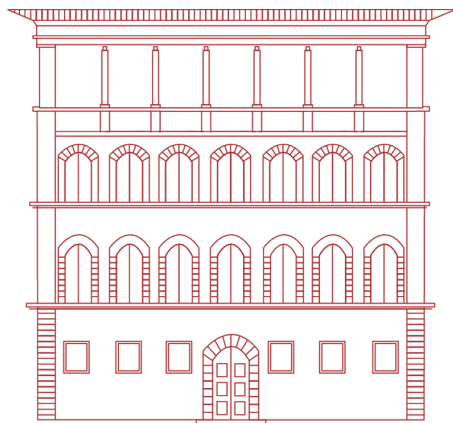




LOGGIA ROOF BAR

HOTEL PALAZZO GUADAGNI
Historical Palace

BENVENUTI IN LOGGIA

È un piacere avervi come nostri ospiti e poter condividere l'atmosfera rilassante di questo posto speciale.

Dalla Loggia si può godere di una splendida vista della Chiesa di Santo Spirito, dell'omonima piazza e della chiesa del Carmine. Potete anche ammirare i caratteristici tetti rossi fiorentini e, in lontananza, i colli che circondano la città.

Palazzo Guadagni fu costruito nel 1505 da Simone del Pollaiuolo per il mercante di seta Riniero di Bernardo Dei che ne fece la sua residenza. Di particolare interesse la magnifica Loggia, prima nel suo genere a Firenze, e ancora oggi una delle più scenografiche della città.

Un luogo unico che permette di respirare l'autenticità e la bellezza di una Firenze senza tempo.

WELCOME TO THE LOGGIA

It's a pleasure to have you here and to share with you the relaxing atmosphere of this special place.

From the Loggia you can enjoy a splendid view of Santo Spirito square and Church as well as of the Carmine Church. You can also admire the characteristic red roofs of Florence and the beautiful hills that surround the city.

Palazzo Guadagni was built in 1505 by Simone del Pollaiuolo for the silk merchant Riniero di Bernardo Dei. The magnificent Loggia, the first of its kind built in Florence, is still one of the most picturesque landmarks of the city.

A unique location where you can find your own peace within the city, breathing in the authenticity and the timeless beauty of Florence.

Share the best of the Loggia



*@Hotel Palazzo Guadagni @Loggia_roofbar
#PalazzoGuadagni #LoggiaRoofbar*

MENU

Crostini misti	12
Selezione di formaggi toscani e crostini	16
<i>Selection of Tuscan cheeses and crostini</i>	
Selezione di affettati toscani e crostini	16
<i>Selection of Tuscan cold cuts and crostini</i>	
Il nostro tagliere Loggia: crostini, formaggi e affettati	25
<i>Crostini and a selection of cheeses and cold cuts</i>	
Crostone: Prosciutto toscano, carciofini e balsamico	12
<i>Tuscan ham, artichokes and balsamic</i>	
Burrata e pomodoro	12
<i>Burrata cheese and tomato</i>	
La nostra insalata: pomodori, bufala, olive, cipolla	12
<i>Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, onions and croutons</i>	
Prosciutto toscano e bufala	14
<i>Tuscan ham and buffalo mozzarella</i>	
Salmone affumicato e misticanza	16
<i>Smoked salmon with mixed greens</i>	

DESSERT

Bocconcini DAI DAI: cioccolato/ caffè/ pinoli	7
Semifreddo ai pinoli con cioccolato fuso	8
<i>Semifreddo with pinenuts and melted chocolate</i>	
Sorbettini Loggia:	Min. 5
Frutta ripiena con un sorbetto della propria polpa	
<i>Fruit filled with a sorbet made of its pulp</i>	
Fragola (strawberry) 3 Fico (fig) 4.5 Bananino 5	
Kiwi 6.5 Pesca (peach) 6.5	
8 Sorbettini: 3 Fragole, 2 Fichi, 1 Bananino, 1 Kiwi, 1 Pesca	32

Prices are in Euro

COCKTAILS & DRINKS

Spritz	10
<i>Prosecco, Aperol, soda water</i>	
Hugo	10
<i>Prosecco, elderflower, mint</i>	
Pimm's	10
<i>Pimm's No. 1, fresh fruit, ginger ale</i>	
Bicicletta	10
<i>White wine, Campari, soda water</i>	
Americano	10
<i>Campari, red vermouth, soda water</i>	
Negroni	10
<i>Gin, Campari, red vermouth</i>	
Dry Martini	10
<i>Gin, dry vermouth</i>	
Manhattan	10
<i>Bourbon whiskey, red Vermouth, Angostura</i>	
Old Fashioned	10
<i>Bourbon whiskey, sugar, soda water, Angostura</i>	

Prices are in Euro

COCKTAILS & DRINKS

Moscow Mule	10
<i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	
Bloody Mary	10
<i>Vodka, tomato juice, condiments</i>	
Paloma	10
<i>Tequila, grapefruit juice, lime juice</i>	
Margarita	10
<i>Tequila, Triple sec., lime juice</i>	
Mojito	10
<i>Rhum, brown sugar, soda water, lime, mint</i>	

Prices are in Euro

GIN TONIC

Tanqueray	10
Plymouth	11
Hendrick's	12
Gin Mare	13

VODKA TONIC

Absolut	10
Belvedere	12
Grey Goose	13

RHUM

Havana Club Especial	10
Matuzalem	11
Diplomático Mantuano	12
Zacapa	13

Served flat, over ice, or with soda/tonic/coke

Prices are in Euro

WHISKEY

Scottish

Ballantine's	10
Laphroaig	11
Oban	12
Lagavulin	13

American

Jim Beam	10
Bulleit	12

Irish & Japanese

Jameson	10
Nikka	13

Served flat, over ice, or with soda/tonic/coke

Prices are in Euro

WINE SELECTION

SPARKLING WINES

Glass/bottle

Borgoluce (<i>Prosecco</i>), Valdobbiadene, Veneto	7/32
Frescobaldi (<i>Brut Metodo Classico</i>), Trentino	38
Leonia, Pomino (<i>Brut Metodo Classico</i>), Toscana	48
Veuve Clicquot (<i>Champagne</i>), France	70

RED WINES

Terre More (<i>Carbernet Sauvignon</i>), Bolgheri, Toscana	7/32
Budini Gattai, I Bonsi (<i>Sangiovese, Teroldego</i>), Toscana	7/32
Marchesi Gondi, Chianti Rufina Riserva (<i>Sangiovese</i>), Toscana	8/34
Mediterra, Poggio al Tesoro (<i>Merlot, Syrah</i>), Bolgheri, Toscana	8/34
Tenuta Perano, Chianti Classico (<i>Sangiovese</i>), Toscana	38
Godiolo, Nobile di Montepulciano (<i>Prugnolo Gentile</i>), Toscana	40
San Polo, Brunello di Montalcino (<i>Sangiovese</i>), Toscana	70

WHITE WINES

Pomino (<i>Chardonnay</i>), Toscana	7/32
Marchesi Gondi, Sassobianco (<i>Sauvignon Blanc</i>), Toscana	7/32
Massovivo (<i>Vermentino</i>), Bolgheri, Toscana	8/34
Attems (<i>Pinot Grigio</i>), Friuli Venezia Giulia	8/34
Solo Sole, Poggio al Tesoro (<i>Vermentino</i>), Bolgheri, Toscana	38

ROSÉ WINE

Alie (<i>Syrah, Vermentino</i>), Bolgheri, Toscana	8/34
Cassiopea (<i>Cabernet Franc, Merlot</i>), Bolgheri, Toscana	8/34

Prices are in Euro

BOTTLED BEERS & CIDERS

Peroni (Nastro Azzurro)	6
Menabrea Lager	7
Craft beer (Lager, Amber)	8
Apple Cider	8

APERITIVES, BITTERS & AFTER DINNER

Aperol	6
Campari	6
Vermouth - Red, White, Dry	6
Crodino, Sanbitter	6
Pastis	6
Porto	7
Amari	6
Sambuca	6
Amaretto	6
Grappa	6
Limoncello	6
Vin Santo (served with Cantucci di Prato)	7

Aromatised wines and bitters: served flat, over ice

Prices are in Euro

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sunset in Loggia	8
<i>Carrot, pineapple, orange</i>	
Beet Roof	8
<i>Beetroot, carrot, apple, lemon, ginger</i>	
Loggia Garden	8
<i>Cucumber, celery, apple, pineapple, lemon</i>	
Spremuta	8
<i>Orange</i>	

COFFEES & TEAS

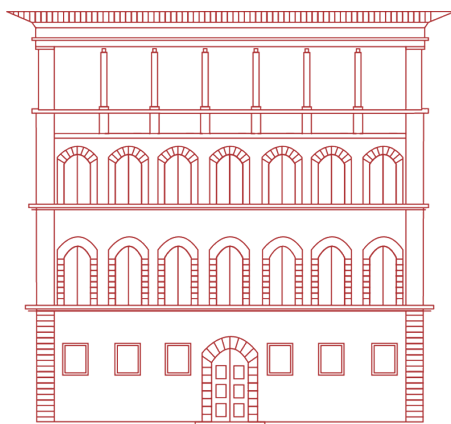
Espresso	3
Macchiato	3
Americano	4
Decaffeinated	3
Cappuccino	4
Iced coffee Shakerato	6
Affogato	6
Hot chocolate	6
Tea – La Via del Tè	6

Tea set for two	24
Selezione “La Via del Tè” accompagnata da tramezzini e pasticcini	
<i>A selection of tea by “La Via del Tè” served with sandwiches and dry pastries</i>	

SODAS, WATERS & JUICES

Sodas and soft drinks	5
Water: still, sparkling	3
Iced Tea (lemon, peach)	5
Fruit juices	5

Prices are in Euro



LOGGIA ROOF BAR

Hotel Palazzo Guadagni
Piazza Santo Spirito 9, Firenze
+39 055 2658376
www.palazzoguadagni.com
info@palazzoguadagni.com

Share the best of the Loggia



@Hotel Palazzo Guadagni @Loggia_roofbar
#PalazzoGuadagni #LoggiaRoofbar