



il Bacaro
fiorentino

drink
&
cicchetti

Vini al bicchiere

Wine by the glass

Bollicine (Bubbles)

Prosecco di Valdobbiadene Brut – Borgo Luce	6€
Spumante Rosé Extra Brut Rosariflesso – Borgo Luce	7€
Franciacorta Nature Coupé – Monte Rossa	11€

Vini bianchi (White wines)

Vernaccia di San Gimignano 2023 – Panizzi	6€
Soave Classico 2023 – Pieropan	7€
Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti 2023 – Franz Haas	8€
Sauvignon Gemella 2022 – Bindella	10€

Vini rosati (Rosé wines)

Merlot Rosato Bacio 2022 – Marchesi Ginori Lisci	6€
--	----

Vini rossi (Red wines)

Bolgheri Rosso 2022 – Micheletti	7€
Pinot Nero 2021 – Panizzi	8€
Chianti Colli Fiorentini Riserva Badia a Corte 2018 – Torre a Cona	10€
Brunello di Montalcino 2019 – Agostina Pieri	15€

Vini dolci (Sweet wines)

Moscato d'Asti 2023 – La Morandina	6€
Moscato di Pantelleria 2021 – Solidea	8€
Moscato Rosa 2022 – Franz Haas	10€
Vin Santo del Chianti Merlaia 2016 – Torre a Cona	12€

Cicchetteria

Cicchetti veneziani <i>(Preparati giornalmente)</i>	1,5€
Byrek con spinaci e feta greca (1 pz) <i>(Pasta fillo con spinaci e feta greca)</i> <i>(Phyllo dough with spinach and greek feta)</i>	3€
Polpette di manzo (2 pz) <i>(Beef meatballs)</i>	4€
Mozzarella in carrozza (1 pz) <i>(Acciughe / Anchovies)</i> <i>(Prosciutto cotto / Ham)</i>	5€
Crostone tarese, pecorino e miele <i>(Crostone with tarese, pecorino cheese, honey)</i>	6€
Crostone salsiccia toscana e formaggio vaccino <i>(Crostone with Tuscan sausage and cow's cheese)</i>	6€
Sarde "in Saor" con crostone <i>(Sardines "in Saor" served with crouton)</i>	7€
Baccalà mantecato e schiacciata <i>(Whipped cod with olive oil and schiacciata bread)</i>	9€
Polpo condito alle olive taggiasche e sedano croccante <i>(Octopus seasoned with taggiasca olives and crispy celery)</i>	10€
Pappa al pomodoro ed olio al basilico <i>(Tomato bread soup with basil oil)</i>	8€
Degustazione salumi toscani <i>(Tasting of Tuscan cured meats)</i>	10€
Assaggio di formaggi misti (pecorino, caprino, vaccino) <i>(Tasting of mixed cheeses; pecorino, goat, cow)</i>	6€



Google



www.ilbacaroflorentino.com



Tripadvisor