



BISTRÒ
DI VILLA BARDINI

Caffetteria

Caffè	€ 2,50
Cappuccino	€ 4,00
Caffè latte	€ 4,00
Orzo	€ 3,00
Tisane e thé	€ 4,00
San Benedetto Naturale e Frizzante (lt 1)	€ 4,00
Still or sparkling water	
“Caffè Gourmet” caffè espresso servito con piccola pasticceria	€ 7,00
Espresso coffee served with small pastries	
“Cappuccino Gourmet” Cappuccino servito con piccola pasticceria	€ 8,00
Cappuccino served with small pastries	

Succhi di frutta *Fruits juices*

Valfrutta Bio arancia (cl. 20)	€ 5,00
Orange juice	
Valfrutta Bio pera (cl. 20)	€ 5,00
Pear juice	
Valfrutta Bio pesca (cl. 20)	€ 5,00
Peach juice	
Succo di mela Bio Podere Fontecorvino (cl. 25)	€ 6,00
Apple juice	
Succo di mela e Bergamotto Bio Podere Fontecorvino (cl. 25)	€ 6,00
Apple and bergamot juice	
Kombucha Fiorentina Verbena e Zenzero Batteria (cl. 330)	€ 8,00
Florentine Kombucha – Verbena & Ginger (Batteria)	

Thé freddo Bio Galvanina – Toscana

Limone (cl. 25)	€ 5,00
Iced lemon tea	
Pesca (cl. 25)	€ 5,00
Iced peach tea	

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero (cl. 33)	€ 5,00
Aranciata Bio Galvanina - Toscana (cl. 35,5) Orange soda	€ 6,00
Limonata Bio Galvanina - Toscana (cl. 35,5) Lemonade	€ 6,00
Tonica Bio Galvanina - Toscana (cl. 35,5) Tonic water	€ 5,00
Ginger Beer Bio Galvanina - Toscana (cl. 35,5)	€ 5,00

Cocktails

Aperol Spritz, Campari Spritz	€ 10,00
Ugo Spritz, Limoncello Spritz	€ 10,00
Americano	€ 10,00
Bellini	€ 10,00
Gin Tonic	€ 10,00
Gin Lemon	€ 10,00
Negroni	€ 10,00
Moscow Mule	€ 12,00
Mojito	€ 12,00
Vodka Tonic	€ 10,00
Vodka Lemon	€ 10,00
Grey Goose Vodka Tonic	€ 14,00
Grey Goose Vodka Lemon	€ 14,00
Cocktail Analcolico Bardini	€ 10,00
Cocktail analcoholic Bardini	

Birra *Beer*

Birra Raffo “lavorazione grezza” non filtrata (cl. 45)	€ 7,00
Birra dello Stretto Premium Lager (cl. 33)	€ 7,00
Birra Ichnusa Non Filtrata cl 45	€ 7,00

Digestivo *Digestive*

Limoncello fatto in casa	€ 6,00
Homemade Limoncello	
Digestivo al basilico fatto in casa	€ 6,00
Homemade basil digestive	
Amaro del Capo	€ 6,00
Sambuca	€ 5,00

Menù

Carpaccio selezione Macelleria Menoni insalata, parmigiano, senape e cucunci € 18,00

Carpaccio selection from Macelleria Menoni
salad, Parmesan cheese, mustard and caperberries

“Pane e Pomodoro” pomodori in più modi, cetriolo, basilico € 14,00

Tomatoes, cucumber and nigella basil

Crostone con Burrata e Acciughe prezzemolo e limone candito € 16,00

Homemade bread with burrata cheese and anchovies,
parsley and candied lemon

Bardini Club Sandwich con pollo, bacon e patate arrosto € 16,00

Bardini Club Sandwich with chicken, bacon and roasted potatoes

La Tradizionale Pappa al Pomodoro, con o senza la stracciatella € 14,00

The traditional Pappa al Pomodoro, with or without stracciatella cheese

Tagliolino al pesto di basilico € 15,00

Tagliolini pasta with pesto sauce

Maial Tonnè e giardiniera in agrodolce € 18,00

Sliced pork with tuna sauce and sweet-and-sour pickled vegetables



Freschi & sfiziosi *Fresh & Tasty*

Insalatona Mista tonno, olive, mozzarella

Mixed Salad: tuna, olives, mozzarella

€ 15,00

Panino con pomodoro e mozzarella

Sandwich with tomato and mozzarella cheese

€7,00

Focaccia con capocollo e pecorino

Focaccia with Capocollo (Italian cured pork neck) and pecorino cheese

€8,00

Dolci *Desserts*

Gelato Artigianale

crema, fragola, cioccolato

Artisan Ice Cream
cream, strawberry, chocolate

€ 7,00

Cantucci e Vin Santo

Traditional sweet Tuscan biscuits with Vin Santo

€ 8,00

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

€ 6,00

Mousse di Yogurt con salsa ai frutti rossi

Yogurt mousse with red fruit sauce

€ 6,00



Vino Wine



Prosecco Superiore di Valdobbiadene “Foss Marai”

Glera 100% – sparkling wine

€ 7,00 € 35,00

Franciacorta Ronco Calino Brut

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% – sparkling wine

€ 10,00 € 50,00

Vermentino “Sospiro” Girasasso 2023

Vermentino 100% – white wine

€ 7,00 € 35,00

Azienda Agricola Buccia Nera “Chardonnay” 2024

€ 7,00 € 35,00

Azienda Agricola Buccia Nera “Syrah” 2024

€ 7,00 € 35,00

Mongrana Maremma Toscana Rosso 2023

Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 25%,
Merlot 25% – red wine

€ 8,00 € 40,00

Champagne Perrier-Jouet

“Blason Rosè” Brut S.A

Pinot Nero 50%, Chardonnay 25%,
Pinot Meunier 25% – sparkling wine

€ 220,00

Franciacorta Barone Pizzini “Golf”

extra Brut S.A

Chardonnay 95%, Pinot Nero 5% – sparkling wine

€ 100,00

Querciabella “Batar” Toscana

IGT Bianco 2023

Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50% – white wine

€ 180,00

Santa Maria La Nave “Millesulmare”

Sicilia DOC Bianco 2018

Grecanico Dorato 100% – white wine

€ 145,00

Castello di Albola “Santa Caterina”

Chianti Classico Gran Selezione 2017

Sangiovese 100% – red wine

€ 105,00

Casanova Di Neri Brunello di Montalcino 2018

Sangiovese Grosso 100% – red wine

€ 130,00