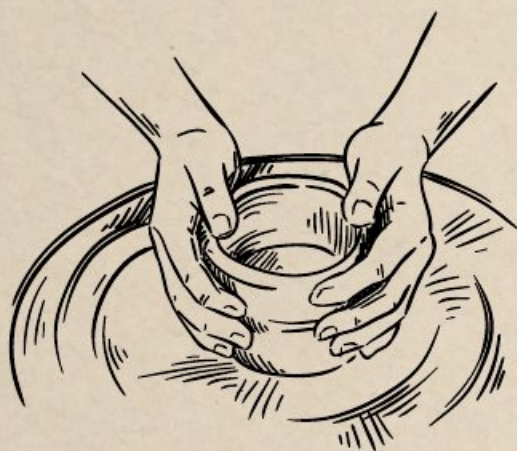


# UNA SFIDA CORAGGIOSA

**IN VALDARNO C'E' UN POSTO DOVE IL CAFFE' PROFUMA DI CREATIVITA'**



C'è chi apre un bar. C'è chi apre un negozio di artigianato. E poi ci sono loro, che hanno deciso di fare entrambe le cose, nello stesso locale. Nasce così il Salottino, una novità assoluta per il Valdarno: un luogo dove il cappuccino incontra la ceramica fatta a mano, dove puoi ordinare una pinsa leggera mentre curiosi tra gioielli, oggetti in legno, tessuti e pezzi unici arrivati da artigiani di tutta Italia. Un'idea un po' folle? Forse. Ma di quelle follie che fanno bene, perché riportano in paese qualcosa che mancava: un posto dove fermarsi, chiacchierare, scoprire, creare e stare bene.

## **IL "FATTO A MANO" TORNA DI MODA**

In un'epoca di tutto-subito e tutto-uguale, Il Salottino ha scelto la via più lenta e più bella: qui non troverai scaffali di oggetti anonimi, ma pezzi unici, storie, mani, volti. Non è un semplice negozio, ma un piccolo ecosistema di creatività, un punto di riferimento per chi crede ancora nel valore del "fatto a mano". I materiali recuperati trovano nuova vita: il legno diventa lampada, lo scarto di tessuto diventa borsa, una bottiglia si trasforma in arte. Il Salottino è un posto che unisce chi produce, chi compra e chi semplicemente vuole ispirarsi. Un luogo dove si torna a parlare, a scambiare, a fare. Qui si torna volentieri perché ci si sente parte di qualcosa.

**GLI OGGETTI CHE  
VEDI SONO  
ACQUISTABILI**

**Il Salottino ospita pezzi unici e  
idee regalo fatte a mano.**

**Se qualcosa ti colpisce, chiedici  
pure: saremo felici di raccontarti  
la sua storia e chi l'ha creato.**

**PER CONOSCERCI**



[salottino.montevarchi](https://www.instagram.com/salottino.montevarchi)



# PICCOLE PAUSE, GRANDI SAPORI

DALLA COLAZIONE ALLO SNACK, TUTTO IL GUSTO CHE CERCHI



## CAFFETTERIA

- Caffè 1,4 €
- Cappuccino 1,8 €
- Caffè decaffeinato 1,5 €
- Ginseng 1,7/2 €

- Orzo 1,5/1,8 €
- Latte macchiato 2,2 €
- Marocchino 2,2 €
- Caffè latte 2 €

Chiedi a noi il tuo  
**caffè special**

## DALLA VETRINA DEI SALATI



La nostra vetrina cambia ogni giorno  
in base alla cucina e alla stagione.

**Trovi proposte come tramezzini, toast, club sandwich, bagel e altri sfizi.**

Chiedi allo staff cosa c'è oggi o vieni a scoprirlo in vetrina



## ESTRATTI DEL GIORNO

Frutta e verdura fresca, scelte in base alla stagione e  
preparate al momento.

**Componi il tuo estratto scegliendo dal banco  
oppure lasciati consigliare da noi. 6,5 €**

## DOLCI FATTI IN CASA



- Tiramisù 5 €
- Crema catalana 6 €
- Dolce del giorno 5 €
- Cheesecake 5 €
- Panna cotta 4 €
- Pancake 6 €

**Lasciati raccontare dal personale  
di sala le proposte del giorno**

Topping disponibili: frutti di bosco e caramello fatti in casa e nutella

## INFUSI



**Tè e tisane selezionati 4 €**

**Per le altre bevande vai a pagina  
ANCORA UN SORSO**

# PICCOLE PAUSE

DALLE 9.00 ALLE 22.00

# IL GUSTO DI MEZZOGIORNO

PIATTI EQUILIBRATI E SAPORI AUTENTICI PER OGNI GIORNATA

## BRUNCH DEL SALOTTINO

Scegli il tuo piatto dalla CARTA DELLE UOVA o TENTAZIONI e abbinalo a uno dei nostri CONTORNI, completa poi l'esperienza con la formula che preferisci:

**BRUNCH BASE:** piatto a scelta, acqua e contorno 15 €

**BRUNCH CALICE:** piatto a scelta, contorno, acqua e spremuta/estratto/vino/drink 20 €

**BRUNCH COMPLETO:** piatto a scelta, contorno, acqua, spremuta/estratto/vino/drink e dolce 24 €

Hai ancora fame? Il piatto successivo lo paghi solo 8 €

## TENTAZIONI

### Sud contemporaneo

base croccante di tarallo alle mandorle, polpo e crema fresca al limone

### Orto croccante

2 tacos con crema di ceci al limone, verdure al forno, pomodori secchi, rucola e cipolla croccante

### Mare croccante

2 tacos con salmone marinato, crema di avocado, lime e maionese alla paprika

### Il classico

hamburger 100 gr, insalata, pomodoro, salsa burger, hedamerr e cipolla croccante

### L'alternativo

tomino al tartufo, crema di verdure al forno, uovo



## LA CARTA DELLE UOVA

### Lo facciamo soffice

uova soffici al forno con formaggio fuso, crema di verdure, broccoletti scottati, accompagnato da pane ai cereali

### Morbidezze al forno

uova poché al tartufo fresco e verdure al vapore con formaggio fresco, accompagnato da pane ai cereali

### Contorno mediterraneo 6 €

Peperoni, zucchine, melanzane, sedano, cipolla, pomodoro, timo

### Insalatina mista 4 €

### Fagioli cannellini all'olio 4 €

### Patate contadine al rosmarino 5 €



## PIATTI UNICI

### Onda leggera 15 €

Salmone scottato in salsa di yogurt colato, insalatina di campo, pomodorino e cetriolo

### Gioco di contrasti 15 €

Couscous alle spezie dolci, bocconcini di pollo alle erbe con yogurt colato e mandorle tostate

### Freschezza mediterranea 15 €

Filetto di branzino con patate al rosmarino, cimette di rapa con germoglio di peperoncino dolce



### Percorso di gusto 15 €

Tartare con uovo poché al tartufo fresco, burratina con erbe di campo, pera ripiena con mousse di pecorino miele e noci

### Naturale armonia 10 €

Lasagnetta ai grani antichi con crema di ceci al limone, zucchine, pesto al basilico e mandorle

Con i piatti unici e formule brunch  
l'acqua è compresa nel prezzo

### Selvatica 10 €

Mozzarelline, noci, pera e tartufo fresco

## INSALATONE

### Iconica 10 €

Pollo, scaglie di parmigiano e salsa caesar



### Assolata 10 €

Tonno, mais, pomodori secchi e mozzarella

Tutte le nostre insalate sono servite con base di insalata mista e accompagnate da pane ai cereali

# A TAVOLA!

DALLE 11.00 ALLE 14.30

# BERE BENE, SENZA FRETTA

BEVANDE E DRINK PER ACCOMPAGNARE IL TUO MOMENTO DI RELAX

Acqua 0.5l pet 1,2 €

Acqua 0.7l vetro 1,5 €

Coca cola/zero 0.33 3 €

Lurisia aranciata/chinotto 3,5 €

Succhi di frutta valfrutta bio

2.5 €/mirtillo 2.8 €



## BEVANDE

Redbull 3 €

Estathé 1,2 €

Crodino 3 €

Sanbitter 3 €

Cedrata 3 €

Spremuta d'arancia 4,5 €

Estratti 6,5 €

## AMMAZZINI

Superalcolici da 3,5€

Ampia selezione, chiedi al personale di sala

## ALLA SPINA



La bionda del Salottino 4/6 €

Lager chiara alla spina - 4.6°

La bianca del Salottino 4/6 €

Birra bianca di frumento - 5°

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Hibu Entropia 5 €

Golden ale - 4.8°



Moretti 0 3.5 €

birra analcolica

Beavertown Lupoloid 5 €

Ipa in lattina - 6,7°

San Biagio Monasta 6 €

Doppio malto ambrata - 7°

San Biagio Ambar 6 €

Doppio malto scura - 6°



## I BIANCHI

6 € 20 €

Pinot grigio

Cantina Ca' Bolani 13°

Sauvignon blanc

Cantina Ca' Bolani 13°

Traminer

Cantina Ca' Bolani 13°

Ribolla gialla

Cantina Ca' Bolani 13°

Somaio bio

Croce di Febo 13°

Vivia (vermentino)

Le Mortelle 12,5°



## I ROSSI

R. di montepulciano

Croce di Febo 12,5°

Le focaie bio

Rocca di Montemassi 13,5°

Bolgheri bio 7/25 €

Ferrugini 14°



## Calafuria

Antinori 12°

Prosecco doc rosè

Cantina Cabolani 11°

Syroa

Rocca di Montemassi 12,5°

## I DRINK

Spritzino 4 €

Mezzo spritz, Aperol



Tutti i drink classici 7 €

Ingredienti selezionati con cura, anche quelli di base

Tutti i drink premium da 9 €

Ingredienti e distillati ricercati, per chi vuole qualcosa in più.

## ANALCOLICI

Drink analcolici da 6 €



Prosecco al calice 6 €

Sutto 11°

Vini fuori carta: una selezione di etichette speciali. Chiedi di loro!

Andaliman bellini 12 €

Prosecco, purea di pesca e pepe Andaliman

Basil 75 12 €

Gin Roku, succo di limone, liquore al bergamotto Italicus. foglie di basilico, top di prosecco

Bourbon corn 12 €

Bourbon whisky Yukisato, succo di lime, sciroppo al caramello salato

## SIGNATURE

Mango margarita 12 €

Tequila Coralejo, polpa di mango, succo di lime, triple sec

Sakè martini 12 €

Sakè Hakutsuru, vermouth Q dry, salamoia

Red carpet 12 €

Bitter Roger rosso, Bulleit bourbon whiskey, triple sec, sciroppo al lampone



# ANCORA UN SORSO

DALLE 9.00 ALLE 22.00

# ALLERGENI

**1 CEREALI**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

**2 CROSTACEI**  
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

**3 UOVA**  
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

**4 PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

**5 ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi

**6 SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

**7 LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme

**8 FRUTTA A GUSCIO**  
Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

**9 SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

**10 SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

**11 SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.

**13 LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari

**14 MOLLUSCHI**  
Canestello, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrico, patella, vongola, tellina

Assolata: 1,5,7

Contorno mediterraneo: 5,6,9

Crema catalana: 1,3,7

Fagioli cannellini: 5

Freschezza mediterranea: 4,7

Gioco di contrasti: 1,5,7

Iconica: 5,7

Il classico: 1,3,5,6,7,8,10,11,12

L'alternativo: 1,3,5,6,7,8,11

Lo facciamo soffice: 1,3,5,6,7,8,11

Mare croccante: 1,3,4,6

Morbidezze al forno: 1,3,5,6,7,8,11

Naturale armonia: 1,3,5,7,8

Onda leggera: 4

Orto croccante: 1,3,6

Pancake: 1,3,7

Panna Cotta: 7

Patate contadine: 5

Percorso di gusto: 3,7

Selvatica: 7,8

Sud Contemporaneo: 1,3,4,5,6,7,8,14

Tiramisù: 1,3,7

## POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Branzino

Broccoli

Cime di rapa

Hamburger

Pancake

Polpo

Salmone