

B

ROOF



BAGLIONI

GRAND HOTEL

B

ROOF

AMERICAN BAR

Open 11.30 Close: 00.00

📷 B_roof

| Wifi user: ghbfirenze psw: 2024

DRINK LIST

"Racconti di viaggio"

Il Grand Hotel Baglioni è, da più di 100 anni, un luogo di incontro e passaggio. Questa Drink List celebra la grande storia del nostro Hotel proponendovi abbinamenti di sapori ispirati a storie di viaggi e viaggiatori.

The Grand Hotel Baglioni has been a place of meeting and passage for more than 100 years.

This drink List celebrates the great history of our Hotel offering you inspired flavor combinations to stories of travel and travellers.



BAGLIONI
GRAND HOTEL

All'American bar è possibile ordinare anche drink classici 15 euro
The American bar serves classic drinks as well 15 euro

ANYTIME 18

euro



Sea Dogs

Gin infuso al rosmarino, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda al pompelmo rosa. Servito con bicchiere al cioccolato bianco e sale di maldon.

Rosemary infused gin, lemon juice, sugar syrup and pink grapefruit flavoured soda. Served with white chocolate and Maldon salt rim.

Fresh

Balsamic



Po Pie

Rum in fat washing al croissant, succo di limone, sciroppo di mirtilli e bitters al cioccolato. Servito con polvere di mirtilli.

Croissant fat washed rum, lemon juice, blueberry syrup and chocolate bitters. Served with blueberry powder.

Sweet

Boozy



To sea or not to Sea

Vodka aromatizzata al caviale, vermouth bianco e bitters alle erbe mediterranee e olive.

Caviar flavoured home-made vodka, white vermouth and olives & mediterranean herbs bitters.

Strong

Salty

ANYTIME 18 euro



Orient express

Vodka, sciroppo alla rosa, liquore ai fiori di sambuco, liquore al caffè, caffè espresso e profumo alla rosa.

Vodka, rose syrup, elderflower liqueur, coffee liqueur, espresso coffee and rose perfume.

Aromatic | Floreal



Vavilov

Whisky ai semi di papavero, sciroppo mango e guava, succo di limone, succo di mela e bitters al limone.

Poppy seeds infused whisky, mango and guava syrup, lemon juice, apple juice and lemon bitters.

Exotic | Citrusy



80 Days

Mezcal infuso all' ananas, honey mix, succo di limone, soda home-made al finocchietto e liquirizia, bitters anice e ananas.

Pineapple infused mezcal, honey mix, lemon juice, home-made fennel & liquorice soda, anice & pineapple bitters.

Fresh | Aromatic

APERITIVO EXPERIENCE 18 euro



Hermes

Negroni bianco con bitters alle olive e limone infuso con aghi di pino e miele.

White negroni with olive & lemon bitters infused with pine needles and honey.

Fresh | Balsamic



Amalfi

Prosecco, limoncello infuso al timo, soda ai limoni e profumo all' aria di mare.

Prosecco, thyme infused limoncello, lemon flavoured soda and sea breeze perfume.

Vibrant | Citrusy



Silky road

Negroni infuso con fiori di Ibisco e chiarificato con yogurt greco alla vaniglia.

Ibiscus flowers infused Negroni, milk-washed with vanilla greek yogurt.

Silky | Bitter-sweet

ALCHOOL FREE 12 euro



Lake Dogs

Gin analcolico, sciroppo al rosmarino, succo di limone e soda al pompelmo rosa. Servito con bicchiere al cioccolato bianco e sale di Maldon.

Alcohol free gin, rosemary syrup, lemon juice and pink grapefruit soda. Served with white chocolate & salt glass rim.

Fresh

Balsamic



N43

Martini floreale infuso al caffè, acqua tonica e profumo alla rosa canina.

Coffee infused Martini floreale, tonic water and rose essential oils perfume.

Vibrant

Citrusy



E11

Martini floreale infuso al peperoncino, sciroppo al mango e succo di limone.

Chilli infused Martini floreale, mango syrup and lemon juice.

Silky

Bitter-sweet

GIN TONICS

Tuscany

Peeter in Florence

16
euro

Sabatini

16
euro

Winestillery L. Dry

17
euro

Ginepraio

17
euro

Classic

Portobello Road

17
euro

Fifty Pounds

17
euro

Hendrick's

18
euro

Tanqueray

16
euro

Bombay

16
euro

Cittadelle

17
euro

WINES

Bollicine Sparkling

“Undici” Prosecco Valdobbiadene
Col Sandago - Glera



13
euro

40
euro

“Tenuta Montenisa” Franciacorta
Antinori - Chardonnay, Pinot nero

16
euro

55
euro

“Col de Salici” Rosè
Col de Salici Glera, Raboso del Piave

14
euro

50
euro

Brut Champagne
*Joseph Perrier Chardonnay,
Pinot Nero, Pinot Meunier*

20
euro

90
euro

Bianchi White wines

Bianco Toscana igt
Pietrafitta - Chardonnay, Trebbiano

12
euro

30
euro

Pinot grigio
Villa Russiz - Pinot grigio

13
euro

40
euro

Sauvignon blanc
Villa Russiz- Sauvignon blanc

13
euro

40
euro

"Ammari" terre siciliane igt
Baglio oro - bianco frizzante

10
euro

30
euro

WINES

Rossi Red wines



Chianti classico docg

Pietrafitta - Sangiovese

13
euro

35
euro

"Aska" Bolgheri doc

Banfi - Cabernet sauvignon, Cabernet franc

13
euro

40
euro

Merlot Colli orientali doc

Ronchi di Manzano - Merlot

14
euro

50
euro

"Sciulè" terre siciliane IGT

Baglio oro - frappato

12
euro

35
euro

Rosati Rosè wines

"Calafuria" Rosato Salento igt.

Tomaresca Antinori - Negroamaro

12
euro

30
euro

"Dama" Cerasuolo d'Abruzzo doc

Marramiero - cerasuolo

11
euro

25
euro

"Alie" Toscana igt

Frescobaldi - Syrah, Vermentino

13
euro

40
euro

€
in a cocktail



SPIRITS

€
measure



Vodka

17	Tito's	12
16	KetelOne	10
18	Winestilery tuscan v.	16
18	Grey Gose	16

Rum

18	Brugal 1888	16
18	Bumbu the original	16
17	Mezan XO	15
22	Zacapa 23	20
20	Santa Teresa Solera	18
17	Don Papa	14
16	The Kraken (spiced)	10
16	Sailor Jerry (spiced)	10

Tequila & Mezcal

19	Patron Silver	17
20	Patron Reposado	18
20	Casamigos Reposado	18
18	Herencia Sanchez	12

€
in a cocktail



SPIRITS

€
mesure



Grappa

Bianca Sarpa Poli	10
Bonollo of Amarone	12
Antinori Tignanello	16

Wines Spirits

17	Hennessy VS	16
20	Remy martin VSOP	18
20	Tariquet Bas Armagnac	18
17	Vecchia Romagna "TreBotti"	14
17	C.Dourin Calvados Sel.	15
15	Pisco Tabanero	14

Bourbon Whisky

16	Jantleman Jack	12
17	Buffalo Trace	14
22	Basil Hayden	20
20	Eagle Rare	18

€
in a cocktail

SPIRITS

€
measure



Scotch Whisky

22	Johnny Walker "Gold Label"	20
20	Johnny Walker "Green Label"	18
22	Ardbeg 10	20
21	Caol Ila "Mock"	19
21	Segretario di Stato (amarone finish)	19
18	Glenlivet Reserve	16

Japanese Whisky

20	Akashi White	18
18	Mars "Kasei"	16

Irish Whisky

17	Teeling Single Pot Still	14
17	Jameson Black Barrell	14

SOFT DRINKS

Acqua 37,5 cl Water 37,5 cl	3 euro
Coca cola / Coca cola zero	6 euro
Sprite	6 euro
Feever tree: Lemonade/Ginger ale/Ginger beer	6 euro
Tassoni tonica	6 euro
Lurisia: Aranciata/Chinotto	6 euro
Succhi di frutta Fruit juices	4 euro

COFFEE

Espresso	3 euro	Caffè latte Milk & coffee	4 euro
Decaffeinato Decaffeinated espresso	3,5 euro	Latte Milk by the glass	3 euro
Caffè d'orzo Barley coffee	3,5 euro	Cioccolata calda Hot chocolate	8 euro
Cappuccino	4 euro	Te e tisane Tea and infuses	6 euro
Caffè americano	5 euro		

AMARO

Fernet Branca	10 euro	Amara Di Sicilia	12 euro
Brancamenta	10 euro	Labaro	12 euro
Del Capo	10 euro	Limoncello	10 euro
Montenegro	10 euro	Bayleis	10 euro
Jefferson	12 euro	Sambuca Molinari	10 euro

BIRRE

BEERS

Nastro Azzurro (lager)	8 euro
Messina "Cristalli di Sale" (lager)	9 euro
Peroni Gluten Free (lager)	8 euro
Moretti-Ipa (italian pale ale)	9 euro
Moretti-Rossa (bock)	9 euro
Moretti-Bianca (blanche)	9 euro

