

Antipasti Appetizer

* Degustazione Barese della casa € 18,00
* **A scelta del giorno**

Tagliere salumi e formaggi x 2 Salumificio Bedogni Cold Cuts and cheese platter x2	€ 25,00
Carpaccio di Bresaola	€ 10,00
Mortadella e Cacio	€ 10,00
Verdure Grigliate	€ 8,00

Primi Main Courses

* Primi terra o mare (scelti dallo Chef) € 14,00 € 16,00
* **A scelta del giorno**
Meat or sea first courses chosen by our Chef

Secondi Second Courses

Pesce

Polpo arrosto Roasted octopus	€ 15,00
Frittura di Calamari Fried Sqids	€ 14,00
Frittura Mista (no pesce) Mixed Fried Seafood	€ 16,00
Filetto Orata Sea bream fillet	€ 16,00
Trancio Pesce Spada Swordfish slice	€ 19,00
Trancio di Salmone Salmon steak	€ 19,00

Elenco dei 14 Allergeni

GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di scungiu, noci pecan, anacardi e pistacchi	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
CROSTACEI Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili	SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

Carne Meat

Tagliata di manzo, rucola, grana e pomodorini Sliced Beaf, rocket, parmesan and cherry tomatoes	€ 20,00
Entrecôte Entrecôte	€ 22,00
Filetto Fillet Steak	€ 25,00
Costata di Scottona Danese o Polacca Danish or Polish Scoutona Steak	€ 65,00 al KG
T-Bone Danese o Polacca Danish or Polish T- bone Steak	€ 60,00 al KG
Grigliata Mista x 2 Mixed grilled meat	€ 30,00

Tagliata di pollo, rucola, grana e pomodorini € 15,00
Sliced Chicken breast

Cotoletta € 10,00
Cutlet

Contorni

Insalata Verde Stackable Salads	€ 5,00
Insalata Mista della casa Mixed house salad	€ 8,00
Aggiunte Carne o Pollo + 5,00 €	
Patatine Fritte o Forno French Fries	€ 5,00

Birre Beers

Peroni Nastro Azzurro 33cl	€ 3,00
Peroni Capri 33cl	€ 3,00
Peroni Nastro 0.0. % 33cl	€ 2,50
Peroni Gran Riserva Rossa 33cl	€ 3,50
Peroni Gran Riserva Bianca 33cl	€ 3,50
Peroni Classica	€ 2,50
Altre Birre	€ 3,00

AGRICOLE DE PALMA

Vini Rosé Rosé Wines

	BOTTIGLIA	CALICE
Principia Negroamaro	€ 18,00	€ 5,00
Sempre Sognare Primitivo	€ 18,00	€ 5,00

Vini Rossi Red Wines

	BOTTIGLIA	CALICE
Totem Negroamaro	€ 18,00	€ 5,00
Polo Primitivo	€ 18,00	€ 5,00
Kora Primitivo	€ 20,00	€ 5,00

Vini Bianchi White Wines

	BOTTIGLIA	CALICE
Chardonnay Iter	€ 18,00	€ 5,00
Divina Fiano	€ 18,00	€ 5,00

Vini Rosé Rosé Wines

	BOTTIGLIA	CALICE
Pungirosa	€ 22,00	€ 6,50
Tramari	€ 22,00	€ 6,50
Calafuria	€ 25,00	€ 6,50
Sussumaniello Morso Viglione	€ 28,00	€ 7,00

Vini Rossi Red Wines

	BOTTIGLIA	CALICE
Cantina Viglione Primitivo	€ 18,00	€ 5,00
Negroamaro	€ 18,00	€ 5,00
Sussumaniello Morso	€ 28,00	€ 7,00
Johe	€ 30,00	€ 7,00

Vini Bianchi White Wines

	BOTTIGLIA	CALICE
Cantina Viglione Falanghina	€ 18,00	€ 5,00
Sussumaniello Morso	€ 28,00	€ 7,00

Bollicine Sparkle Wines

	BOTTIGLIA	CALICE
Prosecco Bianco/Rosè	€ 20,00	€ 6,00

Bibite Soft Drinks

Acqua Naturale Frizzante Still water Sparkly Water	€ 2,00 1L
Coca Cola Coca Cola Zero Coke Diet Coke	€ 2,50
Sprite Sprite	€ 2,50
Fanta Fanta	€ 2,50
Lurisia (Chinotto, Gazzosa, Limonata) Lurisia (Chinotto, Soda, Lemonade)	€ 3,00

Amari Spirits

Liquirizia	€ 3,00
Lucano	€ 3,00
Padre Peppe	€ 3,00
Amaro del Capo	€ 3,00
Fernet Branca	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Braulio	€ 3,00
Jefferson	€ 4,00
Don Papa	€ 5,00
Barcelò XO	€ 7,00
Bianca	€ 4,00
Barricata	€ 4,00
Laphroaig	€ 6,00

Caffè Cofee

Caffè	€ 1,00
Caffè DEC	€ 1,20

Dolci Dessert

Dolci della casa Fantasia dello chef € 7,00
Homemade desserts. Chef's fantasy

Frutta Fruit

Frutta di stagione Seasonal fruit	€ 5,00
--------------------------------------	--------

Coperto € 3,50