franche-Comté: "Se l'uomo conoscesse l'effetto del sedano, ne riempirebbe il cortile". Il sedano è ampiamente utilizzato nella cucina italiana e nella dieta mediterranea.

The history of celery spans from the Egyptians to the Greeks and Romans. For the Greeks, it was sacred, with Hippocrates recommending it for nervous disorders. In the Odyssey, celery had aphrodisiac properties. The Romans valued its medicinal benefits and used it in banquets to counteract alcohol intoxication. In 18th and 19th century France, celery's aphrodisiac effects were highly regarded, as reflected in the Franche-Comté proverb: "If man knew the effect of celery, he would fill his courtyard." Celery is widely used in Italian cuisine and the Mediterranean diet.

Per più informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



SEDANO

28

Un accostamento inaspettato: il mezcal incontra il cordiale di sedano e pomodoro. Il risultato è un cocktail sapido, dal finale affumicato. Ispirato alle zuppe messicane e ai pranzi rustici italiani, è un drink che rompe gli schemi e sorprende.

An unexpected pairing: mezcal meets celery and tomato cordial. The result is a savory, cocktail with a smoky finish. Inspired by Mexican soups and rustic Italian lunches, this drink breaks the mold and surprises.

INGREDIENTI

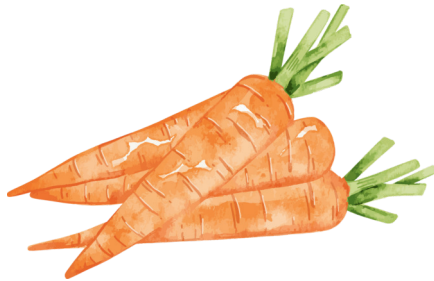
The Lost Explorer Mezcal Espadin,
Cordiale di Sedano e Pomodoro.

INGREDIENTS

*The Lost Explorer Mezcal Espadin,
Celery and Tomato Cordial.*

CURIOSITÀ SULLA CAROTA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Carrot



In origine, la carota non era di colore arancione come la conosciamo oggi, ma era di un color viola scuro o gialla. In Europa arriva intorno al 1100 grazie agli arabi che la impiantarono in Spagna, arrivò successivamente in Italia nel 1200. Solo dal XVI secolo iniziò ad essere usata nelle cucine.

Originally, the carrot was not orange as we know it today, but it was a dark purple or yellow color. In Europe it arrives around 1100 thanks to the Arabs who planted it in Spain, then it arrived in Italy in 1200. Only from the 16th century, however, began to be used in kitchens.

Per più informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



CAROTA

19

Un cocktail che esprime la terra con freschezza e finezza. L'estratto di carota regala dolcezza e colore, mentre il succo di limone porta acidità brillante. Il Paragon Rue Berry aggiunge una nota speziata e aromatica, evocando l'erba bagnata e i primi raggi di sole. Un brindisi alla primavera che rinasce.

A cocktail that expresses the earth with freshness and finesse. Carrot extract provides sweetness and color, while lemon juice adds bright acidity. Paragon Rue Berry delivers a spicy and aromatic note, evoking wet grass and the first rays of sun. A toast to the rebirth of spring.

INGREDIENTI

Paragon Rue Berry, Estratto di Carota,
Limone.

INGREDIENTS

Paragon Rue Berry, Carrot Extract, Lemon.

CURIOSITÀ SULL'ARANCIA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Orange



L'arancia dolce (*Citrus sinensis*) è arrivata in Italia nel XV secolo, portata dai commercianti portoghesi e arabi. Le prime arance che giunsero in Europa erano amare, già note ai Romani. Le varietà dolci trovarono il loro habitat ideale in Sicilia e successivamente anche in Toscana, dove venivano coltivate negli agrumeti delle ville medicee. Già nel Rinascimento erano considerate un bene di lusso, utilizzate per profumare ambienti e preparare elisir.

*Sweet orange (*Citrus sinensis*) arrived in Italy in the 15th century, brought by Portuguese and Arab traders. The first oranges to reach Europe were bitter and already known to the Romans. The sweet varieties found an ideal habitat in Sicily and later also in Tuscany, where they were grown in the citrus orchards of Medici villas. By the Renaissance, they were considered a luxury item, used to scent rooms and prepare elixirs.*

Per più informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



ARANCIA

19

Un aperitivo agrumato, vivace e dissetante. La spremuta di arancia fresca incontra la parte amaricante del BTTR e la delicatezza del distillato Adriatico O.O. Un equilibrio perfetto per chi cerca freschezza e complessità in un drink leggero che rende omaggio a un grande classico italiano, il “Garibaldi”, in una nuova interpretazione.

A citrusy, lively, and thirst-quenching aperitif. Fresh orange juice meets the bitterness of BTTR and the delicacy of Adriatico O.O. A perfect balance for those seeking freshness and complexity in a light drink that pays tribute to a great Italian classic, the “Garibaldi,” in a new interpretation.

Non Alcolico | *Alcohol free*

INGREDIENTI

BTTR, Arancia, Adriatico O.O

INGREDIENTS

BTTR, Orange, Adriatico O.O

CURIOSITÀ SULLA CICORIA

The Garden of Castiglion del Bosco Curiosity about Cicoria



La cicoria è una pianta spontanea presente in Europa fin dall'antichità. Citata da Plinio il Vecchio e Galeno, veniva usata dai Greci e dai Romani per le sue proprietà depurative. In epoca medievale, la cicoria divenne un alimento fondamentale per i contadini, soprattutto in Toscana, dove veniva raccolta nei campi e nei margini delle strade. Durante la Seconda Guerra Mondiale fu utilizzata come surrogato del caffè. Il suo sapore amaro è oggi considerato un pregio nella cucina mediterranea.

Chicory is a wild plant found in Europe since antiquity. Mentioned by Pliny the Elder and Galen, it was used by the Greeks and Romans for its cleansing properties. During the Middle Ages, chicory became a staple for peasants, especially in Tuscany, where it was foraged from fields and roadsides. During World War II, it was used as a coffee substitute. Its bitter flavor is now considered a virtue in Mediterranean cuisine.

Per più informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



CICORIA

19

Un amaro moderno e rinfrescante. Il decotto di radici di cicoria crea una base intensa e balsamica che, unita all'Amaro Lucano O.O e completata con tonica, dona un'esperienza equilibrata. Pensato per chi ama le note amaricanti e le radici della tradizione.

A modern and refreshing amaro. The chicory root decoction creates an intense, balsamic base that, combined with Amaro Lucano O.O and topped with tonic water, offers a balanced experience. Made for those who appreciate bitter notes and the roots of tradition.

Non Alcolico | *Alcohol free*

INGREDIENTI

Lucano O.O, Decotto radici di cicoria,
Fever Tree Tonic Water

INGREDIENTS

*Lucano O.O, Decoction chicory roots,
Fever Tree Tonic Water*

SFIZI

Panini

Hamburger di Chianina <i>Carne di Chianina, Lattuga, Pomodoro, Senape, Patatine fritte</i>	32
Chianina Hamburger <i>Chianina Beef, Lettuce, Tomatoes, Mustard, French Fries</i>	
Club Sandwich <i>Pane tostato, Tacchino, Bacon, Uovo sodo, Pomodoro, Maionese, Lattuga, Patatine fritte</i>	30
Club Sandwich <i>Toasted Bread, Turkey, Bacon, Egg, Tomato, Lattuce, Mayonese French Fries</i>	
Club Sandwich Vegetariano <i>Pane tostato, Zucchine grigliate, Avocado, Pomodoro, Lattuga, Patatine fritte</i>	25
Vegetarian Club Sandwich <i>Toasted Bread, Grilled Zucchini, Avocado, Tomato, Lattuce, French Fries</i>	

Insalate

Caesar Salad <i>Lattuga, Pollo ruspante, Crostini, Salsa Caesar</i>	30
Caesar Salad <i>Lettuce, Organic Free Chicken, Bread Croutons, Caesar Dressing</i>	
Insalata al Pecorino <i>Insalata di Erbe dell'Orto, Noci, Pecorino fresco</i>	20
Pecorino Salad <i>Herbs from our Garden, Walnuts, Fresh Pecorino Cheese</i>	

Da Condividere

Schiacciata Toscana <i>Prosciutto Pratomagno, Burrata, Basilico</i>	25
Tuscan Schiacciata <i>Ham from Pratomagno, Burrata, Basil</i>	
Selezione di Pecorini Toscani, Miele e Composte	26
Selection of Tuscan Cheeses, Honey and Compotes	
Toast Toscano <i>Prosciutto Cotto, Pecorino, Tartufo Nero</i>	26
Tuscan Toast <i>Cooked Ham, Pecorino Cheese, Black Truffle</i>	
Hummus di Legumi Toscani <i>Crostini di Pane, Spezie</i>	24
Tuscan Legume Hummus <i>Bread Croutons, Spices</i>	

Pizze

Margherita <i>Mozzarella, Pomodoro, Basilico, Olio EVO</i>	22
Margherita <i>Mozzarella Cheese, Tomato, Basil, EVO Oil</i>	
Del Bosco <i>Mozzarella, Salsiccia di Cinta Senese, Funghi, Olio EVO</i>	26
Del Bosco <i>Mozzarella Cheese, "Cinta Senese" Sausage, Mushrooms, EVO Oil</i>	
Diavola <i>Olio Mozzarella, Pomodoro, Salame Piccante Toscano, EVO</i>	25
Diavola <i>Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Tuscan Spicy Salami, EVO Oil</i>	
Orcina <i>Mozzarella, Tartufo di Stagione, Olio EVO</i>	32
Orcina <i>Mozzarella Cheese, Seasonal Truffle, EVO Oil</i>	

Dolci

Tiramisù fatto in casa	16
Homemade Tiramisù	
Gelati e Sorbetti artigianali	16
Homemade Ice Cream and Sorbetto	
Torta al Cioccolato Castiglion del Bosco	16
Castiglion del Bosco Chocolate Tart	

CAVIALE

Blinis di Grano Saraceno, Capperi, Scalogno, Panna Acida
Buckwheat Blinis, Capers, Shallots, Sour Cream

Beluga (50g)	390
Oscietra (50g)	280

