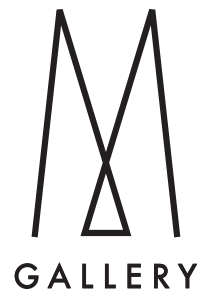




Wine Bar "Michelangelo"



CAFFETTERIA

Cafeteria

Espresso

Espresso Coffee

€ 4

Caffè macchiato

Coffee with milk foam

€ 4

Americano

American Coffee

€ 5

Decaf feinato

Decaffinated Coffee

€ 5

Cappuccino

Cappuccino

€ 6

Latte macchiato

Milk with coffee

€ 6

Cappuccino (latte soia - avena - mandorla - senza lattosio)

Cappuccino (soy milk - oat - almond - lactose-free)

€ 7

Caffè freddo shakerato

Iced coffee shakered

€ 9

Caffè latte freddo

Iced milk coffee

€ 9

Thè, tisane e infusi

Tea, herbal teas and infusions

€ 6

Cioccolata calda

Hot chocolate

€ 6

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

Soft Drinks

Coca Cola

Coke

€ 7

Coca Cola "0"

Coke Sugar Free

€ 7

Fanta

€ 7

Sprite

€ 7

Succhi di frutta

Fruit juices

€ 7

Thè freddo

Iced tea

€ 7

Tonica Tonic € 7
 Ginger Beer € 8
 Acqua San Benedetto naturale o frizzante
 1 l. San Benedetto natural or sparkling
 water 1 l. € 5
 Acqua San Benedetto naturale o frizzante
 ½ l. San Benedetto natural or sparkling
 water ½ l. € 3
 Spremuta di arance Orange juice € 9
 Centrifuga di verdure Vegetable juicer € 9

BIRRE Beer s

Local Beer (from Tuscany 1)
 € 10
 Beer from the south (from
 Puglia 2) €10
 Beer from the north (from
 Veneto 3) €10
 Ichnusa (from Sardinia 5)
 €10
 Heineken € 9
 Becks € 9
 Heineken 0% ALC € 8

VINI ROSSI Red Wines

Chianti Classico DOCG (from Tuscany
 1) bicchiere/glass € 12
 (bottiglia/bottle € 50) Chianti Classico
 Riserva DOCG (from Tuscany 1)
 bicchiere/glass € 14 (bottiglia/bottle
 € 60) Brunello di Montalcino DOCG
 (from Tuscany 1) bicchiere/glass € 14
 (bottiglia/bottle € 60) Nobile di
 Montepulciano DOCG (from Tuscany
 1) bicchiere/glass € 12
 (bottiglia/bottle € 50) Morellino di
 Scansano DOCG (from Tuscany 1)
 bicchiere/glass € 10 (bottiglia/bottle
 € 45)

VINI BIANCHI

White Wines

Chardonnat Toscana IGT (from Tuscany 1)
 bicchiere/glass
 € 12
 (bottiglia/bottle € 50)
 Pinot Grigio DOC
 bicchiere/glass
 € 10
 (bottiglia/bottle € 40)
 Vernaccia di San Gimignano DOCG (from T
 bicchiere/glass
 € 10
 (bottiglia/bottle € 40)



VINI ROSÈ

Rosé Wines

Rosato DOC
 bicchiere/glass
 € 12
 (bottiglia/bottle € 50)

BOTTIGLIE MIGNON Mignon Bottles

Chianti Classico DOCG Contessa di
 Radda 0,375 l. € 20 (solo
 bottiglia/bottle) (from Tuscany 1)
 Chianti Colli Senesi DOCG Borgo alla
 Terra 0,375 l. € 18 (solo
 bottiglia/bottle) (from Tuscany 1)

PROSECCO

Prosecco

Cuvée Brut
 bicchiere/glass
 € 8
 (bottiglia/bottle € 35)
 Prosecco Rosè extra dry
 bicchiere/glass
 € 10
 (bottiglia/bottle € 40)

Prosecco Donna Gloria
DOC bicchiere/glass
€12 (bottiglia/bottle €
50)

CHAMPAGNE

Champagne

Champagne Brut
Laurent-Perrier € 140
(bottiglia/bottle)

Champagne Rosè € 140
(bottiglia/bottle)

Cerretani's Signature Cocktail

E' il 1920. Siamo a Firenze, all'esclusivo Caffè Giacosa in Via de' Tornabuoni. Il Conte Camillo Negroni, stanco del solito cocktail "Americano", decide di aggiungere una variante agli ingredienti che compongono questo cocktail

Nasce così il celeberrimo Cocktail Negroni. A distanza di decenni, prendendo ispirazione da questa storia, abbiamo voluto creare una variante del cocktail. Lasciandoci ispirare dal palazzo dove ha sede l'Hotel Cerretani e facendoci trasportare dalla creatività, siamo orgogliosi di presentare: It's 1920. We are in Florence, at the exclusive Caffè Giacosa on Via de' Tornabuoni (now owned by the famous designer Roberto Cavalli). Count Camillo Negroni, tired of the usual "Americano" cocktail, decides to add a twist to the ingredients that make up this cocktail. Thus, the famous Negroni Cocktail was born. Decades later, drawing inspiration from this story and being inspired by the palace where the Hotel Cerretani is located, and letting our creativity guide us, we are proud to present:

Cerretani's Negroni €16,00

Un Cocktail che porta la firma del nostro Hotel. Questo cocktail è frutto di un'alchimia precisa di profumi e sapori che lo rendono unico. Chiedi al nostro Barman come lo fa. Saremo lieti di condividere con te questo nostro piccolo "segreto". A cocktail bearing the signature of our hotel. This cocktail is the result of a precise alchemy of scents and flavors that make it unique. Ask our bartender how he makes it. We will be delighted to share with you this little "secret" of ours

COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, fetta di arancia/orange slice
€ 12

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda, fetta di arancia/orange slice
€ 12

Negroni

Gin, Vermouth Rosso, Campari, fetta di arancia/orange slice
€ 14

Americano

Vermouth rosso, Campari, Soda, fetta di arancia/orange slice
€ 14

Old Fashioned

Bourbon o Rye Whiskey, zuccherino/sugary, Angostura bitters, scorza di arancia/orange zest
€ 14

Dry Martini

Gin, Vermouth Dry, scorza di limone o oliva verde/lemon zest or green olive
€ 14

Gin Tonic

Gin (choose your gin), acqua tonica/tonic water, fetta di lime/slice of lime
€ 14-18

€ 14

Gin Tonic

Gin (choose your gin), acqua tonica/tonic water, fetta di lime/slice of lime
€ 14-18

€ 14-18

Margarita Tequila, Triple sec (Cointreau), succo di lime fresco/ fresh lime juice, sale, fetta di lime/slice of lime € 14 Mojito Rum bianco/white, succo di lime fresco/fresh lime juice, zucchero di canna/brown sugar, menta fresca/ fresh mint, soda € 14 Daiquiri Rum bianco/white, succo di lime fresco/fresh lime juice, sciroppo di zucchero/sugar syrup € 14 Manhattan Rye whiskey o bourbon, Vermouth Rosso/Red, Angostura bitters, ciliegia al maraschino/maraschino cherry € 15 Pina Colada Rum bianco/white, succo di ananas/pineapple juice, crema di cocco/coconut cream € 14 Cosmopolitan Vodka, triple sec (Cointreau), succo di lime fresco/fresh lime juice, succo di mirtillo rosso/cranberry juice € 14 Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro/tomato juice, succo di limone fresco/fresh lemon juice, salsa/sauce Worcestershire, Tabasco, sale e pepe/salt and pepper € 15

Moscow Mule Vodka, succo di lime fresco/fresh lime juice, Ginger Beer, fetta di lime/ slice of lime (per guarnire/for garnish) € 14 Tom Collins Gin, succo di limone fresco/fresh lemon juice, sciroppo di zucchero/sugar syrup, soda, ciliegia al maraschino/maraschino cherry e/and fetta di limone/ slice of lemon (per guarnire/for garnish) € 15 French 75 Gin, succo di limone fresco/fresh lemon juice, sciroppo di zucchero/sugar syrup, Champagne, scorza di limone/lemon zest (per guarnire/for garnish) € 15 Bellini Pura di pesca/Peach puree, Prosecco € 14 Caipirinha Cachaça, zucchero di canna/brown sugar, lime fresco/fresh lime € 14 Espresso Martini Vodka, liquore al caffè/coffee liqueur (kahlúa), espresso, sciroppo di zucchero/sugar syrup, chicchi di caffè/coffee beans (per guarnire/for garnish) € 15

Amaretto Sour Amaretto, succo di limone fresco/fresh lemon juice, sciroppo di zucchero/sugar syrup, albume d'uovo/ egg albumen (facoltativo/optional), ciliegia al maraschino/maraschino cherry e/and fetta di arancia/ slice of orange (per guarnire/for garnish) € 14 Disaronno Sour Disaronno, succo di limone fresco/fresh lemon juice, sciroppo di zucchero/sugar syrup, albume d'uovo/ egg albumen (facoltativo/optional), ciliegia al maraschino/maraschino cherry e/and fetta di arancia/ slice of orange (per guarnire/for garnish) € 14 Whiskey Sour Bourbon, succo di limone fresco/fresh lemon juice, sciroppo di zucchero/sugar syrup, ciliegia al maraschino/maraschino cherry e/and fetta di limone/ slice of lemon (per guarnire/for garnish) € 14 New York Sour Bourbon, succo di limone fresco/fresh lemon juice, sciroppo di zucchero/sugar syrup, vino rosso/red wine (per float), ciliegia al maraschino/maraschino cherry e/and fetta di limone/slice of lemon (per guarnire/for garnish) € 15

COCKTAILS ANALCOLICI

Alcohol free Cocktails

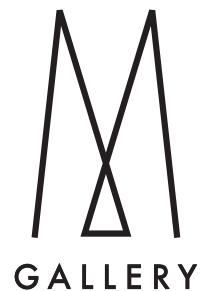
Virgin Colada Succo di ananas/Pineapple juice, sciroppo di cocco/ coconut syrup, lime € 12
Virgin Mary Succo di pomodoro/tomato juice, limone/lemon, sale e pepe/salt and pepper, tabasco, salsa/sauce Worcestershire € 12
Virgin Mojito Brown sugar, lime, menta fresca/fresh mint, Ginger ale € 12

SPIRITS

Whisky € 10 Wine spirit € 10 Rum € 10
Vodka € 10 Gin € 10 Tequila € 10
Liquori € 8 Amari € 8

DALLA CUCINA The Kitchen

Risotto ai funghi porcini Risotto with porcini mushrooms € 16
Spaghetti alla carbonara Spaghetti with egg and bacon € 17
Spaghetti al pomodoro Spaghetti with tomato sauce € 17
Pizza margherita Pizza tomato and mozzarella cheese (ingredienti extra/extra ingredients € 5) € 12
Insalata mista Mixed salad € 10
Torta del giorno Cake of the day € 10
Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad € 10



Il Wine Bar “Il Michelangelo”

MGallery Hotel Firenze

Il wine bar Il Michelangelo vi accoglie con un’atmosfera elegante e raffinata. È il luogo ideale per rilassarsi in un ambiente affascinante ed elegante, tra comode poltrone e mobili di gusto. Durante il giorno, un luogo d’incontro stimolante per gustare un drink o un caffè italiano. Di sera, uno spazio chic con un ambiente dai colori cangianti.

Prenotare un tavolo

Online oppure via telefono:

T: +39 055 0643811

h1539-re@accor.com