

# drink list



## Pedro

HAVANA 3  
CLAIRIN SAYOUS  
LIME JUICE  
SCIROPPO RIBES ROSSO  
PASSION FRUIT  
CRUSTA THE NERO

€ 7,00



## Marmellata 25

BOMBAY GIN  
LEMON JUICE  
CONFETTURA DI FICHI  
FOGLIE DI BASILICO  
GOCCE DI ANGOSTURA

€ 7,00



## La dolce vita

CYNAR  
DRY VERMOUTH  
CETRIOLO  
GINGER BEER

€ 7,00



## Adelina

LIME JUICE  
COINTREAU  
TEQUILA CALLE 23  
MEZCAL JOVEN  
HABANERO LIQUEUR  
CRUSTA DI SALE  
PAPRIKA DOLCE

€ 7,00



## Bellucci

BITTER CAMPARI  
PUREA DI MELONE  
CANTALUPO  
SODA A COLMARE

€ 7,00



## Susanna

HENDRIK'S  
MIDSUMMER SOLSTICE  
SUCCO DI LIMONE  
CORDIALE  
ALLA BARBABIETOLA  
BOLLE DI ROSATO FRIZZANTE

€ 7,00



## Gallo Cedrone

SCOTCH WHISKY  
SAKE  
EDELFLOWER  
AFFUMICATURA  
GREEN TEA  
TOP CEDRATA

€ 7,00



## Minuetto

VODKA  
SUCCO DI LIMONE  
SCIROPPO DI SEDANO  
ZUCCHERO  
SPUMA LIME  
GINGER BEER

€ 7,00

# wine list

## Bianchi



CHIUSOLILLO	Giancarlo Ciecì	chardonnay D.O.C. <i>Vino biologico certificato BIOVEGAN</i>	€4	€18
MOI	Varvaglione	chardonnay I.G.P.	€4	€16
TRATTURO	Spinelli	passerina I.G.T.	€3	€14
TRATTURO	Spinelli	pecorino I.G.T.	€3	€14
VERSANTE	Vallone	chardonnay	€3	€15

## Rosati

VERSANTE	Vallone	Negramaro Rosato	€3	€15
TRATTURO	Spinelli	Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.	€4	€18

## Rossi

VERSANTE	Vallone	Negramaro	€3	€15
ALMAGIA	Giancarlo Ciecì	Bombino Nero <i>Biodinamico e biologico</i>	€4	€20
PARCOMARANO	Giancarlo Ciecì	Nero di Troia <i>Biodinamico e biologico</i>	X	€25
SUSUMANIELLO	Vallone	Susumaniello <i>VENDEMMIA 2017</i>	€4	€20
ELOQUIENZA	Severino Garofano	Copertino D.O.C. <i>Bottiglia da litro e mezzo</i>	X	€35

## Bollicine

MULLER THURGAU	Roeno	Muller	€4	€20
COL DEL SOLE	Colli del Soligo	Cuveé <i>Vino spumante millesimato 2019</i>	€3	€15

# beer list



TENNENT'S SUPER	9 gradi	Ambrata	€3
MESSINA - CRISTALLI DI SALE	5 gradi	Bionda Velata	€3,5
STELLA ARTOIS	5 gradi	Bionda	€2,5
MC FARLAND	5,6 gradi	Rossa	€3,5

---

## Birre artigianali

**SUD**  
5,4 gradi  
Birrificio Baladin  
Arancione Morbido  
*Agrumata, profumata*  
€5

---

**ARIA**  
4,6 gradi  
Birra dell'Eremo  
Giallo Paglierino  
Session Ipa  
*Session Ipa, profumi floreali*  
€5

**MADUE**  
5,6 gradi  
Birra dell'Eremo  
Ambrata  
Passion Fruit Sour Ale  
*Passion fruit, acidula*  
€5

---

# bruschette



GUANCIALE IN CROSTA DI PEPE,  
POMODORINO CONFIT AL FORNO,  
ROSMARINO FRESCO

6€



ZUCCHINE GRIGLIATE,  
BURRATINA ANDRIESE,  
CREMA DI NOCI,  
OLIO EVO

7€



ZUCCHINE GRIGLIATE,  
STRACCIATELLA,  
OLIO EVO ,  
PEPE

6€



MORTADELLA IGP,  
STRACCIATELLA,  
GRANELLA DI PISTACCHIO,  
DRESSING DI ACETO BALSAMICO,  
OLIO EVO

6€



CRUDO PARMA,  
BUFALINA,  
OLIO EVO,  
PEPE

7€



GAMBERETTI,  
STRACCIATELLA,  
ZUCCHINE ,  
ZEST DI LIME,  
OLIO EVO

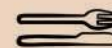
8€

## Al piatto



BUFALINA,  
GUANCIALE IN CROSTA DI PEPE,  
POMODORINO AL FORNO

8€



BURRATINA ANDRIESE,  
CRUDO PARMA,  
POMODORINO AL FORNO

7€



PIATTO APERITIVO 7 € PER PERSONA

# dolci



CHEESECAKE BIANCA ..... €3,5



CHEESECAKE PISTACCHIO ..... €4



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO ..... €4



CHEESECAKE NOCCIOLA ..... €4



CHEESECAKE CARAMELLO ..... €4



CHEESECAKE CIOCCOLATO FONDENTE ..... €4



CROSTATA DI ALBICOCHE ..... €3

SEGUICI SUI NOSTRI CANALI  
classico\_bar\_all\_italiana