



Benvenuto al Giglio Blu.

Qui, a bordo piscina, puoi goderti bevande rinfrescanti, smoothie, classici cocktail e una selezione di snack.

Per accedere ai tavoli del Giglio Blu, ti chiediamo gentilmente di indossare un copri costume e delle calzature.

Welcome to Giglio Blu.

Here, by the pool, you may enjoy refreshing drinks, healthy smoothies, traditional cocktails, and a selection of snacks.

To access the tables of the Giglio Blu, we kindly ask you to wear a cover-up and shoes.

CAFFETTERIA — COFFEE

Espresso <i>Espresso</i>	3,5
Espresso (macchiato) <i>Espresso (macchiato)</i>	4
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	7
Espresso corretto <i>Espresso with a shot of liquor</i>	5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5
Espresso decaffeinato <i>Decaffeinated espresso</i>	4
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	4
Caffè americano <i>American coffee</i>	4
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	6
Bicchiere di latte caldo o freddo <i>Hot or cold milk glass</i>	4

CAFFETTERIA — COFFEE

Tè o infuso <i>Tea or infusion</i>	7
Caffè shakerato <i>Shaked ice coffee</i>	9

BIBITE — SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata 0,5cl <i>Sparkling or still water 0,75l</i>	3
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	5
Bibite - Soft Drinks CocaCola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic water, Ginger Ale, Ginger beer	5
Spremuta fresca di arancia <i>Fresh orange juice</i>	8

BIRRE — BEERS

Hop is bac Italina Lager 0.45cl Draf	10
Heineken alcohol zero	7

ALCOHOL FREE & HEALTHY COCKTAILS

16

Ginger

Zenzero, aloe vera, menta, limone

Ginger, aloe vera, mint, lemon

Depurativo, digestivo | *Purifying, digestive*

Dragon

Frutto del drago, bacche di goji, agave, limone

Dragon fruit, goji berries, agave nectar, lemon

Antiossidante, antinfiammatorio | *Antioxidant, anti-inflammatory*

Beetroot

Barbabietola rossa, mirtilli, kombucha, limone

Red beetroot, blueberries, kombucha, lemon

Rinvigorente, dimagrente | *Invigorating, slimming*

COCKTAILS SELECTION

18

Negroni

Gin Tanqueray N° Ten, vermouth rosso di Castelfalfi, bitter Campari

Tanqueray Gin N° Ten, sweet vermouth of Castelfalfi, Campari bitter

Secco, Aromatico | *Dry, Aromatic* | ABV: ●●●○○

Margarita

Tequila blanco Casamigos, liquore all'arancio, lime

Casamigos Tequila Blanco, orange liqueur, lime

Agrumato, fresco | *Citrus, fresh* | ABV: ●●●○○

Paloma

Tequila Blanco Casamigos, sciroppo di agave, pompelmo rosa, lime, soda al pompelmo

Casamigos Tequila Blanco, agave Syrup, grapefruit, lime, grapefruit soda

Dole. agrumato, frizzante | *Sweet, citrusy, sparkling* | ABV: ●●●○○

Old Fashioned

Bulleit Bourbon Whiskey, angostura bitter, zucchero

Bulleit Bourbon Whiskey, angostura bitter, sugar

Secco, Aromatico | *Dry, Aromatic* | ABV: ●●●●○

Moscow Mule

Vodka Ketel One, lime, ginger beer

Ketel One Vodka, lime, ginger beer

Speziato, agrumato, frizzante | *Spicy, citrusy, sparkling* | ABV: ●●○○○

Mojito

Rum, menta, lime, zucchero, soda

Rum, mint, lime, sugar, soda water

Fresco, agrumato | *Fresh, citrusy* | ABV: ●●○○○



GIGLIO BLU MENU: DALLE 10:00 ALLE 19:00 – FROM 10:00 AM TO 7:00 PM

VINI – WINES

BOLLICINE – SPARKLING

Prosecco Brut
*Biancavigna
Glera*

CALICE | BOTTIGLIA

12 60

Alma Assemblage 1
*Bellavista
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco*

18 90

BIANCHI – WHITE WINES

Poggio I Soli
*Castelfalfi
Vermentino*

9 45

Sauvignon
*Conte Brandolini
Sauvignon*

12 60

Chardonnay
*Terlano
Chardonnay*

13 65

ROSATI – ROSÈ WINES

Aliè Tenuta Ammiraglia
*Frescobaldi
Vermentino, Syrah*

CALICE | BOTTIGLIA

8 40

**HERE, BY THE POOL, YOU CAN ENJOY REFRESHING DRINKS,
SMOOTHIES, CLASSIC COCKTAILS, AND A SELECTION OF SNACKS.**

ROSSI – RED WINES

Casiscala
*Castelfalfi
Sangiovese, Syrah*

9 45

FOCACCIA SELECTION

Prosciutto crudo <i>Prosciutto</i> 1,12	9
Prosciutto cotto <i>Ham</i> 1,12	9
Salame toscano <i>Tuscan salami</i> 1,12	9
Mortadella <i>Mortadella</i> 1,12	9
Caprese: mozzarella, pomodoro e basilico <i>Mozzarella, tomato and basil</i> 1, 7, Ve	9

YOGURT

Bianco intero <i>Whole plain</i> 7	4
Limone <i>Lemon</i> 7	4
Fruttato <i>Fruit</i> 7	4

SANDWICHES

Tramezzino salmone e formaggio spalmabile <i>Salmon and soft cheese</i> 1, 4, 7	9
Tramezzino cotto e fontina <i>Ham and fontina</i> 1, 7, 12	8
Tramezzino al tonno <i>Tuna</i> 1, 3, 4	8
Tramezzino con uovo e maionese <i>Eggs and mayonaise</i> 1, 3, Ve	8
Tramezzino verdure grigliate e pesto di pomodoro secco <i>Grilled vegetables and sun dried tomatoes pesto</i> 1, Ve	8

FRUTTA & DESSERT

Macedonia <i>Fresh fruit salad</i>	9
Crostata alla marmellata <i>Jam tart</i> 1, 3, 7	9
Sbriciolona al cioccolato <i>Chocolate crumble cake</i> 1, 3, 7, 8	9



GIGLIO BLU MENU: DALLE 10:00 ALLE 19:00 — FROM 10:00 AM TO 7:00 PM

ALLERGENI | ALLERGENES

1. Glutine | *Gluten*
2. Crostacei | *Crustacean*
3. Uova | *Egg*
4. Pesce | *Fish*
5. Arachidi | *Peanuts*
6. Soia | *Soy*
7. Latticini | *Milk*
8. Frutta a guscio | *Nuts*
9. Sedano | *Celery*
10. Senape | *Mustard*
11. Sesamo | *Sesame*
12. Solfiti | *Sulphites*
13. Lupini | *Lupins*
14. Molluschi | *Molluscs*
- V. Vegano | *Vegan*
- Ve. Vegetariano | *Vegetarian*
- GF. Senza glutine | *Gluten free*

In qualità di azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca, la produzione di caffè e té di provenienza etica e certificata ed i prodotti di origine biologica e di provenienza locale.

As a socially responsible business, we are delighted to commit our support to sustainable fishing handling, to ethically sourced and verified coffee and tea production, and certified organic and locally sourced products.