

TYPE Coffee & Wine's

Cibo per la tua mente / Feed your Mind

CAFFÈ / Coffee

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1.20
ESPRESSINO	€ 1.50
CAFFÈ IN GHIACCIO	€ 2.00
CAPPUCCINO	€ 2.20
CAFFÈ LECCESE	€ 2.50
Espresso in ghiaccio con latte di mandorla 100% pugliese	
CAFFÈ AMERICANO	€ 2.00
CAFFÈ AL GINSENG	€ 2.50
CAFFÈ D'ORZO	€ 2.50
CAFFÈ SHAKERATO	€ 3.00
LATTE MACCHIATO	€ 2.20
CIOCCOLATA IN TAZZA ...	€ 4.50
Vari gusti	
SELEZIONE DI TÈ E TISANE	€ 4.50
Bernardi di Grottaglie	
SPREMUTE	€ 4.00

COLAZIONE / Breakfast

PASTICCIOTTO LECCESE	
PICCOLO/GRANDE	€ 1.25/2.50
CORNETTO DOLCE VUOTO	
PICCOLO/GRANDE	€ 1.00/1.80
CORNETTO FARCITO DOLCE	
PICCOLO/GRANDE	€ 1.60/2.80
IL RUSTICO DA LECCE	€ 2.50
BISCOTTERIA	
ARTIGIANALE VARIA	€ 3.00
TORTA FATTA IN CASA	€ 3.50

APERITIVO / Aperitif

CORNETTO SALATO	
PICCOLO/GRANDE	€ 2.00/3.50
OLIVE PUGLIESI	€ 3.00
TARALLI DI ALTAMURA	€3.50
Cotti al forno a legna	
LUPINI AL VINCOTTO CON	
LAMPONI BALSAMICI	€ 3.00
CHIPS DI LEGUMI	
E VEGETALI	€ 3.50
Cotte al forno	
BRUSCHETTA	
LETTERARIA	€ 11.00
• Patè di pomodori secchi con stracciatella di Andria e basilico	
• Compotè di cipolla rossa calabrese, capocollo croccante, Friscus	
• Maionese alle olive locali, puntarelle e granella di mandorla	
FOCACCIA DI ALTAMURA	
CON BURRATA	€ 8.00
Basilico e olio extra vergine	
PANE casereccio di Altamura,	
BURRO di malga agli agrumi	
e ACCIUGHE del Cantabrico	
€10.00	

PRANZO/CENA Lunch/Dinner

VALLE D'ITRIA	€ 11.00
Tagliere di salumi e formaggi locali con composte e miele, servito con focaccia di Altamura alle olive, pomodori e burrata	
CARDINI 1924	€ 11.00
Foglie miste scelte, capocollo di Martina Franca, caciocavallo maturato in grotta, tarallo spezzato a mano, maionese ai formaggi e pepe	
VEGETARIANA	€ 10.00
Foglie miste scelte, carciofi grigliati all'aceto di mele, olive pugliesi, datterini gialli in acqua di mare, extra vergine di oliva, cetriolo di campo e pecorino semi stagionato	
ALTAMURA TOAST	€ 10.00
Pane casereccio di altamura, salmone norvegese affumicato, formaggio cremoso erborinato, guacamole, extra vergine di oliva	
TOSCA	€ 9.00
Pane di Altamura tostato in forno all'olio extra vergine di oliva, maionese artigianale, selezione di salumi italiani, rucola con caciocavallo infornato.	
LE BOMBETTE DI BARI	€ 12.00
Preparate dal macellaio di fiducia, servite leggermente arrostiti con foglie miste, pomodori e focaccia	
SPUMONI PUGLIESI	€ 5.00
Artigianali, vegani senza glutine e lattosio	
• Pistacchio e Nocciola	
• Fichi e Cupeta	
• Limone e Zenzero	
• Pistacchio and Hazelnut	
• Figs and Almonds	
• Lemon and Ginger	
SOFT DRINK	€ 3.50
Coca Cola /Coca Cola Zero, Cedrata, Bitter bianco o rosso, Acqua Tonica, Ginger Beer, Cocktail Rosso	
COCKTAIL / Mixology	
LIBERRIMA	€ 8.00
Tequila, triple sec, lime, mango	
SHAK SPRITZ	€ 6.00
Aperol o Campari, prosecco, arancia, soda	
SACS '900	€ 6.00
Limoncello, prosecco, limone, soda	
VICTOR HUGO	€ 6.00
Liquore ai fiori di sambuco, prosecco, arancia, soda	
PAVESE	€ 6.00
Vermouth, Campari, soda	
ORWELL	€ 8.00
Punt & Mes, Campari, London Dry Gin	
MANZONI	€ 6.00
Disaronno, spremuta d'arancia	
LECCINO	€ 6.00
Amaro Oronzo, Crodino, arancia	

BIRRE ARTIGIANALI DALLA PUGLIA

Apulian craft beers

BIRRIFICIO B94

NOVEMBER RAY € 6.00

Pale Ale, 33 cl - Alc. 4.5% - IBU 11.5

DELLA CAVA € 6.00

Blanche, 33 cl - Alc. 5% - IBU 15

VISTA MARE € 6.00

Session Ipa, 33cl - Alc. 4.5%

TERRA ROSSA € 6.00

Extra Special Bitter, 33 cl

Alc. 5% - IBU 28

PORTERESA € 6.00

Doppio malto, 33 cl - Alc. 7% - IBU 27

MALAGRIKA € 6.00

aromatizzata alla mela cotogna

Doppio malto, 33 cl - Alc. 5% - IBU 15

BIRRIFICIO BIRRA SALENTO

NUDA E CRUDA € 5.00

Pils, 33 cl - Alc. 4.5% - IBU 35

IGEA € 5.00

Golden Ale, 33 cl - Alc. 5.3% - IBU 38

LAGUNA BEACH € 5.00

American Ipa, 33 cl Alc. 6.5% - IBU 40

VINI AL CALICE

Wines by the glass

BOLLICINE

SPUMANTE BRUT PASTINI € 6.00

Verdeca, Metodo Charmat

MATIN MARCO LUDOVICO € 5.00

Minutolo, Rifermentato in bottiglia

MARASCO ARCHETIPO ... € 6.00

Marasco, Metodo Ancestrale

VERDECA 1759 PASTINI .. € 9.00

Verdeca, Metodo Classico

VINO BIANCO

FLAMINIO VALLONE € 5.00

Verdeca

TENUTA

SERRANOVA VALLONE ... € 7.00

Fiano

RAMPONE PASTINI € 6.00

Minutolo

AMPHOREAS

MARCO LUDOVICO € 7.00

Trebbiano

VINO ROSATO

FLAMINIO VALLONE € 5.00

Negroamaro

LE ROTAIE PASTINI € 6.00

Susumaniello

PETRUSCIO

MARCO LUDOVICO € 5.00

Primitivo

VINO ROSSO

ANIMA DI NEGROAMARO

CLAUDIO QUARTA € 5.00

Negroamaro

VERSO SUD PASTINI € 6.00

Susumaniello

FLAMINIO VALLONE € 5.00

Primitivo

VINO ORANGE

CALAVENTO ORANGE

CONTI ZECCA € 8.00

Malvasia bianca

VINO DOLCE

MADRIGALE PRODUTTORI

DI MANDURIA € 6.00

Primitivo di Manduria

SOLE CONTI ZECCA € 5.00

Malvasia bianca

VINI AL *CORAVIN

Wines with *coravin

Prova un nostro vino pregiato da tutto il mondo, scegliilo dalla nostra selezione italiana e internazionale

*È un dispositivo vinicolo che ti permette di gustare il vino senza dover rimuovere il tappo di sughero. Questo strumento consente di servire il vino desiderato senza dover consumare l'intera bottiglia in una sola volta e ti garantisce una conservazione ottimale per un lungo periodo di tempo.

**Coravin is a wine device that allows you enjoy the wine without removing the cork. This tool enables you to serve your desires wine without having to consume the entire bottle at once, ensuring optimal preservation for an extended period of time.*

VINI NATURALI

Natural wines

Percorso tra vinificazioni alternative e piccoli produttori

A path between alternative vinifications and small producers

3 calici / 3 glasses € 12.00

TASTE & GO

Degusta & Porta via

Scegli tra la nostra selezione di vini pregiati direttamente dallo scaffale. Potrai gustarlo al calice e portare a casa la bottiglia chiusa ermeticamente con la tecnologia Coravin. Potrai riaprire la bottiglia anche dopo 6 mesi senza perdere le caratteristiche del vino pregiato che hai scelto.

Costo della bottiglia + € 6 di servizio

Choose from our selection of fine wines directly from our shelf. You can enjoy it by the glass and take home the bottle securely sealed with Coravin technology. You can reopen the bottle even after 6 months without losing the characteristics of the fine wine you have chosen.

The cost of the bottle + € 6 for the service

COPERTO € 1.50