



IL LOGGIATO

LOUNGE BAR

Il Loggiato Lounge Bar

tutti i giorni
dalle ore 7 alle ore 23

* * *

every day
from 7AM till 11PM.

BIRRE E BIRRE ARTIGIANALI BEER & CRAFT BEERS

Heineken, bott. 33 cl. € 4,00

Menabrea, bott. 33 cl. € 4,00

Duvel, bott. 33 cl. € 4,00

BIRRIFICIO GILAC, RIVOLI (TO), bott. 33 cl.

Dorita, bionda classica - pale € 4,50

Caesar, chiara ambrata - amber € 4,50

Asia, rossa doppio malto - double malt € 4,50

Guenda, bianca - weiss beer € 4,80

Alma, miele di castagno - with a scent of chestnut honey € 4,80

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

Mistic Redder, rossa - red beer € 4,50

Perla nera, birra nera - black beer € 4,70

Camilla, bionda aromatizzata alla camomilla e vaniglia - pale
with a scent of vanilla and chamomile € 4,80

BIRRIFICIO LAVAL, AVIGLIANA (TO), bott. 33 cl.

EDWIGE, bianca - weiss € 4,50

ALBA, senza glutine - gluten free € 4,80

BIRRIFICIO KAUSS, PIASCO (CN), bott. 33 cl.

KaussBionda - pale € 4,50

KaussRossa - red beer € 4,50

Kauss DoppioMalto - double malt € 4,50

* * *

ACQUE - WATER

San Bernardo naturale (bott. 75 cl) € 2,50

San Bernardo frizzante (bott. 75 cl) € 2,50

San Bernardo naturale (bott. 33 cl) € 1,20

San Bernardo frizzante (bott. 33 cl) € 1,20



PALAZZO RIGHINI
DIMORA STORICA

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	€ 3,00
Caffè shakerato corretto (amaretto o baileys)	€ 3,40
Caffè corretto	€ 2,00
Punch arancia, mandarino, rhum	€ 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 alla marmellata	€ 3,00
Crostatine di frutta fresca	€ 4,00
Cannoli e krapfen 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

Limone e zenzero (filtrifoglia) - *Lemon and ginger*

Infuso con caratteristiche accese e rinfrescanti dovute dallo zenzero, accompagnate da note acidule del limone. Ottimo dissetante.

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) - *Mixed fruit and spices infusion*

Miscela caratterizzata da un 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) - *Mixed red fruits*

Una carica di energia in più per affrontare la giornata.

Relaxing (foglia)

Miscela di erbe dalle proprietà rilassanti.

APERITIVI E PRE-DINNER

<i>Aperitivi in bottiglietta</i> (crodino, aperol soda, sambitter bianco, sambitter rosso, campari soda)	€ 3,50
<i>Aperitivi classici</i> (Aperol, Bitter Campari, Pastis)	€ 3,50
<i>Porto Sandeman Ruby</i>	€ 3,50
<i>Aperitivi con correzione</i>	€ 4,50
<i>Americano</i> Bitter Campari, vermouth rosso	€ 6,00
<i>Bloody Mary</i> Vodka, limone, sale, pepe, tabasco, worcester sauce, pomodoro	€ 6,00
<i>Daiquiri</i> Rhum, succo di limone, sciroppo di zucchero	€ 6,00
<i>Cocktail Martini</i> Gin, vermouth dry	€ 6,00
<i>Manhattan</i> Canadian whiskey, vermouth rosso, angostura	€ 6,00
<i>Negroni</i> Gin, Bitter Campari, vermouth rosso	€ 6,00
<i>Negroni sbagliato</i> Prosecco, Bitter Campari, vermouth rosso	€ 6,00
<i>Negrosky</i> Vodka, Bitter Campari, vermouth rosso	€ 6,00

* * *

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AROMATIZZATI

<i>Vermouth Mancino secco</i>	€ 3,80
<i>Vermouth Mancino bianco ambrato</i>	€ 3,80
<i>Vermouth Mancino rosso amaranto</i>	€ 3,80
<i>Vermouth Carpano classico</i>	€ 3,80
<i>Vermouth Mulassano rosso</i>	€ 3,80
<i>Vermouth Punt e mes</i>	€ 3,80
<i>Vermouth Nordesia Vermù</i>	€ 3,80
<i>Vermouth Mancino vecchio</i>	€ 6,50

* * *

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.

SPARKLING

<i>Aperol Spritz</i> Aperol, prosecco, soda water	€ 6,00
<i>Bellini/Rossini</i> Prosecco, polpa di pesca bianca/fragole fresche	€ 6,00
<i>Campari Spritz</i> Bitter Campari, prosecco, soda water	€ 6,00
<i>Champagne Cocktails</i> Champagne, cognac, zucchero in zolletta, angostura	€ 9,00
<i>Kir Royale</i> Franciacorta D.O.C.G., crème de Cassis	€ 7,00
<i>Martini Royale</i> Prosecco, vermouth rosé	€ 6,00
<i>Bourbon & ginger ale</i>	€ 6,00
<i>Gin/ Vodka/Rhum & tonic or lemon</i>	€ 6,00

* * *

ANY TIME: CLASSIC & FANTASY

<i>Cosmopolitan</i> Vodka, triple sec, succo di lime, cranberry	€ 6,00
<i>Kir</i> Vino bianco secco, crème de Cassis	€ 6,00
<i>Jhon Collins</i> Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda water	€ 6,00
<i>Long Island Ice Tea</i> Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, sweet & sour, coca cola	€ 6,00
<i>Tokyo Ice Tea</i> Vodka, gin, rhum, tequila, midori, s & s, lemon tonic	€ 6,00
<i>Margarita</i> Tequila, triple sec, limone	€ 6,00
<i>Sex on the beach</i> Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, cranberry	€ 6,00
<i>Cape codder</i> Vodka, cranberry, lime	€ 6,00
<i>Caribbean tea</i> Vodka, rhum, malibù, peach tree, sweet & sour, soda	€ 6,00
<i>Dolce-vita</i> Vermouth rosé, aperol, triple sec, succo d'arancia	€ 6,00
<i>Peach lady</i> Gin, peach tree, lime	€ 6,00

* * *

MUDDLER

<i>Cuba libre</i> Zucchero di canna, lime, rhum chiaro, coca cola	€ 6,00
<i>Mojito</i> Zucchero di canna, lime, menta, rhum chiaro, soda	€ 6,00
<i>Caipiroska</i> Zucchero di canna, lime, vodka	€ 6,00
<i>Caipirinha</i> Zucchero di canna, lime, cachaca	€ 6,00

LE PROPOSTE DEL BARMAN

<i>Romeo</i> Sciroppo di sambuco, prosecco, soda	€ 6,00
<i>Moscow Mule</i> Lime, vodka, ginger beer	€ 6,00
<i>Gin gin mule</i> Lime, gin, ginger beer	€ 6,00
<i>El diablo</i> Lime, tequila, creme de cassis, ginger beer	€ 6,00
<i>Dark & stormy</i> Rhum scuro, ginger beer	€ 6,00

* * *

SOUR

Varianti: <i>Amaretto, Aperol, Midori, Whisky</i>	€ 6,00
---	--------

* * *

AFTER DRINK

<i>God father</i> Whisky, Amaretto DiSaronno	€ 6,00
<i>Grasshopper</i> Crema cacao bianca, crema menta verde, panna liquida	€ 6,00
<i>Irish Coffee</i> Zucchero di canna, irish whiskey, caffè, panna liquida	€ 6,00
<i>White Russian</i> Vodka, liquore al caffè, panna liquida	€ 6,00

* * *

DRIVER'S DRINK

<i>Loggiato Cocktail</i> Succhi di arancia, pompelmo, ananas e granatina	€ 4,00
<i>Shirley Temple</i> Ginger ale e granatina	€ 4,00
<i>Virgin Mary</i> Succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, worcester sauce, limone	€ 4,00

* * *

BIBITE - BEVERAGE

Tonic water, Lemon tonic, Ginger ale, Lemonade - Fever tree	€ 3,20
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Cedrata Tassoni	€ 3,00
Lurisia: aranciata, chinotto e gazzosa	€ 3,20
Sciroppi con acqua o latte	€ 3,00
Succhi di frutta - <i>Fruit juices</i>	€ 3,00
The freddo limone o pesca (ESta-the)	€ 3,00
Red bull	€ 4,00

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.

Le nostre coppe: € 6,00

Fior di fragola

Gelato allo yogurt , fragole fresche e coulis di fragole.

Nocciolina

Gelato alla nocciola, crema al gianduja, panna montata.

Fruttosa

Sorbetto al mango, frutto della passione, ananas crudo e salsa tropicale.

Cremantica

Gelato di crema all'antica (cannella, limone, vaniglia in bacche), paste di meliga e amaretto.

Affogato

Gelato al fior di latte, caffè espresso , panna montata cacao in polvere.

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

Gusti disponibili :

crema
nocciola
cioccolato
fior di latte

mango
frutto della passione
lampone
frutto di stagione
(gusti frutta sottoforma di sorbetto variabili secondo disponibilità e stagione).

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.

UNCLE VAL'S

Gin botanico e naturale prende ispirazione dalle origini toscane della famiglia Sebastiani. Tutte le erbe utilizzate nella sua preparazione conducono nel giardino di Lucca dello zio Valerio, al quale il gin è dedicato. E' caratterizzato da un aroma delicato e unico di salvia, limone e lavanda, accompagnato dalla freschezza del cetriolo. Distillato nello stato dell' Oregon, tutte le botaniche sono al 100% naturali.

SOLO WILD GIN

Distillato realizzato interamente nell' isola della Sardegna con materie prime di straordinaria qualità, pure e naturali al 100%. Ottenuto dall'infuso di cereali del Campidano e solo bacche di ginepro sardo selvatico raccolte a mano. Sapore intenso e persistente.

LYSHOLM N° 52

Gin norvegese caratterizzato da 11 botaniche differenti tra le quali cumino norvegese, anice stellato, coriandolo, scorza d'arancia amara e zenzero. Il suo nome rende omaggio a Jorgen Lysholm, colui che creò le fondamenta dell' attuale acquavite norvegese. La ricetta selezionata per il prodotto finale è stata il 52° tentativo durante il suo sviluppo, da cui il suo nome.

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.

KI NO BI KYOTO

Primo gin prodotto in Giappone. Ki No Bi, che in giapponese significa "la bellezza delle stagioni", è caratterizzato da una base di riso insolita per il gin, più simile alla base con cui si produce il Saké. Le botaniche utilizzate per la sua preparazione vengono distillate separatamente. Le principali sono il ginepro e il legno di Hinoki, un tipo di cipresso giapponese, che produce note di pino e speziate molto particolari.

KALKWIJCK GRAANJENEVER

Prodotto olandese invecchiato in botti di terracotta. Ottenuto da una miscela di cereali, mais, segale e malto d'orzo, rilascia note ricche e speziate.

HEPPLE GIN

Prodotto che nasce a nord est dell' Inghilterra, in un villaggio chiamato Hepple, da cui il nome del gin, uno dei posti più botanicamente vibranti della nazione. Profumo fresco e immediato di mela verde, pompelmo brillante e ginepro piccante.

HEPPLE GIN

Prodotto inglese, che nasce a Hepple, una delle aree dell' Inghilterra più ricca di botaniche, dove viene raccolto il ginepro verde.

la base alcolica di partenza è un gin tradizionale dove le botaniche più pesanti vengono distillate insieme al grano.. caratterizzato da un aroma intenso e vibrante, estremamente bilanciato. Un gin che trova la sua massima espressione in un Martini Cocktail.

FOREST DRY GIN ALL SEASONS

Gin belga, prodotto ad Anversa. La filosofia dell' azienda produttrice è quella di ottenere un distillato puro a base di ginepro, a cui si sposano, secondo le stagioni, gli ingredienti prodotti in casa. I principali sono bergamotto, coriandolo, angelica, pere, mele e lavanda.

COTSWOLDS DRY GIN

Gin prodotto nella distilleria della regione del Cotswolds, nel centro dell' Inghilterra. Espressione del tradizionale stile "London Dry" ottenuto dalla lunga macerazione in puro alcool, di ginepro, coriandolo e radice di angelica. Lavanda, alloro, pompelmo, lime, pepe nero e semi di cardamomo caratterizzano questa miscela unica. Utilizzando una quantità più elevata di botaniche rispetto agli altri gin, si ottiene un prodotto estremamente aromatico e di grande carattere.

BCN GIN

Gin mediterraneo ottenuto dalla distillazione di vini Priorato e Monsant (uve Granaccia e Carignano). Si distilla a Priorato per poi essere lavorato a Barcellona con botaniche provenienti sia dalla montagna del Priorato (ginepro, finocchietto, aghi di pino, fichi), sia dal sud della Catalogna (scorze di limone). Il risultato è un gin equilibrato e di grande sapore.

DRY FLY GIN

Gin premium a base di ginepro, menta, mela e luppolo. Viene prodotta negli Stati Uniti. Ha aromi dolci di agrumi. Al palato è morbido ed equilibrato con lievi note speziate e di mela.

FIFTY POUNDS GIN

Gin prodotto da una leggendaria distilleria inglese. Caratterizzato da una precisa combinazione di fiori, erbe, frutti e spezie, unite ad un grano di qualità eccellente, dona al prodotto intensità e freschezza. I suoi elementi botanici sono: ginepro, seme di coriandolo, grani del paradiso, buccia d'arancia, scorza di limone, liquirizia, santoreggia, radice di angelica.

THE LONDON N° 1

Gin prodotto utilizzando l'acqua inglese più pura e alcool di altissima qualità. Nella sua creazione, vengono utilizzati 12 diversi tipi di erbe e spezie, tra le principali bergamotto, limone, arancia, cannella, cassia, coriandolo, ginepro, liquirizia, angelica, iris, mandorla. Esso risulta delicato e raffinato all'olfatto con marcate note speziate e balsamiche. Si tratta di un gin delicato, elegante e dolce al palato con un finale lungo e rinfrescante.

PLYMOUTH

Plymouth gin è contemporaneamente il nome del gin e dello stile del gin, che per legge può essere prodotto solamente a Plymouth (città a sud dell' Inghilterra). E' l'unico gin inglese IGP (indicazione geografica protetta).

L'aroma del ginepro è ben presente, ma è supportato da lavanda, canfora, limone, salvia ed eucalipto. Il gusto è fresco, con accenni di limone e arancia. Il carattere di questo gin è dato dall'aggiunta di coriandolo e grani di pepe bianco.

PORTOBELLO ROAD N° 171

Il suo nome è dovuto al fatto che è stato creato dal proprietario di un bar chiamato Portobello Star, situato al numero 171 nel quartiere di Notting Hill. Ha aromi morbidi di noce moscata e ginepro. Al palato è morbido, setoso e gustoso con note agrumate.

“CIBARIE” ALLA CARTA

PANINI - SANDWICHES

Tutti i panini vengono preparati al momento per esaltarne la freschezza e qualità della materia prima con il pane della nostra pasticceria , i salumi selezionati da noi e i migliori formaggi locali.

*All our sandwiches are freshly made upon ordering.
They make with home made bread, our cold cuts selection
and the best local cheese.*

Mozzarella di bufala, pomodoro Cuore di bue, basilico e sale integrale <i>Buffalo mozzarella, tomato, basil and salt</i>	€ 4,00
Zucchine in scapece, Crescenza e salsa verde delicata <i>Courgettes, Crescenza cheese and delicate green sauce</i>	€ 4,00
Speck, melanzana e caprino fresco <i>Speck, aubergine and caprino cheese</i>	€ 4,00
Prosciutto cotto di Gioia , Raschera, insalata <i>Ham, Raschera cheese and salade</i>	€ 4,00
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