

GROOVE

— RISTORANTE —
PIZZERIA & CAFFE'

DRINK LIST



Cura, estetica e passione

*Sono i tre ingredienti che
contraddistinguono la nostra cucina.
Proponiamo piatti di carne e pesce,
con grande attenzione alla tradizione
culinaria toscana, scegliendo solo
materie di prima qualità, rispettando la
stagionalità degli ingredienti.*

Carta dei vini

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Gemin-Veneto - 100% Glera	25
Trento DOC Antares Millesimato Brut Cantina Toblino - Trentino Alto Adige - 100% Chardonnay 36 mesi sui lieviti.	30
Franciacorta DOCG Cuvée N.4 Millesimato Brut Bersi Serlini - Lombardia - 100% Chardonnay 30 mesi sui lieviti	40

Vini Rosati

Rondinaie IGT Guado al Nocio 100% San Giovese - Toscana	25
Rosato Toscana IGT Alie Frescobaldi -T oscana - Syrah, Vermentino	24

Vini Bianchi

Passerina Kriya IGP bio Vigna Madre - Abruzzo - 100% Passerina	18
Pomino DOC Frescobaldi -T oscana - Chardonnay e Pinot bianco - Castello di Pomino	18,5
Fiano Cantina Cardosa - Paestum, Campania - Fiano	24
Grilli di Mare frizzante IGT Terre Siciliane Fazio - Sicilia - 100% Grillo	24
Poggio Bianco IGT Guado al Nocio 67% Uve trebbiano e 33% Malvasia - Toscana	25
Attems Pinot Grigio - Friuli DOC Frescobaldi - Friuli Venezia Giulia - Pinot Grigio	25
Gewurztraminer DOC St. Michael-Eppan - Sudtirol Alto Adige - Gewurztraminer	25
Vermentino di Bolgheri DOC Antinori - Toscana - Tenuta Guado al Tasso	30
Benefizio DOC Riserva Frescobaldi- Toscana- Chardonnay- Castellod i Pomino	38

Vini Rossi

Chianti Castiglioni DOCG Frescobaldi -Toscana - Sangiovese e Merlot	18
Chianti Classico DOCG Frescobaldi -Toscana - Sangiovese - Tenuta Perano	25
Rosso di Montepulciano Ca'valierino DOC Tenuta Cavalierino -Toscana - 100% Sangiovese	27
Bolgheri Sorraia DOC Podere le Scuderie -Toscana - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40% e Cabernet Franc 10%	28
Pendenze IGT Guado al Nocio 65% Uva Sangiovese e 35% Canaiolo - Toscana	28
Le Volte Tenuta Ornellaia Ornellaia - Castagneto Carducci Toscana - Merlot e vitigni tardivi 20	36
Lucente IGT Tenuta Luce - Toscana - Merlot e Sangiovese	38
Trame rosse Tenuta Perelli - Rosso Toscana IGT - 100% Merlot	42

Da stuzzicare

Terra

Crostini Misti fegatini, funghi porcini, ragù, pomodorini, cipolle caramellate	7
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino	10
Tagliere del Groove salumi misti, formaggi locali, crostini e coccoli	per 1 - 12 per 2 - 24
Battuta di manzo al coltello servita con trita di capperi e cipolla, maionese all'acciuga e chips di pane croccante	13
con tartufo fresco	15
Carpaccio di black Angus marinato servito con sala Cesar e scaglie di Grana DOP	13,50

Mare

Tuna tacos tartare pregiato filetto di pinna gialla servito dentro due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime fresco e spicy mayo	16
Salmon tacos tartare delicata tartare di pregiatissimo salmone Norvegese servita dentro due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime fresco e spicy mayo	15

Cocktails

6,50

Negroni

Vermouth, Bitter, Gin



Americano

Vermouth, Bitter, Soda



Spritz

Aperol, Prosecco, Soda



Spritz Violetta

Liquore alla violetta, Prosecco, Soda



Hugo

Fiore di Sambuco, Prosecco, Soda



Spritz Cynar

Cynar, Prosecco, Soda



Spritz Limoncello

Limoncello, Prosecco, Soda



Spritz Melograno

Succo di Melograno, Aperol, Prosecco, Acqua Tonica



Cocktails

8,00

Caipirinha

Lime, Zucchero, "Cachaça"®



Caipiroska

Lime Fresco, Zucchero, Vodka



Caipiroska alla fragola

Lime Fresco, Zucchero, Vodka, Fragola



Passion Fruit Caipiroska

Lime Fresco, Zucchero, Frutto della Passione



Moscow Mule

Lime Fresco, Vodka, Ginger Beer



Summer

Vodka, Succo d'Arancia, Lime, Granatina, Zucchero



Mojito Premium

Lime Fresco, Zucchero
Menta Fresca, Havana Club 7 Año



Mojito

Lime Fresco, Zucchero, Menta Fresca
Bacardi White Rum



Cocktails

8,00

Daiquiri

Rum, Succo di Lime,
Sciroppo di Zucchero



Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Succo
d'Arancia, Succo di Mirtillo



Manhattan

Canadian Whisky, Vermouth
Angostura



Long Island Ice Tea

Rum, Vodka Gin, Triple Sec, Limone
Fresco, Sciroppo di Zucchero, Cola



Japan Ice Tea

Rum, Vodka, Gin, Midori, Limone
Fresco, Zucchero, Lemon Sonda



Boulevardier

Vermouth, Bitter, Bourbon,
Whiskey, Angostura



Margarita

Tequila, Triple Sec,
Succo di Lime, Sale



Piña Colada

Rum, Ananas,
Gelato al Cocco



Cocktails

6,50

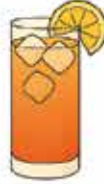
Cuba Libre

Rum, Lime Fresco,
Cola



Sex on the Beach

Vodka Peach Tree, Succo di Mirtillo,
Succo d'Arancia, Succo di Lime



Tequila Sunrise

Tequila, Succo d'Arancia,
Sciropo di Granatina



Gin Tonic / Lemon

Gin Tonic / Lemon / Redbull



Garibaldi

Bitter, Orange Juice



Paloma

Tequila, Lime, Grapefruit Juice



Gin Tonic, Please

Gin Tonic Premium

10



Hendrick's Gin
44% Vol.

Gin Amuerte Coca Leaf Black
43% Vol.

Monkey 47 Dry Gin
47% Vol.

Gin Roku
43%.

Bulldog London Dry Gin
40% Vol.

Gin Mare
42.7% Vol.

J. Rose London Dry Gin
43 % Vol.

Gunpowder Gin
43% Vol.

Virgin Cocktails

6,50

Virgin Mojito

Lime fresco, Zuccherio,
Menta fresca Ginger Ale



Americano Analcolico

Vermouth analcolico,
Bitter analcolico, Soda



California

Succo di ananas, Succo di
arancia, Sciroppo di fragola



Gin Tonic/Lemon

Tanqueray 0,0



Passion Cooler

Lime, Arancia, Zuccherio
Passion Fruit, Ginger Beer



Spritz Analcolico

Crodino Bitter, Acqua Tonica



Kila

Mela Verde,
Pompelmo, Kiwi, Lime



Bitter Spritz

Bitter 0,0, Prosecco,
Soda



Liqueurs

Whisky

Jack Daniel's
5

Jameson
5

J & B
5

Wild Turkey 101
6

Drambuie
6

Special Whisky

Woodford Reserve
8

Bullet 95 Rye
8

Nikka
9

Glenmorangie 10 y.o.
9

Oban 14 y.o.
10

Special Vodka

Grey Goose
10

Belvedere
10

Absolute Vodka
8

Brandy

Cardinal Mendoza
8

Special Rum

Havana 7 y.o.
7

Barcelò Imperial
8

Bambu Original
9

La Hechicera
9

Diplomatico
9

Zacapa 23 y.o.
10

Amari e Digestivi

Baileys
4,50

Fernet Branca
4,50

Limoncello
4

Grappa Bianca/
Barrique Grappa
4,50 / 5

Sambuca
4,50 / 5

Ramazotti
4

Amaro Locale
4

Amaro del Capo
4

Jefferson
4

Jagermeister
4

Montenegro
4

Brancamenta
4

Caffetteria

Espresso / Doppio / Con Panna
1,30 / 2,60 / 1,80

Corretto
2,60

Decaffeinato / Orzo / Ginseng
Coffee
2

Cappuccino / Cappuccino
Decaffeinato
2 / 2,20

Cioccolata Calda
3,50

Caffè Shakerato / con
Baileys
3,50 / 4,50

Cappuccino Viennese con
panna e cacao
3

Caffè Latte / Latte Macchiato
2,50

Latte Bianco
1,80

Soia / Senza Lattosio / Avena
2,50

Thé e Infusi
3

GROOVE

— RISTORANTE —
PIZZERIA & CAFFE'

SERVIAMO PRODOTTI FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI

Secondo le indicazioni sulla attuazione delle disposizioni contenute nel regolamento europeo n 1169/2011, vi informiamo che per qualsiasi chiarimento sugli allergeni o gli ingredienti dei piatti potete rivolgervi al nostro personale o richiedere il nostro documento informativo.

Il pesce somministrato crudo è sottoposto al trattamento termico (abbattimento) previsto dalla normativa vigente (REG, CE, 853/2004). Pesce, molluschi, crostacei ed alcune verdure possono essere congelati o surgelati all'origine secondo la disponibilità del mercato.