

L'APERITIVO AL TRABUCCO

PIATTI FOOD

Carpaccio del giorno Raw fish carpaccio	€ 10
Ostriche "de claire special" 5pz Oysters	€ 15
Bruschetta con stracciatella, pomodorini confit Stracciatella & tomatoes bruschetta	€ 6
Taco, baccala e verdure dell'orto 2pz Cod fish & Veggies taco	€ 8
Crocchette di merluzzo e patate 5pz Fish "crocchette"	€ 8
I 3 formaggi del Gargano - La puglia segreta Gargano's local cheeses	€ 8
Trabucco Sandwich Cefalo, salicornia e limone Fish sandwich with chips	€ 8
Insalata di polpo al vapore, salicornia e maionese Steamed octopus with salicornia & maio	€ 8
Bun al vapore, alici fritte e sponzale 2pz Steamed bun with fried sardines & onions	€ 8

STUZZICHERIA

Patatas NANA 50gr Chips Artigianali	€ 3,5
Fiammiferi NANA 70gr Chips a stick artigianali	€ 4
Patatas NANA&MORGAN 100gr Peperone, Rapa rossa, Limone fermentato, Capperi	€ 5
Dita al Grano Arso FORNO SAMMARCO 180gr Taralli a forma di dita, fatti a mano	€ 6

COCKTAILS INTERNAZIONALI

Spritzes Aperol/Campari, Hugo	€ 8
Classic cocktails Americano, Negroni, Mojito, Margarita, Caipiriña, Martini cocktails	€ 10

Classic G&T Bombay, Tanqueray, Plymouth, Hendriks	€ 8
Premium G&T Gin mare, Le Gin, Gunpowder, Muma, Kaikyo 135°, Gin Arte, Gin di Puglia, Gargano Gin	€ 10

SIGNATURE COCKTAILS BARTENDER ILARIO CAPRARO

Tutta colpa di Teo beermouth, tonica al fieno, peel di limone del Gargano IGP	€ 8
Alta marea liquore chinotto nero, amara, spumante, soda	€ 10
Gose dell'altro mondo vodka, sciroppo di zenzero, limone, menta, birra Gose del Gargano	€ 10
Negroni contro il logorio della vita moderna gin al carciofo, cynar, vermouth, peel di limone	€ 10
Adriatico sour amaretto adriatico, bourbon, limone	€ 10
Tiki punch rhum agricolo, liquore al sambuco e cardamomo, caffè tostato, lime	€ 12
Trabucchiña cachaça, lime, zucchero, passion fruit	€ 12
Margarita di Savoia tequila, rosolio al bergamotto, lime, sciroppo d'agave, sale affumicato	€ 12
Blu Gargano gin mare, lime, sciroppo d'ananas, vermouth ai fiori d'arancio, acqua bianca, blue curacao	€ 12
Latte&Basilico gin, italicus, latte di mandorla, green chartreuse, succo di lime, basilico	€ 12
Incanto mezcal, caol ila 12yrs, lime, sciroppo di rosmarino & timo, peperoncino fresco	€ 12

BIRRE BEER

Birra del Gargano alla spina 0,3	€ 5
Birra del Gargano alla spina, in caraffa 1,5lt	€ 17
Birra del Gargano artigianale in lattina epic session ipa / keller loop / single fin / endless summer	€ 6

VINI DI PUGLIA *mescita / bottiglia*

● Catapanus Bombino bianco Cantine D'Alfonso Del Sordo 12.5%	€ 6 / € 20
● Insolito Minutolo Michele Biancardi 12% BIO	€ 6 / € 25
● Tenuta Serranova Fiano Agricole Vallone 12.5%	€ 6 / € 25
● Versante Negramaro - Agricole Vallone 12.5%	€ 6 / € 20
● Pescarosa Nero di troia - Elda Cantine 12.5%	€ 6 / € 20
● A-mano rosa Primitivo Agricole A-Mano 13%	€ 6 / € 25
● Il Primo Nero di troia - Cantine Elda 13.5%	€ 6 / € 20
● Chiaromonte Primitivo - Chiaromonte 13%	€ 6 / € 20
● Eloquenzia Negramaro - Severino Garofano 12%	€ 6 / € 25

SPUMANTI

● Centofate Metodo Charmat Bombino - D'Alfonso Del Sordo 12.5%	€ 6 / € 25
● D'Arabri Pas dose Metodo Classico Cantine D'Arabri	€ 7 / € 35
● Elda rose nature, Metodo Classico Elda Cantine	€ 7 / € 35

VINI NATURALI DI PUGLIA

● La Spettinata Petnat in lattina 33cl - La Cattiva 11%	€ 6
● No virus on the dance floor Petnat in lattina 33cl - La Cattiva 11%	€ 6
● La Cattiva bianco Trebiano - La Cattiva 11%	€ 20
● Orange Trebiano - La Cattiva 11%	€ 20
● Pet Peace White Falanghina Frizzante - Valentina Passalacqua 11.5%	€ 25
● 9 is enough Bombino - Valentina Passalacqua 9%	€ 25
● 9 is enough Negroamaro - Valentina Passalacqua 9%	€ 25
● 9 is enough Pinot Grigio - Valentina Passalacqua 9%	€ 25
● Tratturello Moscato bianco - Morasinisi 12%	€ 25
● Macerato Manzoni bianco - Morasinisi 12%	€ 25

SOFT DRINKS

Bibite Baladin cola / ginger / cedrata / agrumata	€ 4
Virgin cocktail	€ 7
Limonata	€ 5

● vino bianco ● vino macerato ● vino rosè ● vino rosso