

# ANTIPASTI E APERITIVO

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

# PIZZE GOURMET

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

# DALLA CUCINA

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

# DOLCI (FATTI IN CASA)

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

# INSALATE

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

# COCKTAIL

## CLASSICI

*I cocktail tradizionali, con ottimi ingredienti di base*

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

## PIN LIST

*I nostri cocktail creativi a base di ingredienti naturali*

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

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

# BIRRE E CALICI

<b>BIRRE ALLA SPINA 0,45l</b> ICHNUSA BIONDA	6€
AFFLIGEM ROSSA	7€
MORETTI IPA	7€
<b>BIRRE IN BOTTIGLIA</b> Ichnusa non filtrata, Messina Cristalli di Sale, senza glutine, Moretti Zero, Tennent's, Corona	<b>6€</b>
<b>BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA</b> Selezione birre locali del "Birrificio del Golfo"	<b>7€</b>

<b>VINO DEL GIORNO AL CALICE</b> Bianco, rosso, prosecco 6€ / Franciacorta 8€ Chiedi al personale per la carta dei vini	<b>6/8€</b>
---	-------------

# AMARI E DISTILLATI

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

# SOFT DRINKS E CAFFETTERIA

<b>ACQUA 0,5l</b>	<b>1,50€</b>
<b>ACQUA 1l</b>	<b>2,50€</b>
<b>SOFT DRINK</b> Pepsi, Pepsi Max, aranciata Mirinda, 7Up, tè Lipton limone, tè Lipton pesca, ginger beer, ginger ale, sodarosa al pompelmo, acqua tonica, lemon	<b>4€</b>
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b> Ace, albicocca, ananas, pesca, pera, mirtillo, arancia	<b>3,50€</b>

<b>CAFFETTERIA</b> 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€

<b>TÈ E TISANE</b> Tè, infusi alla frutta e infusi di erbe	<b>4€</b>
---	-----------