

ANTIPASTI E APERITIVO

BURRATA, ACCIUGHE E FOCACCIA	14€
Burrata pugliese, acciughe del Cantabrico sott'olio e focaccia calda	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	15€
Crudo di Parma 24 mesi, salame IGP, prosciutto arrosto, Grana Padano DOP e caprino erborinato	
FOCACCIA COME A RECCO	15€
Servita con prosciutto arrosto	
TORTA / TORTINO DI VERDURE DELLA CASA	9€
In base alla stagionalità	

PIZZE GOURMET

ACCIUGHE, CAPPERI E POMODORINI	12€
Pizza farcita a fine cottura con acciughe, capperi di Pantelleria, olive taggiascge e pomodorini ciliegini	
CRUDO E BURRATA	14€
Pizza farcita a fine cottura con burrata pugliese e crudo 24 mesi	
FETA E VERDURE GRIGLIATE	12€
Pizza farcita a fine cottura con feta e zucchine, peperoni e melanzane grigliate	
MORTADELLA, RICOTTA E PISTACCHI	12€
Pizza con mortadella IGP, ricotta di capra e pistacchi	

DALLA CUCINA

TROFIE CON IL NOSTRO PESTO	11€
Pesto di basilico con patate e fagiolini / pesto del giorno	
CREPPELLE DI MARE	14€
Con muscoli e frutti di mare locali	
ROAST BEEF CON CAPONATA	14€
Roast beef di bovino irlandese con caponata di melanzane, zucchine, carote	
MUSCOLI RIPIENI	14€
I muscoli della tradizione spezzina	

DOLCI (FATTI IN CASA)

CHEESECAKE	6€
CIALDA CON FRUTTA E PANNA	7€
Cialda di Montecatini con frutta di stagione e panna fatta in casa	
PIZZA DOLCE	7€
Mezza pizza con ricotta di capra, miele e noci	
TIRAMISÙ	6€

INSALATE

CAESAR SALAD ↗	13€
Insalata romana, pomodorini ciliegini, crostini di pane, petto di pollo fritto, scaglie di grana e salsa Caesar. Servita con focaccia calda	
INSALATA GRECA ↗	12€
Insalata, pomodorini ciliegini, feta, cipolla rossa, olive taggiasche, cetriolo. Servita con focaccia calda e tzatziki. Servita con focaccia calda	
CAPRESE DI BURRATA ↗	14€
Pomodorini ciliegini, burrata pugliese, basilico, olio EVO accompagnata da begel con semini di papavero	
INSALATA DEL GIORNO	13€
Riso / cereali / verdure in base alla stagionalità	

COCKTAIL

CLASSICI

I cocktail tradizionali, con ottimi ingredienti di base

GIN TONIC / LEMON SELECTION	8€
Gin Bombay Dry, tonica o lemon J.Gasco/Fever-Tree	
VODKA TONIC / LEMON SELECTION	8€
Vodka 42 Below, tonica o lemon J.Gasco/Fever-Tree	
AMERICANO	8€
Martini Rosso, Martini Bitter, soda	
BLOODY MARY	8€
Vodka 42 Below, succo di pomodoro condito	
CUBA LIBRE	8€
Bacardi Carta Oro, Pepsi	
MOJITO	8€
Bacardi carta oro, lime, zucchero, menta, soda	
MOSCOW MULE	8€
Vodka 42 Below, ginger beer J.Gasco/Fever-Tree	
NEGRONI	8€
Martini Rosso, Martini Bitter, Gin Bombay Dry	
SPRITZ	8€
Aperol / Campari, prosecco, soda	
ALTRI COCKTAIL	8€
GIN TONIC / LEMON PREMIUM	10-14€
Gin: Oxley, Plymouth, Monkey 47, Malfy Original, Malfy Rosa, Mare, Hendrick's; tonica o lemon J.Gasco/Fever-Tree	
VODKA TONIC / LEMON PREMIUM	10-14€
Vodka: Absolut Elyx, Grey Goose; tonica o lemon J.Gasco/Fever-Tree	

PIN LIST

I nostri cocktail creativi a base di ingredienti naturali

AMERICAN IPA	8€
Martini Bitter, Martini Rubino, Moretti IPA	
PINK PALOMA	10€
Mezcal, Tequila patron reposado, agave, lime, sodarosa al pompelmo, splash di bitter, sale nero	
LEMON SPRITZ	8€
Limoncello, basilico, prosecco, gingerbeer	
PORN O STAR	10€
Passion fruit puree, vodka 42 Below infusa alla vaniglia, lime, ibisco servito con uno shot di prosecco	
PIN'S MARGARITA	10€
tequila patron reposado, liquore di pino mugo, Orzata, tabasco green, limone, sale nero	
ESOTIC EXPRESS	9€
Gin bombay dry infuso al caffè, espresso, ananas, orzata	
BLOODY MARACUJA	9€
Bulleit bourbon, succo di pomodoro condito, maracuja, limone, arancia	
SEASIDE	11€
Gin Beside, Limoncello, basilico, sciroppo di vermentino, limone, salvia	
CROCODILE	9€
Rum cubano al cocco, rum bacardi carta blanca, liquore pimento e cannella, lime, pompelmo, orzata	
IBISCUS MULE	9€
Jamaican rum, lime, passion fruit, ibisco, gingerbeer	
AZTEC NEGRONI	10€
Mezcal, Sangue Morlacco, Martini Ambrato, Bitter Martini, chicchi di caffè	

MOCKTAILS

I nostri deliziosi mix alcohol free, perfetti per chi non vuole rinunciare alla soddisfazione di un delizioso cocktail

BBB - BERRY, BASIL, BELLINI -	8€
Gin Tanqueray Zero, basilico, fragole, lime, zucchero	
GREEN TIME	9€
Sciroppo homemade di zenzero, Gin Tanqueray Zero, tabasco, gocce di olio di canapa	
PARADISE PEACH	9€
Gin Tanqueray Zero, Tonic J.Gasco, sciroppo homemade alla pesca	
TROPICAL	8€
Ananas, sciroppo homemade di ananas e cocco, zucchero, lime	

BIRRE E CALICI

BIRRE ALLA SPINA 0,45l	
ICHNUSA BIONDA	6€
AFFLIGEM ROSSA	7€
MORETTI IPA	7€
BIRRE IN BOTTIGLIA	6€
Ichnusa non filtrata, Messina Cristalli di Sale, senza glutine, Moretti Zero, Tennent's, Corona	
BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA	7€
Selezione birre locali del "Birrificio del Golfo"	
VINO DEL GIORNO AL CALICE	6/8€
Bianco, rosso, prosecco 6€ / Franciacorta 8€ Chiedi al personale per la carta dei vini	

AMARI E DISTILLATI

AMARI E LIQUORI	5€
Montenegro, Amaro del Capo, Cynar, Brancamenta, Braulio, liquirizia, mirto, Averna, Disaronno, Baileys	
DISTILLATI	6€
Grappa morbida, grappa barricata, Vodka 42 Below, Bacardi Carta Oro, Whiskey Jameson	
DISTILLATI PREMIUM	8€
Rum: Kraken, Sailor Jerry, Bacardi Ocho, Santa Teresa. Vodka: Absolut Elyx, Grey Goose. Whiskey: Laphroig, Talisker, Royal Brackla, Bulleit Bourbon	

SOFT DRINKS E CAFFETTERIA

ACQUA 0,5l	1,50€
ACQUA 1l	2,50€
SOFT DRINK	4€
Pepsi, Pepsi Max, aranciata Mirinda, 7Up, tè Lipton limone, tè Lipton pesca, ginger beer, ginger ale, sodarosa al pompelmo, acqua tonica, lemon	
SUCCHI DI FRUTTA	3,50€
Ace, albicocca, ananas, pesca, pera, mirtillo, arancia	
CAFFETTERIA	
AMERICANO, MACCHIATO	1,20€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50€
CAPPUCCINO	1,50€
CAFFÈ CORRETTO, GINSENG, ORZO	2€
CAFFÈ SHAKERATO	3€
CAFFETTERIA CON SERVIZIO AL TAVOLO	+1€
TÈ E TISANE	4€
Tè, infusi alla frutta e infusi di erbe	