

**Loggia
Roof
Bar**

Benvenuti al Loggia Roof Bar

Benvenuti al Loggia Roof Bar, è un piacere avervi qui come nostri ospiti. Nascosta all'ultimo piano dell'Hotel Palazzo Guadagni, la nostra terrazza panoramica si affaccia su Firenze e le sue colline circostanti, offrendo una vista unica sulla città. Prendetevi un momento per ammirare Piazza Santo Spirito e la sua meravigliosa chiesa, i caratteristici tetti rossi di Firenze e lo splendido paesaggio che avete davanti a voi.

Costruito nel 1505 dall'architetto Baccio d'Agnolo per il mercante di seta Riniero di Bernardo Dei, Palazzo Guadagni è un punto di riferimento iconico dell'Oltrarno e un simbolo dell'architettura Rinascimentale. Per cinque secoli, è stato dimora di famiglie nobili, personaggi politici e artisti che hanno apprezzato la sua vicinanza a Palazzo Pitti, sede del potere, e la sua posizione unica all'interno di un quartiere ricco di botteghe artigiane e vita locale.

Oggi Hotel Palazzo Guadagni accoglie ospiti alla ricerca di un soggiorno autentico a Firenze mentre la Loggia Roof Bar offre un incantevole location per un pranzo, un tè pomeridiano o un aperitivo ammirando la città e i suoi unici tramonti.

Welcome to the Loggia Roof Bar

Welcome to the Loggia Roof Bar, it is a pleasure to have you here. Perched on the top floor of Hotel Palazzo Guadagni, our panoramic terrace overlooks Florence and its surrounding hills, offering a unique viewpoint onto the city. Take a moment to admire Santo Spirito Square and its church as well as the characteristic red tiled roofs of Florence and green sceneries stretching in front of you.

Built in 1505 by the architect Baccio d'Agnolo for the silk merchant Riniero di Bernardo Dei, Palazzo Guadagni is an iconic landmark of the Oltrarno and a symbol of the Renaissance architecture. For five centuries, it has been home to noble families, politics and artists who enjoyed its proximity to Palazzo Pitti where the power was in place, as well as its unique location within a neighborhood filled with artisan workshops and local life.

Today, Hotel Palazzo Guadagni hosts guests looking for an authentic stay in Florence, while its Loggia Roof Bar offers an enchanting interlude from the city bustle for a light lunch, an afternoon tea or an aperitivo while admiring the city and its unique sunsets.

NICE TO SHARE

- Tramezzini al radicchio rosso, tacchino, maionese e senape in grani** 14
Classic italian triangle sandwich filled with red radicchio salad, turkey, mayonnaise and wholegrain mustard. (1, 3, 6, 7, 10, 12)
- Crostone con crema di carciofi, pomodori secchi, rucola e pinoli (V)** 14
Artichoke cream, sun dried tomatoes, arugula and pinenuts on toast. (1, 5, 6, 7, 8, 12)
- Tagliere Loggia con selezione di affettati e formaggi** 30
Our selection of Italian cold cuts and cheeses. (7, 8, 10, 12)

PLATES

- Caprese con mozzarella di bufala Barlotti di Paestum e basilico** 16
Caprese salad with buffalo mozzarella produced in Paestum by Barlotti's family, cherry tomatoes and basil. (7, 10, 11)
- Tortino di ceci con avocado e burrata, servito con una giardiniera (V)** 18
Chickpeas patty topped with avocado and burrata, served with pickled vegetables. Please allow 15/20 min preparation time. (6, 7, 12)
- Burratina al tartufo con prosciutto crudo toscano** 18
Truffled burrata cheese served with Tuscan ham. (7)
- La nostra versione del Vitello Tonnato con arista e salsa tonnata** 20
Our version of the Vitello Tonnato with pork loin carpaccio topped with tuna mayonnaise and cappers (3, 4, 7)
- Pulled pork brioche burger servito con chips di tubero** 24
Brioche bun, pulled pork, cheddar and coleslaw, served with beet chips. (1, 7, 10, 11, 12)

DOLCI

Cheesecake con cioccolato fuso e granella di pistacchio <i>Cheesecake with pistachio and melted chocolate</i> (1, 6, 7, 8)	8
Babà al rum <i>Baba au Rhum topped with whipped cream and berries</i> (1, 3, 7)	8
Matonella Dai Dai gelato artigianale alla panna con pinoli e frutti di bosco <i>Dai Dai artisanal cream gelato with pinenuts and berries</i> (3, 5, 6, 7, 8)	8
Gelato al limone. <i>Lemon gelato</i> (3, 5, 6, 7, 8)	8
Gelato al limone e vodka. <i>Lemon gelato with vodka</i> (3, 5, 6, 7, 8, 12)	12
Affogato al caffè. <i>Vanilla ice cream with a shot of coffee</i> (1, 3, 5, 6, 7, 8)	8
Affogato all'amaretto. <i>Vanilla ice cream with a shot of amaretto liquor</i> (1, 3, 5, 6, 7, 8)	12
Cantucci con Vin Santo <i>Cantucci with Vin Santo wine</i> (1, 3, 8, 12)	10

SIGNATURE COCKTAILS

- Loggia Spritz** 15
La nostra rivisitazione di un grande classico, con Aperol, Campari, Ginger Ale, Prosecco e frutta fresca.
Our version of a great classic, with Aperol, Campari, Ginger Ale, Prosecco and fresh fruits. (12)
- Gentle Negroni** 15
Un Negroni gentile, da bere a tutte le ore. A base di Jimmy Low Alcohol Gin, Vermouth alla yerbe mate, e un tocco di liquore alla genziana.
A gentle Negroni, to drink at any hours of the day. A base of Jimmy Low Alcohol Gin, Mate Vermouth and a touch of gentian liquor (12)
- Peach & Love** 15
Vibranti note floreali di soda alla pesca, vermouth rosa e gelsomino, che si mescolano con vodka e shrub di lamponi.
Vibrant floral note of peach soda, pink vermouth and jasmín, mixed with vodka and raspberry shrub. (12)
- Rajan's Mule** 15
Un incontro fortuito tra un Mojito a un London Mule, a base di Gin, lime, menta, zucchero e Ginger Beer.
A chance meeting between a Mojito and a London Mule. Gin based, with lime, mint, sugar and Ginger Beer. (12)
- Riviera** 15
Un tuffo nell'Estate italiana, a base di Limoncello, basilico, un leggero tocco di gin e tante bollicine.
A dive into the Italian Summer with a Limoncello base, basil, a light touch of gin and a lot of bubbles. (12)
- Sunset** 15
Fresco viaggio tra Messico e casa: liquore alle erbe del Mugello shakerato con Mezcal artigianale, aperitivo della Loggia e rinfrescante lime.
A fresh trip between Mexico and home: herb liquor of Mugello shaken with artisanal Mezcal, aperitivo della Loggia and refreshing lime. (12)

SIGNATURE COCKTAILS

Margot

15

Tequila 100% Agave infusa alla camomilla e shakerata con liquore al fiore di sambuco, lime e meringa. Il Margarita che cercavi.

Chamomile infused Tequila 100% Agave shaken with elderflower liquor, lime and meringue. The margarita you were looking for. (3, 12)

French Touch

15

Liquore al cassis infuso al rosmarino, un goccio di Bonal Aperitif e Prosecco. Un tocco francese al vostro aperitivo.

Rosemary infused Cassis liqueur, a splash of Bonal Aperitif and Prosecco. A french touch to your aperitivo. (12)

Oude Florence

15

Boccaccio, Whiskey fiorentino invecchiato in botte di Negroni, mescolato con Brandy, bitter aromatici e un goccio di zucchero.

Boccaccio, florentine Whiskey aged in Negroni barrel, mixed with Brandy, aromatic bitters and a drop of sugar. (12)

Chiantishire

15

Bourbon whiskey agitato insieme a succo di limone e zucchero, nobilitato da un tocco di Chianti Classico.

Bourbon Whiskey shaken with lemon and sugar, made precious by a float of Chianti Classico. (3, 12)

Florentini

15

Gin Winestillery ghiacciato, con gocce di vermouth dry e vin santo. Il Martini di Firenze.

Ice cold Gin Winestillery with drops of dry vermouth and vin santo. The Florentine's Martini. (1, 3, 5, 8, 12)

ZERO ALCOHOL SIGNATURES

No-Groni

15

Il Negroni senza alcol che vi stupirà. BTTR, Tanqueray 0.0 e Martini Vibrante.
The Negroni without alcohol that will surprise you. (12)

Rose & Mary

13

Soda alle rose, succo di limone e lamponi freschi. Tutto gusto e niente alcol.
Rose flavoured soda, lemon juice and fresh raspberries. Tasteful, zero alcohol.

Mango & Berries

13

Succo di mirtillo rosso shakerato con mango, arancia e purea di fragola
homemade. Dolce e rinfrescante.
*Cranberry juice shaken with mango, orange and homemade strawberry puree.
Sweet and refreshing.*

CLASSIC COCKTAILS

Spritz	15
<i>Prosecco, Aperol, soda water (12)</i>	
Hugo	15
<i>Prosecco, Elderflower liquor, mint (12)</i>	
Pimm's	15
<i>Pimm's No. 1, fresh fruits, ginger ale (12)</i>	
Negroni	15
<i>London Dry Gin, Bitter Campari, Sweet Vermouth (12)</i>	
Espresso Martini	15
<i>Vodka, coffee liqueur, sugar, caffè espresso (3, 12)</i>	
Dark N'Stormy	15
<i>Gosling's Rum, lime, Ginger Beer (12)</i>	
Bloody Mary	15
<i>Vodka, tomato juice, lemon juice, condiments (12)</i>	
Paloma	15
<i>Tequila, lime juice, pink grapefruit soda (12)</i>	
Pisco Sour	15
<i>Pisco, lemon juice, sugar, egg white, bitters (3, 12)</i>	
Mojito	15
<i>Cuban Rum, brown sugar, lime juice, mint, soda water (12)</i>	
Southside	15
<i>London Dry Gin, lemon juice, sugar, fresh mint (12)</i>	

WHISKY

SCOTCH WHISKY

Bowmore 12 Year Islay Single Malt, Sherry Oak Cask	16
Talisker Skye Islay Single Malt, American Oak Cask	16
Aberfeldy 12 Year Highland Single Malt, Bourbon Oak Cask	16
Glenmorangie 12 Year Highland Single Malt, Bourbon Oak Cask	16
Lagavoulin 16 Year Islay Single Malt, American Oak Cask	18
Bruichladdich Laddie Islay Single Malt, American Oak Cask	18

IRISH WHISKY

Connemara Peated Single Malt	16
Green Spot Single Pot Still, Bourbon and Sherry Oak Cask	16
Bushmills 10 Year Single Malt, Bourbon Oak Cask	16
West Cork Single Malt, Calvados Oak Barrel	16
Red Breast 12 Year Single Pot Still, Bourbon and Sherry Oak Cask	18

JAPANESE WHISKY

Nikka from the barrel	18
Tokinoka Blended	18

AMERICAN WHISKY

Woodford Reserve	16
Maker's Mark	16
Bulleit Rye	16
Eagle Rare	16

ITALIAN WHISKY

Florentis Single Pot Still, Vin Santo Oak Cask	16
Florentis Single Pot Still, Supertuscan Oak Cask	18

RUM

Matusalem <i>Cuba</i>	14
Diplomático Reserva <i>Venezuela</i>	15
Zacapa 23 <i>Guatemala</i>	16

GIN

Gin Arte <i>Italy</i>	15
Roku <i>Japan</i>	15
Hendrick's <i>Scotland</i>	16
Peter in Florence <i>Italy</i>	17
Gin Mare <i>Spain</i>	18
Winestillery London Dry Gin <i>Tuscany, Italy</i>	18

VODKA

Stolichnaya <i>Russia</i>	15
Tito's <i>United States</i>	16
Belvedere <i>Poland</i>	17
Grey Goose <i>France</i>	17
Winestillery Vodka <i>Tuscany, Italy</i>	18

COGNAC

Martell <i>France</i>	15
Remy Martin 1738 <i>France</i>	16

TEQUILA & MEZCAL

Casamigos <i>Jalisco, Mexico</i>	15
Casamigos Reposado <i>Jalisco, Mexico</i>	16
Mezcal Artesanal <i>Oaxaca, Mexico</i>	15

VERMOUTH & AMARI

Aperitivi, Pastis & Amari	9
Vin Santo, Porto & Grappa	9

BEER SELECTION

Birrificio Oltrarno <i>Birra Agricola British Golden Ale</i>	10
Birrificio Oltrarno <i>Birra Agricola Irish Red Ale</i>	10
Birrificio Oltrarno <i>Birra Agricola IPA</i>	10
Alcohol-Free Beer	9

FRESH SQUEEZED JUICES

Sunset in Loggia	9
<i>Orange, carrot, lemon, pineapple, turmeric</i>	
Beet Roof	9
<i>Beetroot, carrot, orange, red grapes, ginger</i>	
Loggia Garden	9
<i>Green apple, celery, spinach, ginger, lemon</i>	
Spremuta	9
<i>Orange</i>	

SOFT DRINKS

Still water	4
Sparkling water	4
Soda and soft drinks	7
Lemon iced tea	7
Peach iced tea	7
Fruit juices	7

WINE SELECTION

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Borgoluce (<i>Prosecco</i>) Valdobbiadene, Veneto	12 / 50
Franciacorta (<i>Brut Metodo Classico</i>) Lombardia	15 / 60
Laurent-Perrier (<i>Champagne</i>) Francia	120
Billecard-Salmon (<i>Champagne</i>) Francia	130
Ruinart (<i>Champagne</i>) Francia	160

RED WINES

Mediterra Poggio al Tesoro (<i>Merlot, Syrah</i>) Bolgheri, Toscana	12 / 50
Fossivento Chianti Classico Chioccioli (<i>Sangiovese</i>) Toscana	12 / 50
Fossolupaio Rosso di Montepulciano Bindella (<i>Sangiovese</i>) Toscana	12 / 50
Gori (<i>Pinot Noir</i>) Alto Adige	12 / 50
San Polo Brunello di Montalcino (<i>Sangiovese</i>) Toscana	80

WHITE WINES

Solo Sole Poggio al Tesoro (<i>Vermentino</i>) Bolgheri, Toscana	12 / 50
Panizzi (<i>Vernaccia</i>) San Gimignano, Toscana	12 / 50
Pirocanto Chioccioli, Orange (<i>Trebbiano, Malvasia, Ansonaco</i>) Toscana	12 / 50
Gori (<i>Chardonnay</i>) Alto Adige	12 / 50
Borgo San Daniele (<i>Pinot Grigio</i>) Friuli Venezia Giulia	60
Chablis Droin (<i>Chardonnay</i>) Burgundy, Francia	70

ROSÉ WINES

Cassiopea Poggio al Tesoro (<i>Cabernet Franc, Merlot</i>) Bolgheri, Toscana	12 / 50
Château Minuty (<i>Grenache, Syrah</i>) Provenza, Francia	60

CAFFETTERIA

Caffeteria available until 4:00PM

Espresso	4
Decaffeinato	4
Americano	5
Cappuccino	6
Iced coffee shakerato	9
Affogato al caffè	8
<i>Vanilla ice cream with a shot of coffee (1, 3, 5, 6, 7, 8)</i>	
Cioccolata calda con panna	8
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
Tea La Via del Tè	8
<i>Early Grey, English Breakfast, Green tea, Camomile, Herbal Tea, Lemon & Ginger</i>	

AFTERNOON SET

Afternoon tea set for two	28
<i>Selezione di tè La Via del Tè servita con sandwich e piccola pasticceria. A selection of tea La Via del Tè served with small sandwiches and pastries. (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)</i>	
Afternoon prosecco set for two	30
<i>Due bicchieri di prosecco serviti con sandwich e piccola pasticceria. Two glasses of prosecco served with small sandwiches and pastries. (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)</i>	

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti.

Food allergens and the ones present in the composition of our plates.

1. **Cereali contenenti glutine e prodotto derivati**
Cereals containing gluten and derived product
2. **Crostacei e prodotti derivati**
Crustaceans and derived products
3. **Uova e prodotti derivati**
Eggs and derived products
4. **Pesce e prodotti derivati**
Fish and derived products
5. **Arachidi e prodotti derivati**
Peanuts and derived products
6. **Soia e prodotti derivati**
Soy and derived products
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio**
Milk and derived products
8. **Frutta a guscio**
Nuts and derived products
9. **Sedano e prodotti derivati**
Celery and derived products
10. **Senape e prodotti derivati.**
Mustard and derived products.
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati**
Sesame seeds and derived products
12. **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulfites
13. **Lupini e prodotti derivati**
Lupin beans and derived products
14. **Molluschi e prodotti derivati**
Mollusks and derived products

L'attività viene svolta all'interno della stessa cucina pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro ordine.

The activity is carried out within the same kitchen, therefore it is impossible to avoid potential cross-contamination even on food that do not contain specific allergens in the formulation and/or recipe. If you have any doubts, please ask our waiter about possible allergens present in your order.

Hotel Palazzo Guadagni

Hotel Palazzo Guadagni & Loggia Roof Bar

Piazza Santo Spirito 9, 50125 Firenze

(39) 055 265 8376

Website: palazzoguadagni.com

Email: info@palazzoguadagni.com

Share your experience with us:

@hotelpalazzoguadagni #loggiarofbar

@loggia_roofbar #hotelpalazzoguadagni