



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>	5
Espresso (macchiato) <i>Espresso (macchiato)</i>	5
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	9
Espresso corretto <i>Espresso with a shot of liquor</i>	7
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	7
Espresso decaffeinato <i>Decaffeinated espresso</i>	5
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	5
Caffè americano <i>American coffee</i>	7
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	7
Bicchiere di latte caldo o freddo <i>Hot or cold milk glass</i>	5

CAFFETTERIA — COFFEE

Tè o infuso <i>Tea or infusion</i>	8
Caffè shakerato <i>Shaked ice coffee</i>	9

BIBITE — SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata 0,5l <i>Sparkling or still water 0,5l</i>	5
Acqua naturale o gassata 0,75l <i>Sparkling or still water 0,75l</i>	7
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	7
Bibite - Soft Drinks CocaCola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic water, Ginger Ale, Ginger beer	7
Spremuta fresca di arancia <i>Fresh orange juice</i>	8

BIRRE — BEERS

Hop is bac Italina Lager 0.45cl Draf	12
Heineken alcohol zero	7

ALCOHOL FREE & HEALTHY COCKTAILS

19

Ginger

Zenzero, aloe vera, menta, limone

Ginger, aloe vera, mint, lemon

Depurativo, digestivo | *Purifying, digestive*

Man in Red

Tanqueray 00 al karkadè, limone, soda al cocomero

Hibiscus Tanqueray 00, limone, watermelon soda

COCKTAILS SELECTION

21

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: ●●●○○

1-12

Old Fashioned

Bulleit Bourbon Whiskey, angostura bitter, zucchero

Bulleit Bourbon Whiskey, angostura bitter, sugar

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

1

COCKTAILS SELECTION

21

Paloma

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

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

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

1

Tommy's Margarita

Tequila blanco Casamigos, agave, lime

Casamigos Tequila Blanco, agave syrup, lime

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

1

Sea Breeze

Vodka Ketel One, cranberry, soda pompelmo

Ketel One Vodka, cranberry, grapefruit soda

Agrumato, dolce | *Citrus, sweet* | ABV: ●●○○○

1

Watermelon Mojito

Rum, menta, lime, Zucchero, soda al cocomero

Rum, mint, lime, sugar, watermelon soda

Fresco, fruttato | *fresh, fruity* | ABV: ●●○○○

1

Canchanchara

Rum, menta, lime, miele

Rum, mint, lime, honey

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

VINI – WINES

BOLLICINE – SPARKLING

Castelfalfi metodo classico brut
Sangiovese

CALICE | BOTTIGLIA

14 70

Perlè Riserva Rosè Ferrari 2018
Trento
Pinot nero, Chardonnay

30 150

Alma Assemblage 2
Bellavista
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco

20 100

R Ruinart
Champagne
Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier

40 200

BIANCHI – WHITE WINES

Poggio I Soli
Castelfalfi
Vermentino

12 60

Mezzo Braccio
Tenuta Montellori
Riesling

16 80

Scabrezza
Tenuta Montellori
Pinot grigio

16 80

ROSATI – ROSÈ WINES

Wispering Angel
Chateau d'Esclans, Francia
Grenanche, Cinsault, Syrah, Carignan

CALICE | BOTTIGLIA

16 80

ROSSI – RED WINES

Casiscala
Castelfalfi
Sangiovese, Syrah

12 60

Falcine
Castelfalfi
Sangiovese, Merlot, Syrah

12 60

ALCOHOL FREE

Van Nahmen Juicy Tea Sparkling
0% Alcohol, Jasmin, Verbena Riesling

0,25 cl 18
0,75 cl 55

French Bloom Sparkling 0% alcohol
Chardonnay, Le Blanc

0,375 cl 55
0,75 cl 90



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

FOCACCIA SELECTION

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

CARRELLO DEI GELATI - ICE CREAM CART

Gelato grande <i>Big Ice Cream</i> 7	10
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	10
Tramezzino cotto e fontina <i>Ham and fontina</i> 1, 7, 12	10
Tramezzino al tonno <i>Tuna</i> 1, 3, 4	10
Tramezzino con uovo e maionese <i>Eggs and mayonaiese</i> 1, 3, Ve	10

FRUTTA & DESSERT

Macedonia <i>Fresh fruit salad</i>	15
Crostata alla marmellata <i>Jam tart</i> 1, 3, 7	10
Sbriciolona al cioccolato <i>Chocolate crumble cake</i> 1, 3, 7, 8	10



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*

Siamo impegnati in un percorso di responsabilità sociale e ambientale, promuovendo scelte di approvvigionamento sempre più sostenibili, privilegiando prodotti locali, biologici ed etici certificati. Crediamo che ogni nostro piatto racconti una storia: non lasciare che il finale vada sprecato.

We are committed to social and environmental responsibility, promoting increasingly sustainable sourcing practices, prioritizing local, certified organic and ethically produced products. We believe that every dish we serve tells a story: do not waste the ending.