

CASTELFALFI SIGNATURE COCKTAIL



Al Bar Ecrù, l'arte della mixology incontra l'anima autentica della Toscana, trasformando ogni cocktail in un'esperienza sensoriale unica. I nostri drink nascono dall'equilibrio perfetto tra creatività e tradizione, per un viaggio che esalta ogni sapore e si arricchisce di emozioni. Con la nostra selezione di Signature Cocktails, ti inviteremo a scoprire colori, aromi e sapori che raccontano la vera essenza della Toscana, sorso dopo sorso.

At Bar Ecrù, the art of mixology meets the authentic soul of Tuscany, transforming each cocktail into a captivating sensory experience. Our drinks are crafted from the perfect harmony of creativity and tradition, taking you on a journey where every flavor is elevated and every sip is enriched with emotion. With our selection of Signature Cocktails, we invite you to discover a symphony of colors, aromas, and flavors that embody the true essence of Tuscany—one sip at a time.

BESTSELLER

Una selezione dei bestseller degli ultimi anni, creati con passione dal nostro Bartender.

A selection of our most beloved creations from recent years, crafted with passion and artistry by our Bartender.

Our Mixology proposal also includes three non-alcoholic cocktails prepared with organic juices and soft drinks

SPRING IN TUSCANY

  € 23

dry gin infuso al rosmarino, sciroppo ai fiori di sambuco, confettura di arance, limone

gin infused with rosemary, elderflower syrup, orange jam, lemon

ABV ●●○○○

agrumato, profumato, floreale

| 1 |

citruicy, fragrant, floral

STYLE: GIN SOUR

OLIVE

  € 23

tanqueray n° ten all'olio EVO di Castelfalfi, dry vermouth, salvia e limone

tanqueray n° ten infused with Castelfalfi EVO oil, dry vermouth, sage and lemon

ABV ●●●●○

secco, aromatico

| 1, 12 |

dry, aromatic

STYLE: MARTINI COCKTAIL

NEGRONI PERPETUO

  € 28

la classica ricetta del negroni invecchiata in botte di rovere per almeno 3 mesi

the classic negroni recipe aged in oak barrels for at least 3 months

ABV ●●●●○

secco, bitter, legno

| 1, 12 |

dry, bitter, woody

STYLE: NEGRONI

EXPRESS

  € 23

tequila Casamigos Reposado al cioccolato, Baileys alla mandorla, vaniglia, caffè espresso, bitter all' arancio, fava tonka

casamigos Reposado Chocolate tequila, almond baileys, vanilla, espresso coffee, orange bitters, tonka bean

ABV ●●●●○

caffè, ricco, dolce

| 1, 8 |

coffee, rich, sweet

STYLE: ESPRESSO MARTINI

MIRROR

Dai grandi classici della mixology, nascono i nostri 'Mirror': riflessi di tradizione reinterpretati con creatività e modernità, in uno stile del tutto toscano.

Inspired by the great classics of international mixology, our 'Mirror' cocktails: timeless traditions reimagined with creativity and originality, in a distinctly Tuscan style.

FOREVER YOUNG

  € 23

tanqueray N° Ten alle foglie di lime keffir, cordiale kiwi e pandan, bitter al cedro, milk washing
tanqueray N° Ten with keffir lime leaves, kiwi and pandan cordial, cedar bitters, milk washing

ABV ●●●○○

aromatico, erbaceo
aromatic, herbaceous
STYLE: GIMLET

| 1, 7 |

BLACK

  € 26

tequila e mezcal Casamigos al mais nero, sotol, aperitivo al pomodoro, cordiale all'ananas e curry, lime, soda all'ananas
tequila and mezcal Casamigos infused with black corn, sotol, tomato aperitif, pineapple and curry cordial, lime, pineapple soda

ABV ●●●○○

affumicato, aromatico, speziato
smoky, aromatic, spicy
STYLE: PALOMA

| 1, 12 |

BURN

  € 23

tequila Casamigos all'olio al peperoncino di Castelfalfi, liquore alle olive verde, cordiale kumquat e alga wakame, lime, sale di sedano
casamigos tequila with Castelfalfi chilli oil, green olive liqueur, kumquat and wakame seaweed cordial, celery salt

ABV ●●●○○

aromatico, speziato
aromatic, spicy
STYLE: SPICY MARGARITA

| 1, 9 |

LETTUCE UP



€ 23

vodka Ketel One alla lattuga, venturo aperitivo, neroli, limone, soda cocomero e cetriolo, shiso
ketel One Lettuce vodka, venturo aperitif, neroli, lemon, watermelon and cucumber soda, shiso

ABV ●●○○○

dolce, aromatico, erbaceo
sweet, aromatic, herbaceous

| 1 |

STYLE: RUSSIAN SPRING PUNCH

BEACH BOY



€ 23

rum all'ananas affumicata, nixta liquore al mais, cordiale al porro, bitter al pimento, lime
smoked pineapple rum, nixta corn liqueur, leek cordial, pimento bitter, lime

ABV ●●○○○

dolce, affumicato, strutturato
sweet, smoky, structured

| 1 |

STYLE: DAIQUIRI

TIPSY



€ 23

pisco Acholado al sesamo bianco, liquore al frutto della passione, mango, formaggio Philadelphia, basilico, limone
pisco Acholado with white sesame, passion fruit liqueur, mango, Philadelphia cheese, basil, lemon

ABV ●●○○○

fruttato, ricco, dolce
fruity, rich, sweet

| 1, 7, 11 |

STYLE: PISCO SOUR

POISON



€ 23

bulleit rey whiskey & cognac VSOP alle noci, bitter rouge bianco, sciroppo pesca e rucola, bitter al limone, milk washing
bulleit rey whiskey & cognac VSOP infused with walnuts, White bitter rouge, peach and rocket syrup, lemon bitter, milk washing

ABV ●●●●○

aromatico, secco, strutturato
aromatic, dry, structured

| 1, 5, 7, 12 |

STYLE: OLD FASHIONED

ANALCOLICI | ALCOHOL FREE

La nostra proposta Mixology comprende tre proposte analcoliche preparate con succhi biologici e bibite senza zuccheri aggiunti, per una selezione di light drink da scegliere senza rinunciare al gusto.

Our Mixology proposal also includes three non-alcoholic cocktails prepared with organic juices and soft drinks without added sugar, for a selection of light drinks to choose without sacrificing taste.

MIRROR



cordiale al tè matcha, latte di cocco, soda all'ananas
matcha tea cordial, coconut milk, pineapple soda

ABV ○○○○○

fruttato, fresco, erbaceo
fruity, fresh, herbaceous

NORI



tanqueray 00 alle alghe nori, cordiale alle olive verdi,
soda all'ananas
*tanqueray 00 with nori seaweed, green olive cordial,
pineapple soda*

ABV ○○○○○

umami, frizzante, fresco
umami, sparkling, fresh

ROSE



seedlip al litchi, sciroppo alla rosa, acqua tonica dry
lychee seedlip, rose syrup, dry tonic water

ABV ○○○○○

fruttato, fresco, frizzante
fruity, fresh, sparkling

ALLERGENES / ALLERGENI

| 1 | Glutine / *Gluten*

| 2 | Crostacei / *Crustaceans*

| 3 | Uova / *Eggs*

| 4 | Pesce / *Fish*

| 5 | Arachidi / *Peanuts*

| 6 | Soia / *Soybeans*

| 7 | Latte / *Milk*

| 8 | Frutta a guscio / *Nuts*

| 9 | Sedano / *Celery*

| 10 | Senape / *Mustard*

| 11 | Semi di sesamo / *Sesame seeds*

| 12 | Solfiti / *Sulphites*

| 13 | Lupini / *Lupin*

| 14 | Molluschi / *Molluscs*

ANALCOLICI | ALCOHOL FREE AND HEALTHY

La nostra proposta Mixology comprende inoltre due proposte analcoliche, con inoltre proprietà benefiche, preparate con succhi biologici, prodotti home made e bibite senza zuccheri aggiunti, così da dare ai nostri ospiti più scelte sane senza rinunciare al gusto.

Our Mixology proposal also includes two non-alcoholic proposals, with also beneficial properties, prepared with organic juices, homemade products and drinks with no added sugar, to give our guests more healthy choices without sacrificing taste

GINGER



€ 16

Zenzero, aloe vera, menta, limone

Ginger, aloe vera, mint, lemon

ABV ○○○○○

Depurativo, digestivo

Purifying, digestive

BEETROOT



€ 16

Barbabietola rossa, mirtilli, kombucha, limone

Red Beetroot, blueberries, kombucha, lemon

ABV ○○○○○

Rinvigorente, dimagrente

Invigorating, slimming

ALLERGENES / ALLERGENI

| 1 | Glutine / *Gluten*

| 2 | Crostacei / *Crustaceans*

| 3 | Uova / *Eggs*

| 4 | Pesce / *Fish*

| 5 | Arachidi / *Peanuts*

| 6 | Soia / *Soybeans*

| 7 | Latte / *Milk*

| 8 | Frutta a guscio / *Nuts*

| 9 | Sedano / *Celery*

| 10 | Senape / *Mustard*

| 11 | Semi di sesamo / *Sesame seeds*

| 12 | Solfiti / *Sulphites*

| 13 | Lupini / *Lupin*

| 14 | Molluschi / *Molluscs*

THE CLASSICS



Benvenuto nel regno dei sapori senza tempo. Accomodatevi, rilassatevi e lasciatevi guidare dai nostri esperti bartender in un viaggio nell'arte della mixology classica.

Welcome to the realm of timeless flavors. Sit back, relax, and let our expert bartenders take you on a journey through the art of classic mixology.

SOUTH SIDE



€ 21

gin Tanqueray N° Ten, menta, limone, zucchero
tanqueray gin N° Ten, mint, lemon, sugar

ABV ●●●●○

fresco, leggero
fresh, light

| 1 |

HANKY PANKY



€ 21

gin Tanqueray N° Ten, vermouth rosso di Castelfalfi,
fernet Branca
*tanqueray gin N° Ten, sweet vermouth of Castelfalfi,
fernet Branca*

ABV ●●●●○

secco, aromatico
dry, aromatic

| 1, 12 |

PAPER PLANE



€ 21

bulleit bourbon whiskey, amaro, aperol, limone
bulleit bourbon whiskey, amaro, aperol, lemon

ABV ●●●●○

erbaceo, agrumato
herbal, citrusy

| 1 |

SEA BREEZE



€ 21

vodka ketel one, cranberry, pompelmo rosa
ketel one vodka, cranberry, pink grapefruit

ABV ●●●●○

fresco, agrumato
fresh, citrus

| 1 |

PALOMA



€ 21

tequila blanco Casamigos, sciroppo di agave,
pompelmo rosa, lime, soda al pompelmo
*casamigos tequila blanco, agave syrup, grapefruit, lime,
grapefruit soda*

ABV ●●●●○

dolce, agrumato, frizzante
sweet, citrusy, sparkling

| 1 |

ESPRESSO MARTINI



€ 21

vodka, liquore al caffè, caffè espresso, zucchero
vodka, coffee liqueur, espresso, sugar

ABV ●●●●○

caffè, intenso, cremoso
coffee, intense, creamy

| 1 |

NAKED AND FAMOUS



€ 21

mezcal Casamigos, chartreuse gialla, aperol, lime
casamigos mezcal, yellow chartreuse, aperol, lime

ABV ●●●●○

affumicato, ricco, elegante
smoky, rich, elegant

| 1 |

HEMINGWAY SPECIAL



€ 21

rum, pompelmo rosa, maraschino, lime
rum, pink grapefruit, maraschino, lime

ABV ●●●●○

agrumato, ricco
citrusy, rich

| 1 |

PENICILLIN



€ 21

blended scotch whisky black label, caol Ila 12 y.o., miele
 e zenzero, limone
*black label blended scotch whisky, caol Ila 12 y.o.,
 honey & ginger, lemon*

ABV ●●●●○

affumicato, dolce, speziato
smoky, sweet, spicy

| 1 |

LEFT HAND



€ 21

bulleit bourbon whiskey, vermouth rosso, bitter, bitter al
 cioccolato
*bulleit bourbon whiskey, red vermouth, bitter, chocolate
 bitter*

ABV ●●●●○

intenso, suadente, cioccolato
intense, seductive, chocolate

| 1, 12 |

BITTER AND DISTILLED SELECTION



COGNAC

SERVICE POUR
25 ml-50 ml

Courvoisier VSOP	€ 24
Remy Martin VSOP	€ 24
Martell VSOP	€ 26
Francois Voier XO Champagne	€ 45
Ferrand Légendaire	€ 170/360
Remy Martin Louis XIII	€ 180/380

BRANDY

50 ml

Cardenal Mendoza	€ 28
------------------	------

ARMAGNAC

50 ml

Janneau VSOP	€ 28
--------------	------

CALVADOS

50 ml

Christian Drouin	€ 36
------------------	------

PORTO

100 ml

Taylor's 10 y.o	€ 24
Taylor's 20 y.o	€ 28
Taylor's 30 y.o	€ 38

SHERRY **100 ml**

Tio Pepe Sherry Fino	€ 24
Pedro Ximenez Romate	€ 26

VERMOUTH **75 ml**

Sweet Castelfalfi Vermouth	€ 18
Lillet Blanc	€ 18
Noilly Prat dry	€ 18
Martini Bianco	€ 16

VODKA **50 ml**

Ketel One (Paesi Bassi)	€ 21
Stolichnaya 100% Proof (Russia)	€ 21
Prosperous (Capo Verde)	€ 21
Tito's (Stati Uniti)	€ 21
Belvedere (Polonia)	€ 23
Belvedere Ten (Polonia)	€ 80
Beluga Noble (Russia)	€ 23
Grey Goose (Francia)	€ 23
Grey Goose XV (Francia)	€ 26
Vodka Stefano Ricci (Italia)	€ 35

RUM **50 ml**

Hampden Estate 8 y.o (Jamaica)	€ 23
Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	€ 23
Plantation 3 Stars (Barbados)	€ 21
Plantation Anejo (Barbados)	€ 28
Zacapa 23 yo (Guatemala)	€ 35
Zacapa XO (Guatemala)	€ 45

GIN ITALIANI - ITALIAN GIN **50 ml**

Castelfalfi Gin	€ 20
Sabatini	€ 20
Peter in Florence	€ 23
Peter in the Navy	€ 23

GIN INTERNAZIONALI - INTERNATIONAL GIN **50 ml**

Tanqueray Ten (UK)	€ 21
Plymouth (UK)	€ 21
London N.1 (UK)	€ 23
Hendrick's (Scozia)	€ 23
The Botanist (Scozia)	€ 23

GIN INTERNAZIONALI - INTERNATIONAL GIN

50 ml

Citadelle (Francia)	€ 21
Generous (Francia)	€ 23
Gin Mare (Spagna)	€ 23
Monkey 47 (Germania)	€ 23
Nikka Coffee Gin (Giappone)	€ 23
Jin Jiji (India)	€ 23

SCOTCH WHISKY

25 ml-50 ml

HIGHLAND

Oban 14 y.o.	€ 20
Dalwhinnie 15 y.o.	€ 20
Jura 30 y.o.	€ 160

ISLAY

Laphroaig 10 y.o.	€ 20
Caol Ila 12 y.o.	€ 22
Lagavulin 16 y.o.	€ 25
Lagavulin 26 y.o.	€ 310 / 625
Talisker 18 y.o.	€ 45
Talisker 25 y.o.	€ 150
Talisker 30 y.o.	€ 185 / 370

SPEYSIDE

Macallan 12 y.o.	€ 22
Macallan 15 y.o.	€ 45
Macallan 18 y.o.	€ 65
Glenlivet 18 y.o.	€ 22
Glenfiddich 12 y.o.	€ 22
Linkwood 14 y.o.	€ 30
The Balvenie 15 y.o.	€ 35
The Balvenie 25 y.o.	€ 120
Glenrothes 25 y.o.	€ 120

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	€ 22
Johnnie Walker Blue Label	€ 45

JAPAN WHISKY

25 ml-50 ml

Taketsuru	€ 24
Hibiki Harmony	€ 50
Hakushu 18 y.o.	€ 230/460

WHISKEY USA 50 ml

Eagle Rare	€ 20
Bulleit Bourbon	€ 21
Bulleit Rye	€ 21
Michter's Bourbon	€ 23
Michter's Single Barrel Rye	€ 23

IRISH WHISKEY 50 ml

Jameson	€ 20
Bushmills	€ 20

TEQUILA & MEZCAL 25 ml-50 ml

Casamigos Blanco	€ 21
Casamigos Reposado	€ 21
Casamigos Anejo	€ 23
La Dama	€ 23
Casa Dragones Joven Extra Anejo	€ 75
Don Julio Extra Anejo 1942	€ 75
Fortaleza Blanco	€ 23
Fortaleza Reposado	€ 26
Extra Anejo Reserva de la Familia	€ 80
Azul Plata	€ 35
Azul Reposado	€ 160
Azul Anejo	€ 125-250

Azul Extra Anejo Gold	€ 140
Azul Ultra	€ 375-750
Volcan XA	€ 28
Mezcal Casamigos	€ 23
Mezcal Illegal	€ 20
Mezcal Vida	€ 23
Mezcal Azul Guerrero	€ 140
Mezcal Azul Durango	€ 140

PISCO 50 ml

Tacama Pisco Demonio Acholado	€ 20
-------------------------------	------

SAKE 150 ml

Akafuji	€ 24
Ota Kokoro Sake	€ 28

GRAPPE 50 ml

Grappa Bianca, Castelfalfi	€ 10
Grappa Invecchiata, Castelfalfi	
Grappa al miele, Castelfalfi	
Sarpa	
Sarpa Oro	
Po' di Poli	

AMARI - BITTER 75 ml

Amaro di Castelfalfi	€ 8
Santoni	
Amaro del Capo	
Averna	
Brancamenta	
Fernet Branca	
Cynar	
Montenegro	
Lucano	
Jagermeister	

LIQUORI - LIQUORS 75 ml

Amaretto Disaronno	€ 10
Limuncello	
Baileys	
Sambuca Molinari	

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS 0.3/0.5 L

Hop is Back (Lager)	€ 7/12
Moretti la bianca (Weiss)	€ 7/12

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS 0.33 L

Hibu Thribu (American IPA)	€ 7
Heineken analcolica / <i>alcohol free</i>	€ 7

ANALCOLICI - SOFT & LOW ALCOHOL DRINKS

Crodino	€ 5
SanBitter Rosso	€ 5
Campari Soda	€ 7
Succhi di Frutta	€ 5
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 5
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	€ 5
Chinotto	€ 5
Estathe Pesca/Limone	€ 5
Spremuta fresca d'arancia	€ 8
Acqua San Pellegrino 0.25lt/0.75lt	€ 3/5
Acqua Panna 0.75lt	€ 5

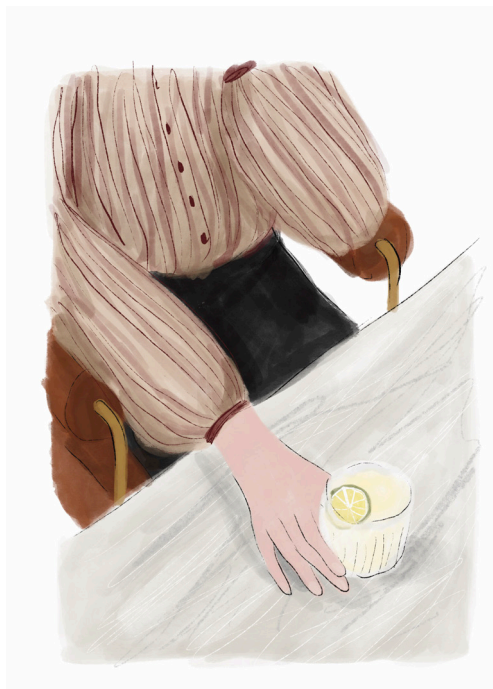
CAFFETTERIA

Espresso	€ 3,5
Espresso macchiato	€ 4
Doppio Espresso / <i>Double espresso</i>	€ 7
Espresso corretto	€ 5
Cappuccino	€ 5
Espresso Decaffeinato / <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 4
Orzo / <i>Barley coffee</i>	€ 4
Ginseng	€ 4
Caffè Americano / <i>American coffee</i>	€ 4
Latte Macchiato	€ 6
Bicchiere di Latte (caldo o freddo) / <i>Glass of milk (hot or cold)</i>	€ 4
Cioccolata Calda / <i>Hot chocolate</i>	€ 6
Caffè Shakerato / <i>Iced shaken coffee</i>	€ 9

TÈ & INFUSI - TEAS & INFUSIONS

Tè Royal Breackfast	€ 7
Tè Imperial Earl Grey	
Equilibrium	
Tè Verde Jasmine Chun Feng	
Tè Darjeeling Castleton	
Tè Moroccan Mint	
Fruity Camomile	

TASTINGS



Un'esclusiva selezione delle migliori tequila e whisky provenienti da tutto il mondo, in due degustazioni pensate per veri intenditori.

Intraprendi un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di etichette iconiche e dal carattere inimitabile.

An exclusive selection of the finest tequila and whisky from around the world, presented in two tastings designed for true connoisseurs.

Embark on a unique sensory journey to discover iconic labels with an unmistakable character.

THE TALISKER COLLECTION

€ 280

TALISKER 18 Y.O.

25 ml

L'invecchiamento avviene in fusti di rovere americano ed Europeo, senza rovinare il carattere. Un esempio di straordinario equilibrio dove dolcezza e vigore di mescolano a una maturazione completa. Ricco e intenso, un equilibrio tra sentori affumicati e dolci note di frutta candita, miele tabacco, liquirizia e cannella.

Aging takes place in American and European oak barrels, without ruining the character. An example of extraordinary balance where sweetness and vigor are mixed with a complete maturation. Rich and intense, a balance between smoky scents and sweet notes of candied fruit, honey, tobacco, licorice, and cinnamon.

ABV: 45,8%

AGE: 18 Year

COUNTRY: ISLANDS, SCOTLAND

TALISKER 25 Y.O.

25 ml

Al naso note saline e di frutta matura con una leggera nota di affumicato che si evolve subito. Al palato è morbido, dolce e fruttato con sentori di uvetta e cacao. Un fantastico equilibrio dove le note saline si combinano perfettamente con caratteristiche dolci e note affumicate.

On the nose, saline and ripe fruit notes with a slight smoky note that evolves immediately. On the palate it is soft, sweet and fruity with hints of raisins and cocoa. A fantastic balance where saline notes combine perfectly with sweet characteristics and smoky notes.

ABV: 57,8%

AGE: 25 Year

COUNTRY: ISLANDS, SCOTLAND

TALISKER 30 Y.O.

25 ml

Al naso delicato e leggermente fruttato. Intense note di mandorla e cioccolato si combinano con note saline. Maturato interamente in botti di quercia americana.

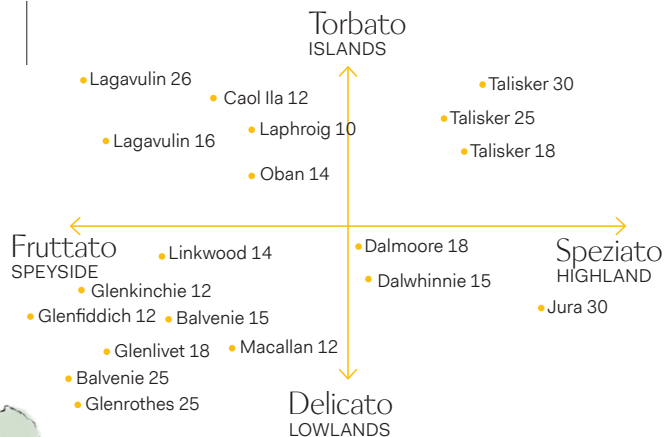
The nose is delicatated and slightly fruity. Intense notes of almond and chocolate combine with saline notes. Matured entirely in American oak barrels.

ABV: 48,5%

AGE: 30 Year

COUNTRY: ISLANDS, SCOTLAND

THE WHISKY FLAVOR MAP



Speziato
HIGHLAND

Vivaci sentori di spezie
Lively hints of spices

Fruttato
SPEYSIDE

Invitanti esplosioni di frutta
Inviting bursts of fruit

Torbato
ISLANDS

Vibranti sentori di fumo
Vibrant scents of smoke

Delicato
LOWLANDS

Avvolgenti note di dolcezza
Seducing notes of sweetness

THE CASAMIGOS COLLECTION

€ 45

CASAMIGOS REPOSADO

25 ml

Il Reposado, invecchiato per 7 mesi in pregiate botti di rovere americano ex bourbon, è un Tequila morbido, leggermente legnoso con note di caramello e cacao, con un finale medio-lungo.

The Reposado, aged for 7 months in fine ex-bourbon American oak barrels, is a soft, slightly woody Tequila with notes of caramel and cocoa, with a medium-long finish.

ABV: 40%

COUNTRY: LOS ALTOS JALISCO, MEXICO

CASAMIGOS ANEJO

25 ml

Anejo è invecchiato 14 mesi e ha un aroma complesso e raffinato con note di vaniglia e caramello. Perfetto equilibrio del Blu agave, con sentori di spezie e legno.

Anejo is aged 14 months and has a complex and refined aroma with notes of vanilla and caramel. Perfect balance of agave blue, with hints of spices and wood.

ABV: 40%

COUNTRY: HIGHLANDS, JALISCO, MEXICO

CASAMIGOS MEZCAL

25 ml

La lenta cottura delle pinas dona un piacevole sentore affumicato ma nello stesso tempo delicato e balsamico, con finale deciso e una piacevole persistenza.

The slow cooking of the pinas gives a pleasant smoky but at the same time delicate and balsamic scent, with a strong finish and a pleasant persistence.

ABV: 40%

COUNTRY: OAXACA, MEXICO

WINE SELECTION



Scopri la nostra selezione di vini pregiati, scelti per esaltare ogni momento con eleganza e autenticità. Dai grandi classici ai tesori nascosti, ogni calice racconta una storia di passione, terroir e tradizione.

Discover our selection of fine wines, carefully chosen to elevate every moment with elegance and authenticity. From timeless classics to hidden gems, each glass tells a story of passion, terroir, and tradition.

BOLLICINE
SPARKLING WINES

CALICE |
BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Prosecco, Biancavigna <i>Glera</i>	€ 12 60
Franciacorta Alma Assemblage <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 18 90

CHAMPAGNE

CALICE |
BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Champagne Comte de Montaigne <i>Chardonnay</i>	€ 24 120
Dom Perignon Vintage 2012 <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 550
Gaston Chiquet Special Club 2015 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 180
Bruno Paillard Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	€ 230
Pol Roger Brut Vintage 2016 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 250
Bollinger PN VZ 19 vintage 2019 <i>Pinot Noir</i>	€ 290
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 <i>Chardonnay</i>	€ 560

CHAMPAGNE ROSÉ

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Cuvée Rosé, Chassenay d'Arce <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	€ 24 120
Bruno Paillard Première Cuvée <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 195
Bollinger Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 235

VINI BIANCHI
WHITE WINES

CALICE |
BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Poggio i Soli 2024, Castelfalfi <i>Vermentino</i>	€ 9 45
Fonterinaldo 2023, Castelfalfi <i>Vermentino</i>	€ 12 60
Selvabianca 2024, Il Colombaio <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	€ 11 55
Chardonnay 2023, Terlano <i>Chardonnay</i>	€ 13 65
Sauvignon Vieris 2021, Vie di Romans <i>Sauvignon</i>	€ 80
Vorberg 2021, Terlano <i>Pinot Bianco</i>	€ 85

VINI BIANCHI WHITE WINES

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Cervaro della Sala 2023, Castello della Sala <i>Chardonnay, Grechetto</i>	€ 30 € 150
Chassagne Montrachet 2020, Latour <i>Chardonnay</i>	€ 195
Chablis 1er Cru Les Sechet 2022, Piuze <i>Chardonnay</i>	€ 220

VINI ROSATI PINK WINES

CALICE |
BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Aliè 2023, Tenuta Ammiraglia, Frescobaldi <i>Vermentino, Syrah</i>	€ 8 40
Domaines Ott Châteade de Selle 2023 <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre</i>	€ 125

VINI ROSSI RED WINES

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

TOSCANA

Casiscala 2022, Castelfalfi <i>Sangiovese, Syrah</i>	€ 9 45
---	----------

VINI ROSSI RED WINES

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

TOSCANA

Chianti Classico Monsanto, 2022 <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	€ 12 60
Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2021, <i>Antinori</i>	€ 30 150
Rosso di Montalcino La Rasina 2022, <i>Sangiovese</i>	€ 14 70
Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2020, Frescobaldi <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 24 120
Fontalloro 2020, Fèlsina <i>Sangiovese</i>	€ 160
Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura 2012, Banfi <i>Sangiovese</i>	€ 270
Brunello di Montalcino 2019, Cupano <i>Sangiovese</i>	€ 240
Tignanello 2022, Antinori <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	€ 310
Castelfalfi Rosso 2021, Castelfalfi <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	€ 330

VINI ROSSI

RED WINES

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

TOSCANA

Grattamacco, Bolgheri Superiore, € 360
Colle Massari 2021
*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Sangiovese*

FRANCIA

Morey Saint Denis 2020, Dujac € 270
Pinot Nero

USA

Overture n.v., Opus One € 550
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit
Verdot, Cabernet Franc, Malbec*

VINI DOLCI

DESSERT WINES

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Vin Santo Castelluccio 2017, € 19 | 95
Castelfalfi
Malvasia, Trebbiano, Colombana

MENU



Una celebrazione della ricchezza e della varietà dei sapori del mondo.

Il Bar Ecrù ha scelto con cura ingredienti freschi e locali, dando vita a combinazioni di gusti che raccontano storie lontane. Un viaggio gastronomico che, partendo da Castelfalfi, attraversa confini e culture, per regalarti un'esperienza unica che stimola i sensi e sorprende il palato.

A celebration of the richness and variety of flavors from around the world.

Bar Ecrù has carefully selected fresh, local ingredients, creating flavor combinations that tell stories from afar. A gastronomic journey that, starting from Castelfalfi, crosses borders and cultures to offer you a unique experience that stimulates the senses and delights the palate.

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

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.

LUNCH DELICACIES

dalle 11:30
alle 18
from 11:30 am
until 6 pm

GF
Ve
V

HUMMUS DI CECI

€ 22

servito con verdure dell'orto
chickpeas hummus with garden vegetables

| 9, 11 |

CLUB SANDWICH

€ 28

pollo cotto a bassa temperatura, bacon e uovo
biologico servito con patatine fritte
*slow cooked chicken, bacon and organic egg
served with fries*

| 1, 3, 7, 10, 12 |

Ve
V

SANDWICH DELL'ORTO

€ 18

avocado, lattuga, pomodoro, funghi
e pesto di pomodori secchi
*avocado, lettuce, tomatoes, mushrooms and
sundried tomatoes pesto*

| 1, 11 |

CASTELFALFI BEEF BURGER

€ 28

burger di manzo locale, uovo, fonduta
di pecorino, bacon, lattuga, pomodoro,
maionese, salsa bbq e patatine fritte
*local beef burger, egg, pecorino fondue,
bacon, lettuce, tomatoes, mayonnaise,
bbq sauce and fries*

| 1, 3, 7, 10, 11, 12 |

GF

BUTTER CHICKEN AND RICE

€ 28

pollo biologico, panna, salsa di pomodoro,
spezie indiane, peperoncino, riso basmati,
anacardi

| 5, 7, 8, 10 |

*organic chicken, cream, tomato sauce, indian
spices, chili, basmati rice, cashew nuts*

GF

PAD THAI

€ 24

noodles di riso, peperoncino, tamarindo, uovo,
cipollotto, lime. germogli di soia, anacardi
*rice noodles, chili, tamarind, pinenut, egg,
spring onions, lime, soy sprouts, cashew nuts*

| 3, 6, 8 |

+

tofu /tofu

€ 4

+

gamberi / prawns

€ 9

+

pollo /chicken

€ 6

TAMARIND AND COCONUT

GF

LAMB

€ 30

agnello biologico, tamarindo, latte di cocco,
peperoncino, spezie indiane, riso basmati
*organic lamb, tamarind, coconut milk, chili,
indian spices, basmati rice*

| 7 |

GF
Ve
V

TADKA DAL

€ 22

lenticchie, spezie indiane, peperoncino, riso
basmati

| 7 |

yellow lentils, indian spices, chili, basmati rice

GF SALMONE, SALSA TERIYAKI
E RISO BASMATI € 30

con cipollotto e sesamo | 4, 6, 11, 12 |
*Grilled salmon with teriyaki sauce, basmati
rice, sesame and spring onion*

GF TARTARE DI TONNO € 28

con salsa di soia e lime, coriandolo e cetriolo
marinato | 4, 6, 12 |
*tuna tartare with soy and lime sauce, coriander
and pickled cucumber*

CAESAR SALAD € 28

pollo biologico, acciughe, salsa caesar, | 1, 3, 4, 7, 10, 12 |
Parmigiano, pane croccante, lattuga
*organic chicken, bacon, anchovies, caesar
dressing, Parmesan, croutons, lettuce*

CONTORNI | SIDES € 10

patatine fritte / *French fries*
insalata mista / *mix salad*
rucola e Parmigiano / *rocket and Parmesan* | 7 |
fagiolini / *green beans*
riso / *rice*

DESSERT

dalle 11:30
alle 18
from 11:30 am
until 6 pm

TIRAMISÙ € 10

il Tiramisù di Castelfalfi | 1, 3, 7 |
Signature Tiramisù, with fresh mascarpone
cheese, coffee, chocolate and biscuits

GF TORTA AL CIOCCOLATO € 10

torta caprese al cacao e mandorle, gelato alla
vaniglia | 3, 8 |
*caprese cake with cocoa and almonds, vanilla
ice cream*

v PANNA COTTA VEGANA € 10

panna cotta vegana al cocco e lime, gel di
mango e passion fruit
*vegan panna cotta with coconut and lime,
mango and passion fruit*

TAGLIATA DI FRUTTA
v FRESCA DI STAGIONE € 10

seasonal fresh fruit selection

SELEZIONE DI GELATI € 10

selection of handmade ice cream | 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 |

APERITIV DELICACIES

dalle 18 alle 21
from 6 pm
until 9 pm

TONNO ROSSO € 14

tartare di tonno con soia e patatine di riso | 4, 6 |
tuna tartare with soy and rice crisps

ACCIUGHE € 12

con pane croccante, limone e crema al burro | 1, 4, 7 |
anchovies served with crispy bread, lemon and butter cream

POLLO IN TEMPURA € 12

fritto e servito con peperoncino, sesamo e salsa teriyaki | 1, 3, 6, 11 |
chicken tempura, chili, crispy garlic, sesame and teriyaki sauce

Ve POLENTA CROCCANTE € 12

con tartufo e fonduta di pecorino toscano | 7 |
crispy polenta with truffle and Tuscan pecorino cheese fondue

Ve BRUSCHETTA € 8

pomodoro, basilico e capperi | 1 |
toasted bread with tomatoes, basil, capers

ALLERGENES / ALLERGENI

1 Glutine / <i>Gluten</i>	8 Frutta a guscio / <i>Nuts</i>
2 Crostacei / <i>Crustaceans</i>	9 Sedano / <i>Celery</i>
3 Uova / <i>Eggs</i>	10 Senape / <i>Mustard</i>
4 Pesce / <i>Fish</i>	11 Sesamo / <i>Sesame</i>
5 Arachidi / <i>Peanuts</i>	12 Solfiti / <i>Sulphites</i>
6 Soia / <i>Soybeans</i>	13 Lupini / <i>Lupin</i>
7 Latte e latticini / <i>Milk</i>	14 Molluschi / <i>Molluscs</i>

V Vegano / *Vegan*

GF Senza glutine / *Gluten free*

Ve Vegetariano / *Vegetarian*