

CROSTONE AL SALMONE (5PZ) Salmone, robiola, salsa citronette, zeste di limone.	€12.00
CROSTONE AI POMODORINI (5PZ) Pomodorini, origano, olio evo.	€8.00
CROSTONE CAPOCOLLO (5PZ) Capocollo DOP, stracciatella, olio evo.	€10.00
CROSTONE MORTADELLA (5 PZ)  Mortadella, provola, pesto di pistacchio, granella di pistacchio.	€10.00
CROSTONI MISTI (5PZ) Selezione assortita dei crostoni elencati sopra, con aggiunta di un crostone Speck. (Speck, paté di olive o pesto di noci, melanzane grill)	€13.00
AGGIUNTA INGREDIETNI EXTRA E VARIAZIONI	€3.00



PINSA ANGUS Carpaccio di black angus, grana, rucola, pomodorini.	€14.00
PINSA BUFALA  Mozzarella di bufala, pomodorini, sale, origano, olio evo. (specificare se in versione crudaiola o margherita)	€12.00
PINSA CAPOCOLLO DOP  Base bianca, capocollo di Martina Franca DOP, stracciatella, melanzane grill, rucola, olio evo.	€13.00
PINSA SALMONE Salmone, robiola, lamelle di zucchine marinate, zeste di limone, salsa citronette.	€14.00
PINSA MARGHERITA Passata di pomodoro, mozzarella, origano, olio evo.	€9.00
PINSA MORTADELLA  Base bianca, mortadella, burratina affumicata o stracciatella (a seconda della preferenza), mozzarella in cottura, pesto di pistacchio, granella di pistacchio.	€14.00
PINSA AL CRUDO DI PARMA  Base bianca, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, rucola, grana padano, olio evo.	€14.00
AGGIUNTA INGREDIETNI EXTRA E VARIAZIONI	€4.00



AGGIUNTA INGREDIETNI EXTRA E VARIAZIONI	€3.00
INSALATA BRESAOLA Bresaola, insalata iceberg, rucola, grana padano, pomodorini, noci e pane a fette.	€12.00
INSALATA TONNO Insalata iceberg, tonno sott'olio, peperoni verdi, cipolla, sale, olio evo.	€10.00
INSALATA SALMONE Salmone affumicato, insalata iceberg, salsa citronette, lamelle di zucchine marinate, zeste di limone, pompelmo, arancia, salsa yogurt, olio evo.	€14.00
INSALATA CAPOCOLLO DOP Capocollo di Martina Franca DOP, insalata iceberg, pomodorini, peperoni verdi, mozzarella fior di latte.	€12.00
INSALATA GRECA Insalata iceberg, pomodorini, cetriolo, peperone verde, cipolla, feta, olive greche, origano, sale, olio evo.	€12.00



BAGUETTE VEGETARIANA Melanzane, lamelle di zucchine grigliate, mozzarella fior di latte, pesto di olive, olio evo.	€10.00
<b>BAGUETTE ANGUS</b> Carpaccio di Black Angus, pomodorini, salsa citronette, rucola, grana, olio evo.	€12.00
BAGUETTE MORTADELLA Mortadella, stracciatella, pesto di carciofi, noci in granella.	€10.00
BAGUETTE CRUDO E BUFALA Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, olio evo.	€10.00
BAGUETTE CRUDO & STRACCIATELLA  Prosciutto crudo di Parma, pomodorini secchi, stracciatella, rucola.	€10.00
BAGUETTE CAPOCOLLO Capocollo di Martina Franca DOP, mozzarella, pomodorini, rucola.	€10.00
<b>BAGUETTE SALMONE</b> Salmone affumicato, robiola, lamelle di zucchine marinate, salsa citronette.	€12.00
BAGUETTE SPECK & BRIE Speck, brie, salsa boscaiola, rucola.	€10.00
BAGUETTE BRESAOLA Bresaola, grana padano, pomodorini, salsa citronette, rucola.	€10.00
AGGIUNTA INGREDIETNI EXTRA E VARIAZIONI	€3.00



TAGLIERE GRANDE SALUMI E FORMAGGI  Prosciutto crudo, speck, mortadella, capocollo di Martina Franca DOP, crudo di Parma, ventricina piccante, grana padano, pecorino semi stagionato alle noci, o alla vinaccia (a seconda della disponibilità), confettura di fichi, pane a fette.	€22.00
TAGLIERE PICCOLO SALUMI E FORMAGGI Prosciutto crudo di Parma, speck, mortadella, capocollo di Martina Franca DOP, ventricina piccante, grana padano, caciotte semi stagionate alle noci o piccanti (a seconda delle disponibilità), confettura ai fichi, pane a fette.	€12.00
SELEZIONE DI SALUMI  Tagliere salumi: prosciutto crudo di Parma, capocollo di Martina Franca DOP, mortadella, speck, ventricina piccante, pane a fette.	€12.00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> Grana padano, pecorino semi stagionato al peperoncino, pecorino alla vinaccia, pecorino alle noci, pecorino al pistacchio, confettura ai fichi, pane a fette.	€10.00
TAGLIERE CRUDO DI PARMA E GRANA PADANO Prosciutto crudo di Parma, grana padano, confettura ai fichi, pane a fette.	€12.00
TAGLIERE CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA DO E CACIOCAVALLO  Capocollo di Martina Franca DOP, caciocavallo, confettura ai fichi, pane a fette.	P €12.00
CARPACCIO DI BRESAOLA Bresaola, grana padano, rucola, pomodorini, salsa citronette, noci, aceto balsamico, olio evo, pane a fette.	€12.00

AGGIUNTA INGREDIETNI EXTRA E VARIAZIONI

€4.00



Α	C	O	U	Δ	1	12	IT	RO	)
•		Y	$\mathbf{\circ}$			_			

€1.50

Acqua Orsini - Naturale o Frizzante.

#### COCA-COLA / FANTA / LEMONSODA

€3.50

Coca-Cola / Aranciata in bottiglia da 33cl, servita con ghiaccio e limone.

## **ACQUA TONICA**

€3.50

Acqua tonica bottiglia.



### **AGRICOLA MEDIA 400ML**

€5.00

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione 5% Vol.

# **AGRICOLA PICCOLA 200ML**

€3.00

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione 5% Vol.



# **MENABREA ROSSA**

€4.00

Birra rossa 7,50% Vol.

## **NASTRO AZZURRO**

€3.50

Birra bionda, 5% Vol.

## TENNENT'S

€4.50

Birra bionda, 4.2% Vol.



AMERICANO Campari, vermouth rosso, soda.	€6.00
ANALCOLICO Drink fresco e leggero.	€6.00
APEROL SPRITZ Prosecco, aperol, 1 spruzzo di seltz.	€5.00
APERTASS Cocktail fresco e leggermente amaro.	€6.00
CAMPARI SPRITZ Prosecco, campari, acqua gassata.	€5.00
COCKTAIL 6/7/8 Cocktail.	€7.00
COCKTAIL SOUR Mezcal, vermouth, bitter, angostura.	€7.00
CYNARINA Campari, carpano vermouth, rhum, soda.	€7.00
GIN FIZZ Cocktail fresco e frizzante.	€7.00
GIN LEMON Cocktail leggero e rinfrescante.	€6.00
GIN TONIC Campari, carpano vermouth, rhum, soda.	€6.00
GIN TONIC MARE Gin mare, acqua tonica.	€8.00

MEZCAL NEGRONI  Mezcal, vermouth, bitter, angostura.	€7.00
MOJITO Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta fresca, soda.	€6.00
MOSCOW MULE Vodka, ginger, succo di lime.	€7.00
NEGRONI Gin, bitter campari o martini, vermouth.	€6.00
NEGRONI SBAGLIATO  Vermut rosso, campari, prosecco.	€6.00
SELECT SPRITZ  Vermut select, prosecco, soda.	€5.00
UGO SPRITZ Cocktail con liquore.	€6.00





# Piccola Gintoneria

BOMBAY Gin inglese, 40% Vol.	€8.00
<b>GIN MARE</b> Gin mediterraneo, 42.7% Vol.	€8.00
HENDRIKC'S Gin scozzese, 41.4% Vol.	€8.00
MALFY ARANCIA/DRY/LEMON/POMPELMO Gin, 41% Vol.	€8.00
MONKEY Gin tedesco, 47% Vol.	€9.00
NORDES Gin galiziano, 40% Vol.	€8.00
ROKU GIN Gin giapponese, 43% Vol.	€8.00
TANQUERAY-0 Gin premium, 47.3% Vol.	€7.00
THOMAS DAKIN Gin elegante e raffinato, 43% Vol.	€10.00
BROOKLYN Gin artigianale americano, 40% Vol.	€10.00



CHARDONNAY ÒTRE Cantine Teanum 14% Vol.	€20.00
VERDECA IGP - MOI Cantine Varvaglione 12.5% Vol.	€20.00
FIANO IGP MARGRANDE Cantine Varvaglione 13% Vol.	€20.00
CALICE BIANCO Calice vino bianco.	€5.00



PRIMITIVO IN PUREZZA - CRITÈRA Cantine Schola Sarmenti 13,5% Vol.	€20.00
PRIMITIVO 100% - CANTINE MACCONE Cantine Maccone 100% Primitivo 15,5% Vol.	€20.00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC - ARCO Cantina Agricola Pesare 13,5% Vol.	€20.00
CALICE ROSSO Calice vino rosso.	€5.00



NEGROAMARO IGP SALENTO - MASSEREI Schola Sarmenti 13% Vol.	€20.00
SUSUMANIELLO ROSÈ Cantine Varvaglione 13% Vol.	€20.00
NERO DI TROIA IGP ROSÈ - OTRE Cantine Teanum 13% Vol.	€20.00
PRIMITIVO DI MANDURIA IGP - PELAGIA Cantina Agricola Pesare 13,5% Vol.	€20.00
CALICE ROSATO Calice vino rosato.	€5.00



PROSECCO VALDOBBIADENE Bollicine Wines 11% Vol.	€20.00
PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY - BACIO DELLA LUNA BLANC DE BLANC Millesimato Blanc de Blanc 11.5% Vol.	€20.00
CALICE PROSECCO Calice vino spumante.	€5.00



AMARO BIRRAIO  Amaro orginale, 35% Vol.	€4.00
AMARO DEL CAPO Liquore cremoso e dolce, 17% Vol.	€4.00
ANGOSTURA Amaro aromatico, 4.7% Vol.	€4.00
MONTENEGRO Amaro speziato, 35% Vol.	€4.00
UNICUM Amaro aromatico, 28% Vol.	€4.00
AVERNA Amaro a base di carciofo, 16.5% Vol.	€4.00
EBOLEBO Amaro intenso, 32% Vol.	€4.00
JAGERMEISTER Liquore alle erbe, 28% Vol.	€4.00
FERNET BRANCA Amaro aromatico, 39% Vol.	€4.00
CARDUS Amaro brindisino, 34% Vol.	€4.00
JEFFERSON  Bourbon artigianale americano, 40% Vol.	€5.00
AMAROT Amaro artigianale piemontese, 28% Vol.	€4.00
Amaro artigianare premontese, 20% voi.	

CYNAR Amaro a base di carciofo, 16.5% Vol.	€4.00
MANDRAGOLA Liquore amaro tradizionale, 30% Vol.	€4.00
MAYERS BITTER Birra bitter inglese, 5.0% Vol.	€4.00
NONINO Grappa artigianale italiana, 43% Vol.	€4.00
ROGER Amaro italiano aromatico, 30% Vol.	€5.00





ARDBEG Whisky scozzese Islay, 46% Vol.	€8.00
BUFFALO Bourbon americano, 40% Vol.	€5.00
BULLEIT Bourbon americano, 45% Vol.	€7.00
GLEN MORAY Whisky scozzese Speyside, 40% Vol.	€7.00
GLENFIDDICH IPA Whisky scozzese innovativo, maturato in botti usate per la birra IPA, 43% Vo	€8.00
HIGLAND PARK Whisky scozzese delle Orcadi, 40% Vol.	€7.00
JIM BEAM Bourbon americano classico, 40% Vol.	€4.00
<b>LAPHROIG</b> Whisky scozzese Islay dal carattere deciso e torbato, 43% Vol.	€8.00
MAKERSMAR Bourbon americano dal gusto morbido e dolce, 45% Vol.	€7.00
TALISKER Whisky scozzese dell'isola di Skye, 45,8% Vol.	€8.00
WHISKY 10/6/7/8 Selezione di whisky invecchiati.	€10.00



BRUGAL 1888 Rum premium della Repubblica Dominicana, 40% Vol.	€8.00
DOS MADERAS Rum pregiato invecchiamento unico, 40% Vol.	€8.00
<b>DOORLYS</b> Rum artigianale delle Barbados, 40% Vol.	€8.00
HECHICERA Rum artigianale colombiano, 40% Vol.	€8.00
RUM 6/7/8 Rum selezionati invecchiati.	€8.00



<b>ESPOLON BIANCO</b> Tequila bianca, 40% Vol.	€7.00
<b>ESPOLON REPOSADO</b> Tequila invecchiata in botti di rovere, 40% Vol.	€6.00
MEZCAL AMORES  Mezcal artigianale, 42% Vol.	€7.00
JOSÈ QUERVO	



BARRICATA POLI Brandy invecchiato in botti di rovere, 38% Vol.	€4.00
BIANCA POLI Brandy giovane, 38% Vol.	€4.00
BRANDY POLI Distillato artigianale, 38% Vol.	€6.00



SAMBUCA Liquore all'anice dolce, 40% Vol.	€4.00
VERMOUTH BIANCO/ MARTINI Classico vermouth bianco italiano, 15% Vol.	€4.00
LIMONCELLO Liquore tradizionale italiano, 30% Vol.	€4.00