



COCKTAIL & APERITIVO

M E N Û



WILLY TONKA

Gin, cetriolo, fava tonka, soda
Un tipo da spiaggia

8



FUMETTO

Vodka infusa al tè affumicato,
passion fruit, lime
Tropicale e affumicato

8



MILLESIMANGO

Select infuso al mango, prosecco
Uno spritz esotico

8



CAMPALINO

campari, yuzu sake, arancia
Agrumato e leggermente amaricante

8



PABLO FIORITO

Tequila al gelsomino, bergamotto,
miele allo zenzero, lime, cedrata
Fresco, floreale, beverino

8



COCCO DI MAMMA

rum mix, amaretto Adriatico, pan
di zenzero, pompelmo, lime, cocco
Affettuoso e coccolone

9

Provalo con MEZCAL

9



SEXY SOUR

Whisky infuso al cardamomo,
mandarino, vaniglia, limone
Un sour morbido e aromatico

8



CAPO DI CHINO

Campari, vermouth, liquore di
chinotto e rabarbaro, soda
L'americano a modo nostro

8

GLI INTRAMONTABILI



SALENTINO

Aperol, amaro salento, lime,
ginger beer

8



BOTANICO

Tanqueray, violetta, aloe vera,
limone, tonica
Floreale ed unico

8

Tra un aperol spritz e un moscow mule

BRUSCHETTINE €2/pz

PROVA LA COMBO

3 pz / €5 | 6 pz / €10 | 12 pz / €18

POMODORI SECCHI

scorza di limone, basilico, pinoli, stracciatella

ALICI DEL MAR CANTABRICO

scorza di limone, stracciatella

CAPOCOLLO

crema di tartufo, stracciatella

CAPRESE

pomodorini, stracciatella, basilico

CRUDO DI PARMA

crema di radicchio, stracciatella

MORTADELLA

pesto di pistacchio, stracciatella

TACOS 3

CANCÙN

Guacamole, pomodorini, stracciatella, valeriana

TIJUANA

Salsa messicana, pomodori secchi, stracciatella, valeriana

UNA COSA VELOCE

FRISELLINE 3

pomodorini, capperi, origano e scorza di limone

TRIS 3

olive, taralli, rice crackers alla paprika

CROSTINI 3

sei crostini con patè di verdure locali

MANDORLE TOSTATE 2

FOCACCIA 4

accompagnata da HUMMUS alla barbabetola

NACHOS 4

patatine messicane al mais con guacamole e salsa messicana a parte

TAGLIERI

SALUMI E FORMAGGI 20

Degustazione di salumi e formaggi locali accompagnati da miele e composte

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 14

Degustazione di formaggi locali accompagnati da miele e composte

L'APERITIVO

APERITIVO MEDIO 17

Aperitivo a 2 piani che comprende un tagliere, tris, crostini con creme e patè di verdure (ideale per due persone)

APERITIVO GRANDE 22

Aperitivo a tre piani che comprende un tagliere, mix di *bruschette*, *crostini* con patè di verdure, e due *tacos* a tua scelta. (L'aperitivo più completo, ideale per massimo 3 persone)

BIANCHI**CHARDONNAY***VERSANTE, VALLONE**Fresco, secco, morbido***CALICE****BOTTIGLIA**

5

22

FIANO*TUFJANO, COLLI DELLA MURGIA**Fresco e floreale con una nota
sapida*

6

25

ROSATI**NEGROAMARO***TINENTE, MARULLI**Delicato, armonico, fresco***CALICE****BOTTIGLIA**

5

22

SUSUMANIELLO*OLTREMÈ, TENUTE RUBINO**Fresco, lievemente sapido,
fruttato*

6

25

ROSSI**NEGROAMARO***VERSANTE, VALLONE**Morbido, fruttato, secco***CALICE****BOTTIGLIA**

5

22

PRIMITIVO DI MANDURIA*LIRICA, PRODUTTORI DI MANDURIA**Secco, corposo e con lunga
persistenza*

6

25

BOLLICINE**PROSECCO***MILLESIMATO DOC, VILLA SALA**Fresco, secco, equilibrato***CALICE****BOTTIGLIA**

4

20

FRANCIACORTA*RHINO, CÀ DE PAZZI**Fresco con note di agrumi e
crosta di pane*

28

BIRRE**NASTRO AZZURRO, lager**

5%

3

BREWDOG, PUNK ipa*Intenso aroma di luppolo e frutta tropicale*

5.6%

5

FLAMINGO, session ale al frutto della passione*Fresca, leggera, con note di frutto della passione*

3.5%

5

VERITASERUM, strong ale*Gusto maltato con note di crosta di pane e luppolo*

7%

5



APERITIVINO

Bitter analcolico, lime,
ginger beer

6



TIPO DA SPIAGGIA

Passion fruit, lime, ginger beer

6



RINFRESCAMI

Gin analcolico, menta, mela
verde, lime, ginger ale

6



UÈ FIORELLINO

Gin analcolico, violetta, aloe
vera, limone, tonica

6

ZERO
ALCOHOL

HOMEMADE FRESH LEMONADE!

CLASSIC

Limone fresco, zucchero, acqua naturale o frizzante a tua scelta

3.5

ALVENTUNO'S LEMONADE

Latte di mandorla, limone fresco, acqua naturale o frizzante a tua scelta

4

STRAWBERRY LEMONADE

Limone fresco, fragola, acqua naturale o frizzante a tua scelta

4

LE INSALATE

LA MARE

6

Valeriana, tonno, pomodorini, taralli sbriciolati, capperi

LA OMEGA3

7

Valeriana, salmone affumicato, dressing alle erbe, zenzero, scaglie di mandorle

LA COLLO

6.5

Valeriana, Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodorini, noci

LA CAESAR

7

Lattuga, pollo, salsa Caesar, valeriana, scaglie di Parmigiano, crostini

LA SALMON

7

Valeriana, filetti di salmone, vinaigrette, olive, pomodorini, semi di girasole

LA VEGGIE

6.5

Pomodori semiseccchi, valeriana, pesto di pistacchi, stracciatella, granella di pistacchi

LA GRECA

6

Feta, olive, cetrioli, valeriana, pomodorini

LA CAPRESE

5

Pomodori, mozzarella, valeriana

La preferisci con base insalata?

+1

Vuoi aggiungere qualche extra? Sceglilo da qui:

FETA (+0,5), STRACCIATELLA (+0,5), CAPOCOLLO (+1) CRUDO DI PARMA (+1) POMODORI SEMISECCCHI (+0,5)

DESSERT

MACEDONIA

mix di frutta di stagione

4.5

MOUSSE 3 CIOCCOLATI



mousse con cioccolato fondente, al latte e bianco

4.5

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia del Madagascar

5

DELIZIA AL LIMONE



semifreddo al limone senza glutine e senza lattosio

5

CHEESECAKE

cheesecake con frutti di bosco

4.5

MOUSSE AL CAFFÈ E BROWNIES

mousse fredda al caffè con brownies al cioccolato, granella di nocciole e panna

5

Ciao! se hai intolleranze fallo sapere ad uno di noi così ti potremo aiutare