

BENVENUTI

BUONGIORNO



BUONGIORNO

Caffè espresso	€1,20
Caffè decaffeinato	€1,30
Caffè in ghiaccio	€1,50
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	€2,00
Caffè decaffeinato in ghiaccio	€1,60
Espresso freddo	€3,00
Crema al caffè	€3,00
Caffè shakerato	€2,50
Caffè americano	€1,80
Espresso	€1,40
Espresso decaffeinato	€1,50
Cappuccino	€1,50
Cappuccino decaffeinato	€1,60
Latte macchiato	€1,50
Latte decaffeinato	€1,60
Cappuccino corretto (vegetale)	€1,80
Latte macchiato corretto (vegetale)	€1,80
Cappuccino delattosato	€1,60
Espresso d'orzo	€1,50
Ginseng	€1,50
Cappuccino corretto (ginseng/orzo)	€2,00
Latte macchiato corretto (ginseng/orzo)	€2,00
Tè caldo/Camomilla/Infusi e Tisane	€3,50
Ciocolata calda	€3,50
Spremuta d'arancia	€3,50
Frullato di frutta fresca	€4,00
Cornetti	€1,50
Pancakes 2 strati	€2,50
Pancakes 3 strati (Aggiunta +50cent)	€3,00
Pasticciotto leccese	€1,80

COLAZIONI PROTEICHE	
Pancake proteico 3 strati con creme	€4,00
Torta proteica	€3,50
Porridge overnight	€3,00
Yogurt proteico bianco	€3,00
Yogurt proteico con frutta fresca/granola/semi	€4,00
Shaker proteico con acqua	€3,00
Shaker proteico con latte riso/soia/avena/cocco/mandorla	€3,50

I SENZA GLUTINE	
Prodotti da forno artigianali	
PASTICCICOTTI	€4,00
KRAPFEN	€4,00
FOCACCINE AL POMODORO	€4,00
TARALLINI	€7,50
BIRRA DAUNA	€5,00

COLAZIONI SALATE	
Mini rosette	€1,50
Bocconcini Nature (riso rosso/segale/spinaci/curcuma)	€2,00
Tramezzini	€2,00
Uova strapazzate	€3,50
Avocado toast	€4,00
Avocado toast (uova fresche/salmone/bresaola)	€5,00
Toast (massimo tre ingredienti)	€4,00

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA	€6,00
-------------------------------------	-------

- 1. Antiossidante pomodoro**
Pomodori, sedano, basilico, zenzero
- 2. Antiossidante mango**
Carote, mango, arance, limone, curcuma, pepe
- 3. Disintossicante - contro la ritenzione idrica**
Cetrioli, limone, zenzero
- 4. Detox kiwi**
Arance, limone, kiwi, curcuma, pepe
- 5. Detox mela**
Arance, mela, lime, zenzero, basilico
- 6. Detox carota**
Carote, mela, arance, zenzero, curcuma, pepe
- 7. Purificante**
Arance, finocchio, limone, pera, curcuma, zenzero, pepe, basilico
- 8. Dissettante**
Fragole, finocchio, arance, zenzero, limone, basilico, pepe
- 9. Diuretico e depurativo**
Mela, finocchio, sedano, basilico, zenzero, kiwi
- 10. Digestivo - concentrato di vitamina C**
Ananas, limone, pere, mele, zenzero
- 11. Annienta stress**
Kiwi, arance, sedano, limone

BEVANDE	
Acqua	€1,00
Coca-Cola	€2,50
Fanta	€2,50
Lemon soda	€2,50
Cedrata Tassoni	€2,50
Chinotto	€2,50
Estathè limone/pesca	€2,50
Schwèppe/lemon	€2,50
Crodino	€2,50
Cocktail rosso	€2,50
Campari soda	€3,50
Succhi di frutta	€2,50

BIRRE NAZIONALI / ESTERE	
Nastro Azzurro	€2,50
Beck's	€2,50
Ichnusa	€3,00
Tennent's	€3,50
Ceres	€3,50
Corona	€3,50

BIRRE ARTIGIANALI	€5,50
--------------------------	-------

Birrificio Daniel's

Lampra' 33cl
Stile d'ispirazione Witbier.
Alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata.
Birro di grano, giallo chiaro, leggero sentore fruttato, aromatizzata con coriandolo e buccia di lime. Dal sapore leggermente citrico che le conferisce un sorso scorrevole e grande bevibilità.

Nathia 33cl
Alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata, ambrata.
Aroma di mele, dal sapore corposo, dolce, leggero sentore speziato.
Si sposa bene con i sapori decisi.

Galetta 33cl
Bassa fermentazione non filtrata, non pastorizzata, ambrata chiara.
Sapore bilanciato con il luppolo in primo piano, leggero sentore agrumato dato dai luppoli nobili inglesi e cechi. Si sposa bene con i sapori semplici e delicati.
Interpretazione moderna di 'Belgian Blond'.

Grika 33cl
IGA, con bianco di Aleassano ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata e dal color oro. Intenso aroma floreale di tiglio. Boccata secca, intensa e vivace. Retrogusto delicatamente amaro e persistente. Ideale per aperitivi, formaggi, salumi e pesce.

Pessima 33cl
In stile "BOCK", bassa fermentazione non pastorizzata, non filtrata, ramata, all'aroma biscottato, corpo consistente dal gusto dolce di molti testati.

Nira 33cl
In stile IGA, con una percentuale di uva di primitivo di alberello, con un corpo da Imperial Stout. Alta fermentazione, con l'utilizzo anche di lieviti autoctoni. Non filtrata, non pastorizzata, ramata scura, aroma tostato di liquirizia. Dal sapore avvolgente, caldo e con una coda vinoso propria del primitivo.

AMARONI	
ADAMUS	€10,00
N3	€10,00
NORDES	€9,00
GIN MARE	€9,00
J.ROSE	€9,00
HENDRICK'S	€9,00
GIN TANQUERAY 0.0 ANALCOLICO	€9,00

AMARI INZONA	
SPINAMARA (Fico d'india e agrumi di sicilia)	€4,00
FRAGRANTE (Limone e rosmarino)	€4,00
EBO LEO	€4,00
MUMA	€4,00
CARDUS (Amaro brindisino al carciofo)	€4,00
CHINA MARTINI	€4,00
JEFFERSON	€5,00

COCKTAIL	
APEROL SPRITZ	€5,00
SELECT SPRITZ	€5,00
CAMPARI SPRITZ	€6,00
CAMPARI SPRITZ ANALCOLICO (se guidi o sei a dieta)	€6,00
NEGRONI	€6,00
NEGRONI ANALCOLICO (se guidi o sei a dieta)	€6,00
AMERICANO	€6,00
AMERICANO ANALCOLICO (se guidi o sei a dieta)	€6,00
MI-TO	€6,00
MI-TO ANALCOLICO (se guidi o sei a dieta)	€6,00

WHISKY, GRAPPE E RUM	
COURVOISIER	€6,00
J. BALLY	€8,00
LAGAVULIN - 8	€8,00
OBAN	€8,00
TALISKER	€7,00
DIPLOMATICO	€7,00
RON ZACAPA 23	€8,00
RON ZACAPA XO	€12,00
OF	€7,00
BERTA BARRICATA PIASI	€5,00
POLI BIANCA	€5,00
POLI BARRICATA	€5,00
POLI ELIXIR PRUGNA	€5,00
ME SCALLO - LA CATTIVA - Distillato di uve affumicate	€7,00

PIATTI DEL GIORNO	
Chiedici cosa serviamo oggi	€7,00/€10,00

SCHIACCIATA/ BAGUETTE AI CEREALI	
VEGETARIANE	
1. STRACCIATELLA, ZUCCHINE, POMODORI SECCHI	€7,00
2. POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, OLIO EVO	€6,00
3. CIME DI RAPA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO	€7,00
4. MELANZANE, NOCI, RUCOLA, GORGONZOLA	€7,00

TERRA	
1. MORTADELLA, CREMA DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA	€7,50
2. CRUDO, BURRATA, CREMA DI CARCIOFI	€7,50
3. CAPOCOLLO, PATÈ DI OLIVE, MOZZARELLA	€7,50
4. BRESOLO, CACIOCAVALLO, MELANZANA, RUCOLA	€7,50
5. COTTO, MOZZARELLA, SALAME, LATTUGA	€7,00

MARE	
1. TONNO, MELANZANE, PROVOLA	€7,50
2. SALMONE, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO	€7,50
3. ACCIUGHE DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA E CIME DI RAPA	€7,50

INSALATE	
Componi la tua insalata preferita (massimo cinque ingredienti)	€8,00

PIADINA	€6,00
(massimo tre ingredienti)	

DOLCI E DESSERT	
SPUMONCINI ARTIGIANALI	€5,00
SWEET INZONA (CHIEDICI COSA SERVIAMO OGGI)	€2,50/5,00
FRUTTA SECCA	€4,00
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	€5,00

ROSATI	
Torrerose (Negramaro)	€20,00
Masseria Li Veli	
Tenente (Negramaro)	€20,00
Vitivinicola Marulli	
Masserei (Negramaro)	€20,00
Schola Sarmenti	
Sybar (Negramaro)	€25,00
Masseria Li Veli	
Legami (Primitivo)	€20,00
Frisino	
Aka(Primitivo)	€20,00
Produttori di Manduria	
La Cattiva (Uve rosse miste)	€25,00
Masseria La Cattiva	

VINI NATURALI	
Archetipo (Susumaniello)	€20,00
Prodotto da agricoltura sinergica	
Contessa Staffa (Nero Di Troia)	€22,00
Antica Enotria	

BIANCHI	
Legami (Verdeca)	€20,00
Frisino	
Tinente(Verdeca Brioso)	€18,00
Marulli	
Tinente(Verdeca)	€18,00
Marulli	
Chardonnay	€25,00
Masseria Masciu'lo	
Candora (Chardonnay)	€20,00
Schola Sarmenti	
Fiano	€20,00
Antica Enotria	
Apriti Cielo (Malvasia)	€30,00
Pietraven tosa	

BOLLICINE	
Asolo Superiore Brut	€25,00
Martignago	
Merotto Grani di Nero (Rose brut)	€30,00
Schola Sarmenti	
Santa Lucia (Franciacorta Sayen)	€40,00
Monse Brut (Franciacorta)	€40,00
Esprit Nature (Champagne)	€90,00

ROSSI	
Cupertinum (Primitivo)	€15,00
Giravolta (Primitivo di Manduria)	€30,00
Felline	
Legami (Primitivo)	€20,00
Frisino	
Anarkos (Negramaro)	€20,00
Felline	
Legami (Negramaro)	€20,00
Frisino	
Niuru Maru (Negramaro)	€25,00
Archetipo	
Passamante (Negramaro)	€20,00
Masseria Li Veli	
Garrisa(Susumaniello)	€25,00
Masseria Li Veli	
Nella mia terra (Nero di Troia)	€18,00
Antica Enotria	
Pura Gioia (Nero di Troia)	€22,00
Antica Enotria	
Cubardi (Primitivo)	€20,00
Schola Sarmenti	
Roccamora (Negramaro)	€20,00
Schola Sarmenti	
Nerio (Negramaro Malvasia Riserva)	€25,00
Schola Sarmenti	

PER LA TUA SICUREZZA CONSULTA LA LISTA DEGLI ALLERGENI E COMUNICACI LA TUA ESIGENZA ALIMENTARE.	
--	--

Allergeni:
Glutine (cereali derivati)
Uova (tutti i prodotti a base di uova derivati)
Pesce (prodotti che contengono pesce e derivati)
Arachidi (creme e condimenti)
Soia (contenuta nel latte di soia, tofu)
Latte (prodotti caseari, latticini e derivati)
Frutta guscio (mandorle nocchie pistacchi ecc)
Sedano (a pezzi e preparati vegetali)
Senape (salsa e condimenti)
Semi di sesamo (pne e condimenti)
Anidride solforosa (conservanti cibi sottaceto)
Lupini (presenti nei cibi proteici)
Molluschi (vongole, cozze simili)