



PONTE VECCHIO

WINE BAR & ROOFTOP

TASTE • RELAX • ENJOY



BRUSCHETTE & CROSTONI *BRUSCHETTAS & CROSTONI*

Bruschetta al Pomodoro

Pane toscano tostato, pomodoro fresco, basilico e olio EVO.

8€

Tomato Bruschetta

Toasted Tuscan bread topped with fresh tomatoes, basil, and extra virgin olive oil.

Crostone Crudo, Pecorino e Pomodoro

Prosciutto crudo toscano, pecorino e pomodoro fresco.

12€

Prosciutto, Pecorino & Tomato Crostone

Toasted bread topped with Tuscan cured ham, pecorino cheese, and fresh tomatoes.

Crostone Finocchiona, Caciotta e Pomodori Secchi

Finocchiona, caciotta e pomodori secchi su pane tostato

12€

Finocchiona, Caciotta & Sun-Dried Tomato Crostone

Toasted bread topped with Finocchiona salami, caciotta cheese, and sun-dried tomatoes

Crostone Lardo, Caprino e Miele

Lardo, formaggio caprino e miele su pane tostato

12€

Lardo, Goat Cheese & Honey Crostone

Toasted bread topped with lardo, goat cheese, and honey.

Crostone ai Fegatini

Pane toscano tostato con paté di fegatini

10€

Chicken Liver Crostone

Toasted Tuscan bread topped with traditional chicken liver pâté.

Crostone Salmone e Formaggio

Salmone affumicato e formaggio cremoso su pane tostato.

13€

Smoked Salmon & Cream Cheese Crostone

Toasted bread topped with smoked salmon and creamy cheese.

Crostone Vegano

Paté di carciofi e pomodori secchi su pane tostato.

8€

Vegan Crostone

Toasted bread topped with artichoke pâté and sun-dried tomatoes.



TAGLIERI & SELEZIONI CHEESE & CHARCUTERIE BOARDS

Selezione di Formaggi Toscani

Formaggi tipici del territorio con accompagnamenti.

13€

Tuscan Cheese Selection

Typical local cheeses served with accompaniments.

Selezione di Salumi Toscani

Selezione di salumi del territorio con pane e grissini.

13€

Tuscan Charcuterie Selection

Selection of local cured meats served with bread and breadsticks.

Tagliere Misto di Salumi e Formaggi

Salumi e formaggi toscani con pane e grissini.

26€

Mixed Charcuterie & Cheese Board

Tuscan cured meats and cheeses served with bread and breadsticks.

DESSERTS

Cantucci & Vin Santo

Cantucci toscani accompagnati da Vin Santo

6€

Cantucci & Vin Santo

Traditional Tuscan almond biscuits served with Vin Santo dessert wine.

Tiramisù

Classico dolce al mascarpone, caffè e cacao

6€

Tiramisù

Classic Italian dessert with mascarpone, coffee and cocoa



COCKTAILS & APERITIFS

Campari Spritz	12€
Aperol Spritz	12€
Negroni	12€
Americano	12€
Gin & Tonic	12€
Gin Lemon	12€

SOFT DRINKS

Coca-Cola	4€
Coca-Cola Zero	4€



VINI AL CALICE *WINE BY THE GLASS*

Chianti DOCG – Banfi	7€
Vernaccia di San Gimignano DOCG – Cesani	7€
Prosecco DOC Extra Dry – Victoria	7€
Morellino di Scansano DOCG – Morisfarms	7€

VINO IN BOTTIGLIA *WINES BY THE BOTTLE*

Morellino di Scansano DOCG – Morisfarms	25€
Chianti DOCG – Banfi	20€
Vernaccia di San Gimignano DOCG – Cesani	25€
Rosso di Montepulciano DOC – Poliziano	30€
Prosecco DOC Extra Dry – Victoria	19€
Rè mole Rosso IGT – Frescobaldi	19€
Chianti Classico Riserva DOCG – Marchese Antinori	95€
Quercegobbe Toscana IGT – Petra	70€

