

nour
Lounge

Lista degli Allergeni List of Allergens

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE – CEREALS CONTAINING GLUTEN
- 2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
- 3) UOVA – EGGS
- 4) PESCE – FISH
- 5) ARACHIDI – PEANUTS
- 6) SOIA – SOY BEANS
- 7) LATTE – MILK
- 8) FRUTTA A GUSCIO – NUTS
- 9) SEDANO – CELERY
- 10) SENAPE – MUSTARD
- 11) SEMI DI SESAMO – SESAME SEEDS
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES
- 13) LUPINI – LUPIN
- 14) MOLLUSCHI – MOLLUSCS

Gentile Ospite,

I numeri sopra riportati (da 1 a 14) sono usati per indicare che un piatto contiene l'allergene come ingrediente

L'allergene è riportato sotto ogni piatto del menu con il numero corrispondente

Se avete esigenze dietetiche oppure allergie alimentari, siete pregati di chiedere assistenza al personale in servizio che vi aiuterà nella scelta dei piatti presenti sul menu

Dear Guest,

The above numbers (from 1 to 14) are used to highlight dishes containing allergens as ingredients

Please note that each dish in this menu show allergy information based on the corresponding numbers from 1 to 14

If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, kindly ask one of our team members for assistance when selecting menu items

COCKTAIL

Americano Campari bitter, red vermouth, soda water (allerg. n.: 12)	11
Negroni Campari bitter, red vermouth, dry gin (allerg. n. 12)	11
Manhattan Whisky, red vermouth, angostura bitter (allerg. n. 1,12)	11
1960's Vodka Martini Vodka, Dry Martini, lemon peel (allerg. n. 1,12)	11
Dirty Martini Vodka, Dry Martini, olive brine (allerg. n. 1,12)	11
Old Fashioned Bourbon, Angostura bitter, sugar (allerg. n. 1)	11
Kir White wine, Crème de Cassis (allerg. n. 12)	11
Kir Royal Champagne, Crème de Cassis (allerg. n. 12)	14
Cocktail Champagne Champagne, cognac, Angostura bitter, sugar (allerg. n. 12)	14

Cosmopolitan	11
Citron Vodka, Cointreau, cranberry & lime juice (allerg. n. 1)	
Caipiriña	11
Cachaca, lime, sugar	
Strawberry Caipiroska	11
Vodka, strawberry, lime, sugar (allerg. n. 1)	
Aperol Spritzer	11
Aperol, Prosecco, soda water (allerg. n. 12)	
Sazerac	11
Peychaud's bitter, Assenzio, Cognac, sugar (allerg. n. 12)	
Whiskey sour	11
Whiskey, lemon juice, sugar syrup (allerg. n. 1)	

LONG DRINKS

Long Drink/Cocktail Analcolici	9
Fruit juices, soft drink, syrup	
Virgin Mary	9
Tomato, lemon juice, tabasco & Worcestershire sauce (allerg. n. 9)	
Bloody Mary	11
Vodka, tomato & lemon juice, tabasco & Worcestershire sauce (allerg. n. 9)	
Horses Neck	11
Cognac, Angostura bitter, ginger ale (allerg. n. 12)	

Moscow Mule	
Vodka, lime juice, ginger beer (allerg. n. 1)	
Mojito	
Rum, lime, mint, soda water, sugar	
Long island ice tea	
White spirits, Triple sec, lemon juice, coca (allerg. n. 1)	
Diablo	
Tequila, lime juice, cranberry juice, ginger beer	
Sex on the beach	
Peach vodka, orange & cranberry juice (allerg. n. 1)	
Harvey Wallbanger	
Vodka, Galliano, orange juice (allerg. n. 1)	
Piña Colada	
Rum, pineapple juice, coconut milk (allerg. n. 7)	
Screwdriver	
Vodka, Orange juice (allerg. n. 1)	
Tequila Sunrise	
Tequila, orange juice, grenadine syrup	

Tutti i Cocktails sono preparati manualmente con spremute di frutta fresca
All Cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices

WHITE SPIRIT

Gin (allerg. n. 1)

Gordon's Crisp Cucumber	8
Gordon's – London dry	8
Tanqueray London dry	10
Beefeater London dry	10
Bombay Supphire London dry	10
Tovel's Gin (organico) – Italia	10
Gunpowder Gin – Irish	12
Modermessia – Spain	12
Hendricks's gin – England	15
Gin Mare Mediterranean – Spagna	15
Filliers Dry gin 28 – Belgio	15

Vodka (allerg. n. 1)

Absolut – Svezia	8
Skyy – Stati Uniti	8
Standard – Russia	8
Wiborowa – Polonia	8
Ketel One – Olanda	10
Purity – Svezia	10
VKA (organico) – Italia	10
Cristal Head – Canada	12
Greygoose – Francia	15
Belvedere – Polonia	15

Tequila

Silver Patron	10
---------------	----

Cachaca

Nega Fulo	8
-----------	---

Premium soda water

6

Schweppes Ginger & cardamomo
Schweppes Fiori d'arancio e lavanda
Schweppes Pepe rosa
Schweppes Ginger beer

Fever Tree Tonic water
Fever Tree Mediterranean
Fever Tree lemon tonic
Fever Tree Ginger beer

Il nostro suggerimento è di provare i nostri white spirits sopra elencati con toniche abbinate.

Our bartender suggests to try white spirits combined with special tonic water

Spumanti Sparkling wine (allerg. n. 12)	Glass.	Bott.
Prosecco di Valdobbiadene Doc	7	25
Prosecco di Valdobbiadene Docg Superiore	8	30
Banfi Brut	10	35
Berlucchi Cuvée Imperial Brut	10	40
Ferrari Brut	10	45
Ca del Bosco Brut (Franciacorta)	12	45
Sciandor (Moscato Naturale di Strevi)	7	25

Champagne Champagne (allerg. n. 12)

"TH. PETIT" Brut Grand Cru	10	80
Joseph Perrier Cuvée Royal Brut	12	90
Pierre Jouët Grand Bru	14	90
"TH. PETIT" Blanch de Blanch Grand Cru		80
Boulard Bauquairie Brut Tradition		80
Roederer Brut Premièr		100
"TH. PETIT" Rosè Grand Cru		110
Joseph Perrier Blanc de Blanc		110
Joseph Perrier Cuvée Royal Brut Rosè		130
Krug Cuvée		300
Cristal Cuvée		300
Dom Perignon		300

Vini Wines

Vini Bianchi **White Wine** (allerg. n. 12) **Glass. Bott.**

Montecarlo Tenuta Buonamico (Lu)	6	28
Podere Concori (Lu)	7	28
Vermignon Tenuta Lenzini (Lu)	7	30
Pinot Grigio San Angelo (Si)	7	35
Sauvignon lavis (Tn)	7	30
Muller Thurgau (Tn)	7	30
La Pettegola Vermentino (Si)	7	30
Montechiari Oro Chardonnay (Lu)	8	45

Vini Rossi **Red Wine** (allerg. n. 12)

Montecarlo Tenuta Buonamico (Lu)	6	28
Melograno	7	35
Merlot LaVis (Tn)	7	30
Chianti Superiore Banfi (Fi)	7	30
Casa e Chiesa Merlot (Lu)	7	30
Syrah Mordini (Lu)	7	30
Cercatoia Fattoria Buonamico (Lu)	9	42
Brunello di Montalcino (Si)	12	70

Queste sono le nostre proposte ma se desiderate consultare la carta dei vini completa siete pregati di chiedere al personale in servizio.

These are our proposal but If you want see the full wine list you are invited to ask one of our team members for assistance

Birre Beers

(allerg. n. 1)

Classica al Farro Petrognola 33 cl. Spelt Beer 33 cl.	7
La Castagnina Petrognola 33 cl. Chestnut's Beer 33 cl.	7
Indian Pale Ale Petrognola 33 cl. Indian Pale Ale 33 cl.	7
Weizen al Farro Petrognola 50 cl. Weizen spelt Beer 50 cl.	10
Peroni Nastro Azzurro	5
Beck's	5
Guinnes Stout	5
Forst Sixtus alla Spina 20 cl. Draft Forst Sixtus Beer 20 cl.	5
Forst Sixtus alla Spina 40 cl. Draft Forst Sixtus Beer 40 cl.	7
Forst alla Spina 20 cl. Draft Forst Beer 20 cl.	5
Forst alla Spina 40 cl. Draft Forst Beer 40 cl.	7
Birra Analcolica	5

Aperitivi Aperitifs

Aperitivi San Bitter bianco/rosso/crodino (analcolici)	8
Campari Soda (monodose)	8
Aperol	8
Bitter Campari	8
Pimm's	8
Pernod	8

Vermouth (allerg. n. 12)

Martini Bianco/Rosso/Dry	8
Antica Torino	8
Punt & Mes	8
Carpano Bianco/Rosso/Dry	8
Carpano Antica Formula	10

Vini Liquorosi (allerg. n. 12)

Dolcemente Lenzini	8
Vin Santo toscano Santa Cristina	8
Florus – Banfi	8
Porto White Graham's	8
Porto Ruby Ramos Pinto	8
Porto Tawny Graham's	8
Porto Nieport 2011	10
Porto L B V 2012	10
Porto L B V 10 Y	10
Porto L B V 20 Y	12
Porto L B V 30 Y	15
Porto Quinta do Vesuvio 2007 vintage	15
Sherry Tio Pepe	8
Sherry Pedro Ximenes Romate	8

Amari

7

Amaro del Capo
Averna
Biadina
Branca Menta
China Martini
Cynar
Fernet Branca
Jegermeister
Lucano
Montenegro
Rabarbaro
Ramazzotti
Unicum

Liquori

7

Adesso caffè
Amaretto di saronno
Anima Nera
Baileys (allerg. n. 7)
Batida (allerg. n. 7)
Caffè Borghetti
Cointreau
Drambuie
Frangelico
Grand Marnier
Lemoncello
Malibù
Midori
Mirto
Mandarinetto
Southern Comfort
Sambuca
Saint Germain
Vodka al limone (allerg. n. 1)
Vodka alla pesca (allerg. n. 1)

Grappe & Acqueviti (allerg. n. 12)

Veneto

Prime Uve Bianche – Maschio Bonaventura	10
Prime Uve Nere – Maschio Bonaventura	10
La Grappa 903 Barrique – Maschio Bonaventura	10
Sarpa – Poli	10

Piemonte

Chardonnay – Francoli	10
Moscato – Francoli	10
Barrique 3y – Francoli	10
Barrique 5y – Francoli	10
Barrique 12y – Francoli	10

Friuli

Grappa Cru monovitigno Muller Thurgau	12
Grappa Cru monovitigno Fragolino	12

Whisky & Whiskey (allerg. n. 1)

Scotch

J&B - blended	10
Johnnie Walker Red Label - blended	10
Johnnie Walker Black Label - blended	10
Chivas Regal 12 – blended	10
Glenfiddich single malt – Speyside	10
The Glenlivet 12 single malt – Speyside	10
Macallan Amber – Highland	12
Oban 14 single malt – Highland	12
Dalwhinnie 15 single malt – Highland	12
Cardhu 12 single malt – Highland	12
Glenmorangie 10 single malt – Highland	12
Caol Ila 12 single malt - Islay	12
Laphroaig 10 single Malt – Islay	12
Talisker 10 single malt - Skye	12
Glenkinchie 12 single malt – Lowlands	12
Cragganmore 12 single malt – Speyside	12
Lagavulin 16 single malt – Islay	12
Lagavulin 12 single malt full proof 2014	15

Irish

Jameson 5 – Irish	10
Bush Mill 12 – Irish	12

American

Four Roses – Bourbon	8
Jim Beam – Bourbon	10
Jack Daniel's – Tennessee	10
Maker's Mark – Bourbon	12
Woodford – Kentucky	12

Canadian

Canadian Club	10
---------------	----

Brandy Italiani (allerg. n. 12)	
Vecchia Romagna	8
Stravecchio	8
Magna Mater Stravecchio	10
Brandy di Poli	10
Brandy Spagnoli (allerg. n. 12)	
Carlos I	12
Cardenal Mendoza	12
Gran Duque d'Alba	12
Cognac (allerg. n. 12)	
Remy Martin V.S.	12
Martell V.S.	12
Martell V.S.O.P.	12
Courvoisier V.S.O.P.	12
Hennessy V.S.O.P.	12
Vesper X.O.	15
Delamain X.O.	15
Léopold Gourmel 15	15
Armagnac (allerg. n. 12)	
Dartilongue Hors d'Age	15
Dartilongue X.O.	15
Dartilongue Millesime' 2000	15
Dartilongue Millesime' 1986	15
Laberdolive Hors d'Age	15
Saint Vivant	15
Samalens Vielle Relique	15

Calvados (allerg. n. 12)

Calvados Lecompte	15
Calvados Père Magloire X.O.	15
Chateau du Breuil Millesimé 1991	15

Rhums

Havana Club Anejo - Cuba	10
Havana Club 7- Cuba	10
Legendario Elixir - Cuba	10
Legendario Blanco- Cuba	10
Legendario Anejo- Cuba	10
Legendario Dorado - Cuba	10
Legendario 15 – Cuba	12
Rum Pampero Anniversario Venezuela	12
J. Bally Agricole – Martinica	15
Rhum J.M. Blanc Jungle Macouba 51,2 - Martinica	15
Matusalem 15 Solera – Rep. Dominicana	15
Zacapa 23 – Guatemala	15
Rhum Eldorado 15 - Guyana	15
Rhum Plantation Guyana	15
Rhum Plantation Grenada	15
Rhum Plantation Jamaica	15
Rhum Plantation Nicaragua	15
Rhum Plantation Panama	15
Rhum Plantation Trinidad	15

R

RENAISSANCE®

TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

Caffetteria & Hot Drink

Caffè espresso	2
Infuso d'orzo	2
Caffè americano	3
Latte (allerg. n. 7)	3
Latte macchiato (allerg. n. 7)	4
Caffè doppio	4
Cappuccino (allerg. n. 7)	4
Tea / Tisane	4
Cioccolata calda (allerg. n. 7)	4
Cioccolata calda con panna (allerg. n. 7)	5
Grog	6
Caffè corretto	5
Caffè shakerato	5
Punch al Mandarino	6
Irish Coffee	11
Caffè, whiskey, crema di latte, zucchero (allerg. n. 7)	

Soft drink

Bibite	5
Acqua minerale 1 l.	4
Acqua minerale ½ l.	2
Succhi di frutta	5

V Chips & dip (allerg. n. 1,3,10) Chips & dip	0,99
V Mandorle piccanti (allerg. n. 8) Spices Almonds	1,99
V Pasta fritta (allerg. n. 1) Fried pasta bites	1,99
V Salvia in pastella croccante (allerg. n. 1,7) Crispy fried sage leaves	5
V Zucchine in crosta* con salsa di pomodoro e maionese Crunchy zucchini served with fresh tomatoes & mayonnaise sauce (allerg. n. 1,3,7)	5
Olive ascolana* con salsa di senape (allerg. n. 1,3,4,7,10) Deep fried olives *stuffed with meat and mustard sauce	5
Anelli di cipolla* con salsa barbecue (allerg. n. 1-3) Crispy baked onion rings with barbecue sauce	5
Prosciutto di cervo e cinghiale con crostone di fegatini alla toscana Venison & wild boar ham served with chicken livers crouton (allerg. n. 1)	9
Alette di pollo alla paprika con salsa alla paprika (allerg. n. 1) Chicken wings served with spicy paprika sauce	9

Polpettine di carne con salsa di pomodoro fresco, aglio e basilico Meatballs served with fresh tomato, garlic and basil (allerg. n. 1,3,7)	9
Toast con prosciutto cotto e Fontina (allerg. n. 1,7) Ham and Fontina cheese toast	9
V Tagliere di pizza margherita (allerg. n. 1,7) Sliced of pizza Margherita on the wooden board	9
Tagliere di pizza al salamino piccante (allerg. n. 1,7) Sliced of pizza with spicy salami on the wooden board	10
Caesar Salad (allerg. n. 1,3,7,8,10) Caesar Salad	10
Caesar Salad con pollo (allerg. n. 1,3,7,8,10) Caesar Salad with chicken	12
Club sandwich con pollo, pancetta, maionese, lattuga e patate fritte Chicken, bacon, tomatoes, mayonnaise, lettuce and french fries (allerg. n. 1,3,7,8,11)	16
Hamburger Indigeno (spinaci freschi, pomodori, salsicce e caciotta) con patatine fritte (allerg. n. 1,3,7,8,11) Indigenous burger (spinach, tomatoes and caciotta cheese) served with french fries	17
Renaissance Burger classico con patatine fritte* (allerg. n. 1,3,7,8,11) Renaissance classic Beef Burger served with french fries	18

Dessert Dessert

Cheese cake alle fragole (allerg. 1,3,7) Strawberry's cheese cake	7
Tiramisù classico (allerg. 1,3,7) Traditional Tiramisù	7
Coppetta di gelato (allerg. 1,3,7) Ice cream cup	7

Se avete esigenze dietetiche oppure per qualsiasi informazione su sostanze e allerg. n. è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

If you have any dietary requirements or any kind of information about substances and allergens it's possible to consult the specific documentation which will be supplied on request by our staff.

*Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità del mercato e leggi vigenti.

*Some ingredients may be frozen according to market availability and laws

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA
All prices are inclusive of VAT and Service

(V) Piatto Vegetariano

(V) Vegeterian Dish

R

RENAISSANCE®

TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

Via Giovanni Pascoli | Castelvechio Pascoli, 55051, Barga (Lucca)|ITALY

T +39 0583 769863 F +39 0583 723197

Renaissance Hotels. Live Life to Discover.

renaissancetuscany.com | facebook.com/renaissancetuscany | twitter.com/RenTuscany

RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

Via Giovanni Pascoli | Castelvechio Pascoli, 55051, Barga (Lucca)|ITALY

T +39 0583 769863 F +39 0583 723197

Renaissance Hotels. Live Life to Discover.

renaissancetuscany.com | facebook.com/renaissancetuscany | twitter.com/RenTuscany

R

RENAISSANCE®

TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA