

Menu

Drink

Bevande | Soft drinks

Acqua naturale e frizzante 0,50cl Still and sparkling water	2,00€
Acqua tonica Tonic water	3,50€
Acqua tonica limone Lemon tonic water	3,50€
Coca Cola 0,33cl	4,00€
Coca Cola zero 0,33cl	4,00€
Crodino	4,00€
Tassoni	4,00€



Succhi | Juices

Spremuta di arancia Freshly squeezed orange juice	5,00€
Limonata artigianale Artisanal lemonade	4,00€
Succhi di frutta Organic Fruit Juices	3,50€



Caffetteria | Coffee by **TRUCILLO**

Caffè Coffee	2,00€
Caffè americano Americano coffee	3,00€
Caffè corretto Corrected coffee	3,00€
Caffè shakerato Coffee shake	4,50€
Cappuccino Milk, soya, oat, almond	4,00€
Crema caffè Coffee cream	4,00€
Decaffeinato Decaf	2,50€
Caffè freddo Iced coffee	3,00€
Latte bianco Hot milk	2,50€
Latte macchiato Latte	4,00€



Frullati | Smoothies 6,00€

- Banana e cioccolato**
Banana and chocolate
- Banana e fragola**
Banana and strawberry
- Anguria e yogurt**
Watermelon and yogurt

Vini | Wines

Vini Wines	Calice Glass	Bottiglia Bottle	
		375ml	750ml
Bianchi White			
Fiano Trentenare IGP San Salvatore 13%vol		16,00€	28,00€
Verdeca Alice IGP Produttori di Manduria 13%vol			25,00€
Greco di Tufo DOCG Virgo Villa Raiano 13%vol	6,00€	11,00€	22,00€
Fiano Virgo DOCG Villa Raiano 13%vol	6,00€	11,00€	22,00€
Fiano Renà IGP Bio Il Sentiero del Riccio 12,5%vol	6,00€		25,00€
Rosati Rosé			
Aglianico IGT Bio Mila Vuolo 12,5%vol			26,00€
Aglianico Vetere IGP San Salvatore 11,5%vol		16,00€	28,00€
Aglianico Orano IGT Villa Raiano 12,5%vol	6,00€	11,00€	22,00€
Rossi Red			
Pinot Nero DOC Kaltern 13%vol	6,00€		25,00€
Aglianico IGP Ceraso San Salvatore 14%vol	6,00€		30,00€
Bollicine Sparkling wines			
Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Dry Santi 11%vol	6,00€		25,00€
DUBL Brut Feudi di San Gregorio 12,5%vol	8,00€		35,00€
DUBL Rosé Feudi di San Gregorio 12,5%vol	8,00€		35,00€
Franciacorta Cuvée Royale DOCG Antinori 12,5%vol			65,00€
Franciacorta Brut Rosé DOCG Antinori 12,5%vol			70,00€
Franciacorta DOCG Ca' del Bosco 12,5%vol		30,00€	65,00€
Champagne Brut Special Cuvée Bollinger 12%vol			120,00€
Champagne Rosé Brut Bollinger 12%vol			160,00€
Champagne Demi-Sec 'Ice Imperial' Moët & Chandon 12%vol			100,00€

Cocktail alcolici | Alcoholic Cocktails 9,00€

Americano
Aperol Spritz
Campari Spritz
Limoncello Spritz
Espresso Martini
Pornstar Martini
Gin Tonic
Gin Basil Smash
Hugo Spritz
Amalfi Mule
London Mule
Moscow Mule
Negroni
Mojito
Long Island
Piña Colada



Cocktail analcolici | Mocktails 8,00€

Virgin Mojito
Virgin Colada
Giovi Sunset

Birre | Beers

5,00€

Corona
Pale Lager

Heineken
Lager

Nastro Azzurro
Lager

Amari | Digestives

3,00€

Branca menta

Fernet Branca

Jefferson

Limoncello

Liquirizia Licorice liqueur

Meloncello Melon liqueur

Nocino Walnut liqueur

Distillati | Spirits

Grappa Berta Villaprato barricata 8,00€

Mezcal Espadin Montelobos 15,00€

Rhum Appleton Rare Blend 12Y 15,00€

Tequila Casamigos blanco 15,00€

Wild Turkey Kentucky Single Barrel Whisky 15,00€

Food

Tapas

Crostino burro e alici



10,00€

Fette di pane casereccio tostato, burro dolce, alici di Cetara "Armatore" e zest di limone (5pz)

Toasted bread, sweet butter, Cetara anchovies and lemon zest (5pz)

Hummus



7,00€

Crema di ceci, succo di limone, olio EVO bio, burro di sesamo, pepe, servito con fette di pane casereccio tostato

Chickpeas cream, lemon juice, organic EVO oil, sesame butter, black pepper, served with toasted bread

Melone e prosciutto

8,00€

Fette di melone giallo e prosciutto crudo

Yellow melon slices and prosciutto

Macedonia di terra



6,00€

Feta, anguria e menta

Feta, watermelon and mint

Cuoppo di patatine



5,00€

Patatine fritte

French fries



Sandwiches

15,00€

Salmone club sandwich con contorno

Pane tostato, salmone affumicato, insalata iceberg, pomodori e mayo (2pz)

Toasted bread, smoked salmon, iceberg lettuce, tomatoes and mayo (2pz)

Tonno club sandwich con contorno

Pane tostato, tonno, uovo sodo, insalata iceberg e mayo (2pz)

Toasted bread, tuna, boiled egg, iceberg lettuce and mayo (2pz)



Focacce

10,00€

Crudo

Focaccia, prosciutto crudo, fiordilatte e insalata iceberg

Focaccia, prosciutto, mozzarella cheese and iceberg lettuce

Caprese

Focaccia, pomodori e fiordilatte

Focaccia, tomatoes and mozzarella cheese



Bruschettoni | Big bruschettas

Classico

7,00€

Pane casereccio tostato, pomodorini, origano e basilico

Toasted bread, cherry tomatoes, oregano and basil

Nerano

9,00€

Pane casereccio tostato, zucchine alla scapece,
Provolone del Monaco e menta

Toasted bread, zucchini alla scapece,
Provolone del Monaco PDO cheese and mint

Insalate | Salads

Nizzarda

12,00€

Uovo sodo, tonno, olive nere, insalata iceberg,
cetrioli, pomodori e basilico

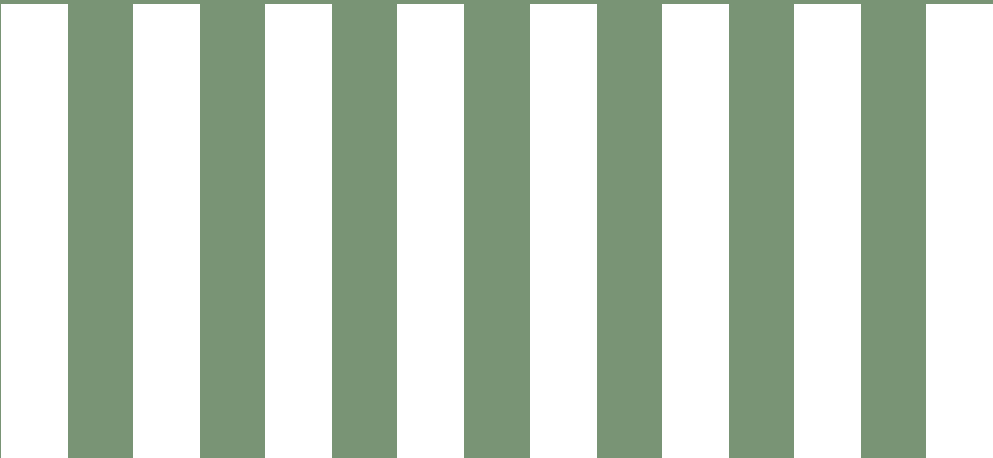
Boiled egg, tuna, black olives, iceberg lettuce,
cucumbers, tomatoes and basil

Light

6,00€

Cetrioli, insalata iceberg e pomodori

Cucumbers, iceberg lettuce and tomatoes



Dolci e frutta | Desserts & Fruit

Cornetto (Albicocca, frutti di bosco, Nutella)     2,00€
Apricot, wild berries or Nutella croissant

Plumcake (Albicocca, frutti di bosco, Nutella)     3,00€
Apricot, wild berries or Nutella Plumcake slice

Yogurt naturale con miele bio e marmellata  3,00€
Natural yogurt with bio honey and jam

Extras: *Frutta fresca / Fresh fruit* 2,00€

Frutta secca / Dry fruit 1,50€

Gocce di cioccolato / Chocolate chips 1,00€

Cereali / Cereals 1,00€

Tiramisù    6,00€

Delizia al limone     6,00€
Lemon cream delight

Cheesecake frutti di bosco     6,00€
Wild berries cheesecake

Tortino al triplo cioccolato      6,00€
Triple chocolate cake

Sorbetto a limone fatto in casa  4,00€
Homemade lemon sorbet

Affettato frutta di stagione 8,00€
Sliced seasonal fruit



Allergeni | Allergens



Frutta a guscio
Nuts



Glutine
Gluten



Latte e derivati
Milk and dairy products



Pesce
Fish



Sesamo
Sesame



Soia
Soy



Solfiti
Sulphites



Uova e derivati
Egg and egg-derived

*Disponibili alcune alternative senza glutine | Gluten-free variants available

