

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 di Signature Cocktail, creati con passione dai nostri Bartender e ispirati ai bestseller degli ultimi anni.
A selection of Signature Cocktails, crafted with passion by our bartenders and inspired by our bestsellers of recent years.

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
dry, bitter, woody

| 1, 12 |

STYLE: NEGRONI

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

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 with black corn | sotol
| tomato aperitif | pineapple and curry cordial | lime |
pineapple soda*

ABV ●●●●○

affumicato, aromatico,
speziato
smoky, aromatic, spicy

| 1 |

STYLE: PALOMA

ORDINARY EXTRAORDINARY

ACT ONE: TRANSPARENCY

Quattro cocktail in EDIZIONE LIMITATA aprono il nostro nuovo progetto di miscelazione: grandi classici rivisitati con ingredienti di stagione, resi trasparenti e ordinariamente straordinari.

Four LIMITED-EDITION cocktails mark the beginning of our new mixology project: timeless classics reimagined with seasonal ingredients, made transparent and ordinarily extraordinary.

KID ROCK



€ 23

Blended Scotch Johnnie Walker ai fiocchi di avena |
sweet solution (orzata – aceto di melograno) | china
Martini vaniglia e fava tonka | milk wash latte di
mandorla

*Blended Scotch Johnnie Walker with oat flakes | sweet
solution (orgeat – pomegranate vinegar), china Martini
vanilla and tonka bean | milk washing almond milk*

ABV ●●●○○

intenso, ricco, cereali
intense, rich, cereals

STYLE: GOD FATHER

| 1, 7, 8, 12 |

BERED



€ 25

Tequila Blanco Casamigos al radicchio | amaro santoni |
bitter campari al fico d'India | mukai ine mankai red sakè
| tabasco | milk wash

*radish Blanco Casamigos Tequila | bitter santoni |
campari bitter with prickly pear | mukai ine mankai red
sakè | tabasco | milk washing*

ABV ●●●○○

piccante, fruttato, amaro
spicy, fruity, bitter

STYLE: NEGRONI

| 1, 7 |

ORDINARY EXTRAORDINARY

ACT ONE: TRANSPARENCY

Quattro cocktail in EDIZIONE LIMITATA aprono il nostro nuovo progetto di miscelazione: grandi classici rivisitati con ingredienti di stagione, resi trasparenti e ordinariamente straordinari.

Four LIMITED-EDITION cocktails mark the beginning of our new mixology project: timeless classics reimaged with seasonal ingredients, made transparent and ordinarily extraordinary.

ALL OF ME



Bulleit Bourbon Whiskey alle noci pecan | tè verde e cioccolato | bitter all'arancio | velluto di espresso Martini affumicato | milk washing
Bulleit Bourbon Whiskey with pecans | green tea and chocolate | orange bitters | smoked espresso Martini velvet | milk washing

ABV ●●○○○

cioccolato, affumicato, | 1, 4, 7, 8 |
caffè
chocolate, smoked, coffee
STYLE: ESPRESSO MARTINI

BREWSKY



Vodka Ketel One alle mandorle affumicate | fichi | birra weiss | limone | milk washing
Ketel One vodka with smoked almonds | figs | weiss beer | lemon | milk washing

ABV ●●○○○

strutturato, dolce | 1, 7, 8 |
structured, sweet
STYLE: FIZZ

ORDINARY EXTRAORDINARY

ACT TWO: THE MEMORIES

Secondo atto del nostro progetto di mixology: quattro cocktail in EDIZIONE LIMITATA, ispirati a grandi classici e che custodiscono i ricordi dei nostri Bartender, evocativi e ordinariamente straordinari.

The second act of our mixology project: four LIMITED-EDITION cocktails, inspired by great classics and infused with the memories of our bartenders—evocative and ordinarily extraordinary.

SUNDAY

●  € 23

Gin Tanqueray Ten al ginseng | foglie di alloro | cordiale al lime
Tanqueray Ten Gin with ginseng | bay leaves | lime cordial

ABV ●●●●○

aromatico, erbaceo
aromatic, herbaceous

| 1 |

STYLE: GIMLET

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

ORDINARY EXTRAORDINARY

ACT TWO: THE MEMORIES

Secondo atto del nostro progetto di mixology: quattro cocktail in EDIZIONE LIMITATA, ispirati a grandi classici e che custodiscono i ricordi dei nostri Bartender, evocativi e ordinariamente straordinari.

The second act of our mixology project: four LIMITED-EDITION cocktails, inspired by great classics and infused with the memories of our bartenders—evocative and ordinarily extraordinary.

POISON

●  € 23

Bulleit Rey Whiskey & Cognac VSOP alle noci | Bitter bianco | Sciroppo pesca e rucola | Bitter al limone | Milk washing

Bulleit Rey Whiskey & Cognac VSOP with walnuts | White Bitter | Peach and rocket syrup | Lemon bitter | Milk washing

ABV ●●●●●

aromatico, secco, strutturato

aromatic, dry, structured

STYLE: OLD FASHIONED

| 1, 5, 7, 12 |

ANTARES

●  € 23

Vodka agli agrumi | Cordiale pere e lemongrass | Soda Citrus

Vodka | pear and lemongrass Cordial | Soda water

ABV ●●●○○

fresco, agrumato

fresh, citrus

STYLE: FIZZ

| 1 |

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

LEAFTIMES



€ 19

Tanqueray 00 alle foglie di fico | cordiale vaniglia e lime | acqua tonica
Tanqueray 00 with fig leaves | vanilla and yuzu cordial | tonic water

ABV ○○○○○○

dolce, fresco, erbaceo
sweet, fresh, herbaceous

| 11

PERSIMMON



€ 20

Seedlip alle foglie di sedano | Cachi | Soda mandarino e Bergamotto
Seedlip with celery leaves | Persimmons | Mandarin soda and Bergamot

ABV ○○○○○○

fruttato, fresco, erbaceo
fruity, fresh, herbaceous

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.

LAST WORD



€ 21

Gin Tanqueray N° Ten | maraschino | chartreuse Verde | lime
Tanqueray N°Ten gin | maraschino | green chartreuse | lime

ABV ●●●○○

erbaceo, aromatico, balsamico
herbal, aromatic, balsamic

| 1 |

CHARLIE CHAPLIN



€ 21

Sloe gin | Brandy all'albicocca | lime
Sloe gin | apricot Brandy | lime

ABV ●●●○○

dolce, elegante
sweet, elegant

| 1 |

SPICY FIFTY



€ 21

Vodka Ketel One alla vaniglia | cordiale ai fiori di sambuco |
 miele | lime | peperoncino
*Vanilla Ketel One Vodka | elderflower cordial | honey | lime |
 chili pepper*

ABV ●●●○○

piccante, dolce, citrico
spicy, sweet, citrus

| 1 |

ESPRESSO MARTINI



€ 21

Vodka Ketel One | liquore al Caffè | caffè espresso |
 zucchero
Ketel One Vodka | coffee liqueur | espresso | sugar

ABV ●●●○○

caffè, intenso, cremoso
coffee, intense, creamy

| 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 |

NAKED AND FAMOUS



€ 21

Mezcal Casamigos | Chartreuse gialla | Aperol | lime
Casamigos Mezcal | yellow Chartreuse | Aperol | lime

ABV ●●●●○

affumicato, ricco, elegante
smoky, rich, elegant

| 1 |

CANCHANCHARA



€ 21

Rum | miele | lime
Rum | honey | lime

ABV ●●●●○

agrumato, ricco
citrusy, rich

| 1 |

PENICILLIN



€ 21

Blended Scotch Whiskey 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 |

PAPER PLANE



€ 21

Bulleit Bourbon whiskey | amaro | Aperol | limone
Bulleit Bourbon whiskey | amaro | Aperol | lemon

ABV ●●●●○

erbaceo, agrumato
herbal, citrusy

| 1 |

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 30 y.o	€ 38

PORTO **100 ml**

Fonseca Guimaraens Tawny	€ 18
Fonseca 10 Y.O. Tawny	€ 23
Fonseca Guimaraens Tawny 20 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

SCOTCH WHISKY

25 ml-50 ml

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

AMARI - BITTER

75 ml

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

GRAPPE	€10	50 ml
--------	-----	-------

Grappa Bianca, Castelfalfi	
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	

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	0.3/0.5 L
---------------------------------------	-----------

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

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
El Tequileño Reposado Gran Reserva	€ 25
Extra Anejo Reserva de la Familia	€ 80
Clase Azul Plata	€ 35
Clase Azul Reposado	€ 160
Clase Azul Anejo	€ 125-250
Clase Azul Extra Anejo Gold	€ 140
Clase 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	

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

0.3/0.5 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

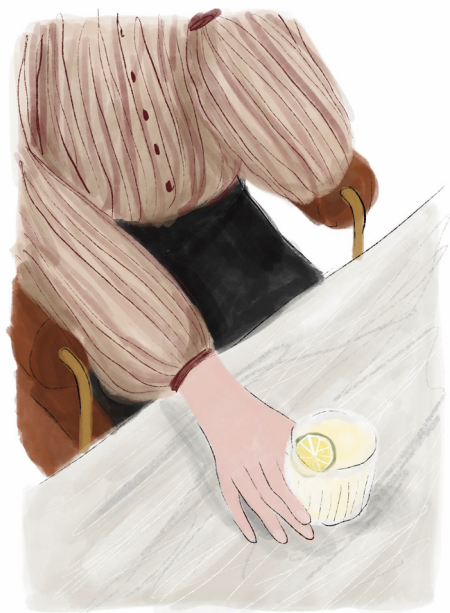
TÈ & INFUSI - TEAS & INFUSIONS

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

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

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.

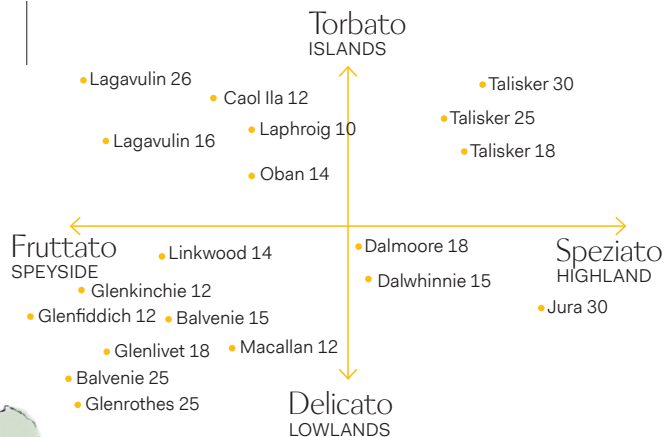
The nose is delicatated and slightly fruity. Intense notes of almond and chocolate combine with saline notes. Matured entirely in American oak barrels.

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 Glera	€ 12 60
Franciacorta Alma Assemblage Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 18 90

CHAMPAGNE

CALICE |
BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Champagne Comte de Montaigne Chardonnay	€ 24 120
Dom Perignon Vintage 2015 Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	€ 850
Gaston Chiquet Special Club 2015 Pinot Noir, Chardonnay	€ 180
Bruno Paillard Blanc de Blancs Chardonnay	€ 230
Pol Roger Brut Vintage 2016 Pinot Noir, Chardonnay	€ 250
Bollinger PN VZ 19 vintage 2019 Pinot Noir	€ 290

CHAMPAGNE ROSÉ

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Cuvée Rosé, Chassenay d'Arce Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir	€ 24 120
Bollinger Brut Pinot Noir, Chardonnay	€ 235

VINI BIANCHI WHITE WINES

CALICE |
BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Poggio i Soli 2024, Castelfalfi Vermentino	€ 9 45
Fonterinaldo 2023, Castelfalfi Vermentino	€ 12 60
Selvabianca 2024, Il Colombaio Vernaccia di San Gimignano	€ 11 55
Chardonnay 2024, Terlano Chardonnay	€ 13 65
Vorberg 2021, Terlano Pinot Bianco	€ 85
Chassagne Montrachet 2020, Latour Chardonnay	€ 195
Chablis 1er Cru Les Sechet 2022, Piuze Chardonnay	€ 220

VINI ROSATI PINK WINES

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

Aliè 2024, Tenuta Ammiraglia, € 8 | 40
Frescobaldi
Vermentino, Syrah

VINI ROSSI RED WINES

CALICE | BOTTIGLIA
GLASS | BOTTLE

TOSCANA

Casiscala 2024, Castelfalfi € 9 | 45
Sangiovese, Syrah

Chianti Classico Monsanto, 2022 € 12 | 60
Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Chianti Classico Gran Selezione € 30 | 150
Badia a Passignano 2021, Antinori

Rosso di Montalcino € 14 | 70
La Rasina 2022, Sangiovese

Brunello di Montalcino € 24 | 120
Castelgiocondo 2020, Frescobaldi
Sangiovese Grosso

Brunello di Montalcino 2019, € 240
Cupano
Sangiovese

Tignanello 2022, Antinori € 310
Sangiovese, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

TOSCANA

Castelfalfi Rosso 2021, Castelfalfi € 330
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit
Verdot

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 / <i>Vegan</i>	GF Senza glutine / <i>Gluten free</i>
Ve Vegetariano / <i>Vegetarian</i>	