



IL LOGGIATO

LOUNGE BAR

Il Loggiato Lounge Bar

è aperto tutti i giorni
dalle ore 7 alle ore 23

* * *

is open every day
from 7AM till 11PM.



PALAZZO RIGHINI
DIMORA STORICA

ACQUE

Lurisia naturale e frizzante (bott. 75 cl)	€ 2,50
San Bernardo naturale (bott. 33 cl)	€ 1,20

* * *

BIBITE - BEVERAGE

Tonic water - Fever tree	€ 3,20
Lemon tonic - Fever tree	€ 3,20
Ginger ale - Fever tree	€ 3,20
Cedrata Tassoni	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	€ 3,00
Lurisia: aranciata, chinotto e gazzosa	€ 3,20
Sciropi con acqua o latte (fragola, granatina, menta, orzata, cocco, ciliegia) <i>Strawberry, grenadine, mint, barley, coconut and cherry syrup with water or milk</i>	€ 3,00
Succhi di frutta - <i>Fruit juices</i> (arancia, ananas, pesca, pera, pompelmo, ace, albicocca, mirtillo, mela e pomodoro) <i>(orange, pineapple, peach, pear, grapefruit, ace, apricot, blueberry, apple and tomato)</i>	€ 2,80
The freddo limone o pesca (Esta-the) <i>Lemon or pesch ice tea</i>	€ 3,00
Red bull	€ 4,00

* * *

BIRRE E BIRRE ARTIGIANALI BEER & CRAFT BEERS

Duvel, bott. 33 cl.	€ 4,00
Heineken, bott. 33 cl.	€ 4,00
Menabrea, bott. 33 cl.	€ 4,00
<i>BIRRIFICIO GILAC, RIVOLI (TO), bott. 33 cl.</i>	

Dorita, bionda classica - pale	€ 4,50
Caesar, chiara ambrata - amber	€ 4,50
Asia, rossa doppio malto - double malt	€ 4,50
Alma, miele di castagno - with a scent of chestnut honey	€ 4,80
Guenda, weiss beer	€ 4,80

BIRRIFICIO TRUNASSE, CENTALLO (CN), bott. 33 cl.

Zoe, bionda classica - pale	€ 4,50
Perla nera, birra nera - black beer	€ 4,70
Mistic Redder, chiara ambrata - amber	€ 4,80
Camilla, bionda aromatizzata alla camomilla e vaniglia - pale <i>with vanilla and chamomile</i>	€ 4,80

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,60
Orzo / ginseng in tazza piccola	€ 1,60
Orzo / ginseng in tazza grande	€ 1,70
Caffè americano	€ 1,50
Caffè con panna	€ 2,00
Caffè con gelato	€ 3,00
Cappuccino	€ 1,70
Cappuccino con panna montata a mano	€ 2,50
Cappuccino d'orzo o al ginseng	€ 1,70
Cappuccino decaffeinato	€ 1,70
Cappuccino o marocchino di soia	€ 2,00
Marocchino	€ 1,70
Marocchino d'orzo o al ginseng	€ 1,70
Marocchino con Nutella	€ 2,40
Latte bianco	€ 1,50
Latte macchiato	€ 1,70
Latte e rhum	€ 2,50
Latte di soia	€ 1,70
Latte macchiato di soia	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 2,50
Caffè shakerato corretto	€ 3,00
Caffè corretto	€ 2,00
Punch rhum, arancia, mandarino	€ 2,60

LA PASTICCERIA DELLA PICCOLA COLAZIONE

Croissant: con marmellata di albicocca, vuoto, integrale al lampone, alla crema, pain au chocolat, fagottino mele e crema	€ 1,20
Mini-croissant (vuoto, crema e marmellata albicocca)	€ 0,90
Paste di meliga	€ 0,90
Biscotti integrali al cioccolato	€ 0,70
Crostatine (frutta fresca o marmellata)	€ 3,00
Cannoli alla crema	€ 1,80
Mini Sacher torte	€ 4,00

THE, TISANE ED INFUSI € 3,00

Prodotti accuratamente selezionati per Voi presso
"La Via del tè" di Firenze

Finely selected for you from "La Via del tè" of Florence

THE

English breakfast (filtrifoglia)

Pai Mu Tan (filtrifoglia) - *White tea*

Una specialità assoluta: tè bianco cinese Peonia Bianca.

Earl Grey Imperiale (filtrifoglia)

The nero indiano di alta montagna profumato al bergamotto: un classico per palati esigenti, apprezzatissimo in tutto il mondo.

Darjeeling (filtrifoglia) - *Black tea*

The nero indiano conosciuto come lo "champagne" dei tè: cresce ad alta quota in una regione ai piedi dei contrafforti himalayani.

Ceylon (filtrifoglia) - *Black tea*

Prodotto con le foglie delle piantagioni dello Sri Lanka, ha gusto morbido e raffinato

Special Jasmine (filtrifoglia) - *Green tea*

Pregiato the al gelsomino a foglia intera.

Gunpowder (filtrifoglia) - *Green tea*

The verde cinese a foglia intera.

Rosa d'inverno (filtrifoglia) - *Tea with rose flavour*

Miscela di the nero alla rosa e the verde, dal profumo dolce e fruttato.

Frutti rossi (filtrifoglia) - *Tea with red berries*

INFUSI

Pesca e Mela (foglia) - *Peach and apple*

Menta piperita (foglia) - *Mint infusion*

Finocchio e liquirizia (foglia) - *Digestive infusion*

Miscela dolce e profumata caratterizzata dalle note proprietà digestive e sgonfianti.

Stella del sud (foglia) - *Mixed fruit infusion*

Miscela di frutti di bosco, ribes, fiordaliso, rosa canina e sambuco.

Vaniglia (foglia) - *Vanilla*

Ibisco (foglia) - *Hibiscus*

Miscela di frutti e fiori dalle proprietà purificanti

Notti in Tibet (foglia) - *Gusto Dolce e Agrumato*

TISANE

Camomilla (filtrifoglia) - *Chamomille tea*

Miscela di fiori interi dalle note proprietà lenitive ed addolcenti.

Rooibos African Dream (foglia) - *Mixed herbs and rooibos infusion*

Miscela di rooibos dell'Africa, mela e fiori di gelsomine.

Inspire me (foglia) - *Mixed herbs infusion*

Miscela di erbe per aiutare il recupero del buon umore.

Energy (foglia)

Una carica di energia in più per affrontare la giornata.

Relaxing (foglia)

Miscela di erbe dalle proprietà rilassanti, particolarmente apprezzata anche dai piccoli per il gusto dolce dell'aroma della fragolina di bosco

APERITIVI

Aperitivi in bottiglietta (crodino, aperol soda, sambitter bianco, sambitter rosso, campari soda)	€ 3,50
Aperitivi classici (Aperol, Bitter Campari, Pastis 51)	€ 3,50
Aperitivi con correzione	€ 4,50
Vermouth Mancino secco	€ 3,50
Vermouth Mancino bianco ambrato	€ 3,50
Vermouth Mancino rosso amaranto	€ 3,50
Vermouth Mancino vecchio	€ 6,50

* * *

PRE-DINNER € 6,00

Americano

Bitter Campari, vermouth rosso

Bloody Mary

Vodka, sale, pepe, tabasco, worcester sauce, pomodoro

Daiquiri

Rhum, succo di limone, sciroppo di zucchero

Cocktail Martini

Gin, vermouth dry

Manhattan

Canadian whiskey, vermouth rosso, angostura

Negroni

Gin, Bitter Campari, vermouth rosso

Negroni sbagliato

Prosecco, Bitter Campari, vermouth rosso

Negrosky

Vodka, Bitter Campari, vermouth rosso

* * *

VINI - WINE

Abbiamo creato una carta "dedicata" con le nostre proposte per l'aperitivo. In essa troverete una lista di vini a bicchiere in costante aggiornamento.

You can find a special list of drinks for your aperitif, please do not hesitate to ask our waiting staff for any information. We also propose some wines that are perfect for the happy hour.

La carta dei vini del ristorante "Antiche Volte" è sempre a Vostra disposizione, anche qui a "Il Loggiato" potete richiederla in qualsiasi momento, per gustare qualche bottiglia custodita nel nostro Caveau.

The wine list from our restaurant "Antiche Volte" is always at your disposal: also here at "Il Loggiato" you can choose and taste a special bottle from our cellar.

* * *

Gli aperitivi serviti dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 21 saranno accompagnati da un piatto di stuzzichini preparato dalla nostra cucina.

Piatto di aperitivo aggiuntivo € 2,00

SPARKLING

Frizzanti! Nel vero senso della parola... Qui le bollicine non possono davvero mancare!

Bubbly drinks, for lovers of sparkling cocktails!

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda water

€ 6,00

Bellini/Rossini

Prosecco, puré di pesca bianca/fragole fresche

€ 6,00

Campari Spritz

Bitter Campari, prosecco, soda water

€ 6,00

Champagne Cocktails

Champagne, cognac, zucchero in zolletta, angostura

€ 9,00

Kir Royale

Franciacorta D.O.C.G., crème de Cassis

€ 7,00

Martini Royale

Prosecco, vermouth rosé

€ 6,00

* * *

CLASSIC ANY TIME € 6,00

Considerati il top per proporzioni e gusto, sono alcune delle ricette classificate I.B.A., l'Oscar dei drink.

These classics are the best examples of cocktails which can be enjoyed at all times.

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, succo di lime, cranberry

Kir

Vino bianco secco, crème de Cassis

Jhon Collins

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda water

Long Island Ice Tea

Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, sweet & sour, coca cola

Tokyo Ice Tea

Vodka, gin, rhum, tequila, midori, sweet & sour, lemon soda

Margarita

Tequila, triple sec, limone

Sex on the beach

Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, cranberry

* * *

PESTATI - MUDDLED COCKTAILS € 6,00

Il gusto della frutta estratto a mano ed addolcito dallo zucchero di canna grezzo.

All fruit flavours with the sweet raw sugar.

Mojito

Zucchero di canna, lime, menta, rhum, soda

Caipirina

Zucchero di canna, lime, cachaça

Caipiroska - Caipiroska alla fragola

Zucchero di canna, lime, vodka (fragole fresche)

Rhum Cooler

Zucchero di canna, lime, rhum, ginger ale

AFTER DINNER € 6,00

Cocktail di tono, dai profumi particolarmente decisi e talvolta speziati. Sono indicati per il dopocena, contribuiscono alla digestione.

Full bodied digestive cocktails with intense flavour and sometimes spicy notes.

God father

Whisky, Amaretto DiSaronno

Grasshopper

Crema di cacao bianca, crema di menta verde, panna liquida

Irish Coffee

Zucchero di canna, irish whisky, caffè, panna liquida

White Russian

Vodka, liquore al caffè, panna liquida

* * *

SOUR € 6,00

Il gusto di distillati e liquori smorzati dal succo di limone e sciroppo di zucchero (sweet & sour).

Spirits with lemon juice and sugar syrup.

Amaretto, aperol, midori o whisky sour

* * *

LONG DRINK € 6,00

"Lunghi" perchè contengono una bassa gradazione alcolica, ottimi rinfrescanti e dissetanti.

"Long" because they contain few alcohol. These refreshing drinks are perfectly thirst-quenching.

Bourbon & ginger ale

Cuba libre

Zucchero di canna, lime, rhum, coca-cola

Gin tonic**Rhum e cola****Vodka lemon / tonic****Whisky e cola****FANTASY ANY TIME € 6,00**

Angolo delle idee...ricette originali nate o perfezionate qui, a Palazzo Righini! Mix leggermente alcolici adatti nell'arco di tutta la giornata.

Here you can find some original drinks made in Palazzo Righini: slightly alcoholic cocktails to suit all tastes.

Cape codder

Vodka, cranberry, lime

Caribbean tea

Vodka, rhum, malibù, peach tree, sweet & sour, soda

Dolce-vita

Vermouth rosé, aperol, triple sec, succo d'arancia

Peach lady

Gin, peach tree, lime

* * *

SOFT DRINK - ANALCOLICI € 4,00

Colorati e profumati... drink alla portata di tutti!

Colorful and fruit-scented cocktails suitable for all.

Loggiato Cocktail

Succhi di arancia, pompelmo, ananas e granatina

Shirley Temple

Ginger ale e granatina

Virgin Mary

Succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, worcester sauce, limone

* * *

LE PROPOSTE DEL BARMAN**MOSCOW MULE**

Vodka, lime, ginger beer

€ 7,00

GIN GIN MULE

Gin, lime, ginger beer

€ 7,00

EL DIABLO

Tequila, cassis, lime, ginger beer

€ 7,00

ROMEO

Sciroppo di fiori di sambuco, soda, prosecco

€ 6,00

DARK AND STORMY

Rum scuro, ginger beer

€ 7,00

GIN TONIC SPECIAL BLEND

€ 7.00

OMG

Distillato proveniente dalla Repubblica Ceca contenente una quantità di ginepro maggiore rispetto agli altri gin in commercio, rende questo gin molto deciso e speziato.

GERANIUM PREMIUM LONDON DRY

Distillazione a base di geranio danese, rende questo gin molto delicato con aromi freschi e floreali, per un gin tonic di facile beva senza troppe pretese.

BULLDOG

Distillazione a base di iris e ginepro della Toscana, rende questo gin unico con un aroma fresco e deciso.

MONKEY 47

Distillazione a base di mirtillo rosso della Foresta Nera situata in Germania, rende questo gin molto complesso con aroma forte e persistente.

NORDES

prodotto galiziano che racchiude non soltanto botaniche locali ma anche di esportazione. E' il risultato di uve locali e un bouquet di erbe attentamente selezionate che esula dalla concezione tradizionale che si ha di gin.

GIN N° 209

gin californiano prodotto in quantità assai limitata e registrato dal governo federale con la concessione per distillare al numero di 209, da cui prende il nome. Gusto molto agrumato con bergamotto e buccia di limone predominanti a cui seguono aromi più floreali quali cardamomo e cassia.

HENDRICK'S

Questo gin deve la sua grande originalità dall'integrazione di aromi come cetriolo e rosa. Distillato in Scozia, è reso particolarmente aromatico e speziato con un retrogusto delicato dato dalla rosa

MOMBASA

Gin ottenuto da quattro distillazioni delle migliori erbe aromatiche. L'assaggio è caratterizzato, inizialmente, da sensazione dolciastre e fresche, lievemente acidule, per poi offrire sfumature di agrumi ed erbe su un finale dolce di anice, con retrogusto secco, amaro e persistente.

"CIBARIE" ALLA CARTA

PANINI - SANDWICHES

Tutti i panini vengono preparati al momento per esaltarne freschezza e qualità della materia prima.

All our sandwiches are freshly made upon ordering.

Mozzarella, pomodoro e origano <i>Mozzarella cheese, tomato and oregano</i>	€ 3,50
Melanzane grigliate e scamorza affumicata <i>Grilled aubergines and smoked scamorza cheese</i>	€ 3,50
Speck e Brie <i>Speck and Brie cheese</i>	€ 3,50
Prosciutto cotto e Raschera dolce <i>Ham and Raschera cheese</i>	€ 3,50
Culatello di Zibello <i>Raw ham</i>	€ 5,00
Club sandwich Pomodoro, insalata, maionese, uovo sodo, prosciutto cotto e pollo <i>Tomatoes, green salad, mayonnaise, hard-boiled egg, ham and chicken</i>	€ 10,00
Tramezzino con prosciutto crudo e crescenza <i>Tramezzino with raw ham and crescenza cheese</i>	€ 4,00
Tramezzino con prosciutto cotto e formaggio <i>Tramezzino ham and cheese</i>	€ 3,00
Mini toast <i>Ham and Cheese</i>	€ 3,00
Big toast <i>Ham and Cheese</i>	€ 5,00

Variazioni e aggiunte

€ 2,00 cad

DALLA NOSTRA GELATERIA

Gelati prodotti dalla nostra pasticceria, naturali senza aggiunta di grassi vegetali o aromi artificiali e senza glutine.

*

Our ice creams are homemade and they do not contain vegetable fats, artificial flavours or gluten.

Coppa gelato 2 gusti a scelta € 3,50
2 scoops ice cream bowl

Coppa gelato 3 gusti a scelta € 4,50
3 scoops ice cream bowl

* * *

Le coppe: € 6,00

Estiva

Gelato alla frutta, gelato alla crema, frutta fresca e salsa alla fragola

Albese

Nocciola, panna montata, caramello e granella di nocciola

Garden

Pstacchio, cioccolato, frollini e panna montata

Taglio al Caffè

Crema, nocciola, panna montata e caffè espresso

Fragolosa

Gelato alle creme, fragole fresche e panna montata

Bacio

Cioccolato, nocciola, panna montata e granella di nocciola

Torroncino

Gelato al torrone, crema, granella di torrone, caramello e panna montata

Fossanese

Gellato al cioccolato, panna montata, frollini e caramello

Anteo

Fior di latte, cioccolato, gocce di cioccolato, caramello e panna montata

Sfiziosa

Fior di latte, panna montata e Nutella

Affogato all'amarena

Crema, amarene e panna montata

Affogato al cioccolato

Crema, cioccolato, cioccolato fuso e gocce di cioccolato

* * *

Croissant farcito con gelato alla crema € 3,00