

# L'APERITIVO AL TRABUCCO



  
DA MIMÍ®  
**TRABUCCO**  
RISTORANTE

## PIATTI | *FOOD*

Crudo di mare <i>Raw seafood platter</i>	€	15
Carpaccio del giorno <i>Raw fish carpaccio</i>	€	12
Ostriche "De Claire Special" <i>Oysters</i>	pezzo/€	3
Crostone di mare <i>Seafood bruschetta</i>	€	8
Crostone vegetariano <i>Vegetarian bruschetta</i>	€	6
Polpo al vapore <i>Steamed octopus with parsley and EVO</i>	€	10
Polpette di sgombro con salsa all'arrabbiata <i>Fish "polpette" with hot arrabbiata sauce</i>	€	10
Filetti di Sardine del Cantabrico <i>Salt-cured sardines</i>	€	8
Frittura mista di pesce <i>Deep fried sardines, calamari &amp; prawns</i>	€	12

**PER FAVORE ORDINA AL BANCO • PLEASE ORDER AT THE BAR**

# COCKTAILS

<b>Tutta colpa di teo</b> Beermouth, tonica al fieno, limone del gargano IGP	€ 8
<b>Non chiedermi uno spritz</b> Spumante, cocchi rosa, Italicus, arancia del gargano IGP	€ 8
<b>Bramble di bosco</b> Gin, limone, liquore alle fragoline di bosco	€ 10
<b>E che capperò!</b> Gin, tonica cortese, capperò, alloro, zest di limone	€ 10
<b>Gose dell'altro mondo</b> Vodka, sciroppo di zenzero, limone, menta, Birra Gose del Gargano	€ 10
<b>Percoca smash</b> Whisky, pesca, lime, menta	€ 12
<b>Pisco sour</b> Pisco, lime, miele al rosmarino, albume d'uovo, angostura bitter	€ 12
<b>Margafico</b> Tequila, lime, Cointreu, fico, sale	€ 12

**PER FAVORE ORDINA AL BANCO • PLEASE ORDER AT THE BAR**

# VINO | WINES



## BIANCHI | WHITE

Catapanus - <i>Bombino bianco</i> Cantine D'alfonso del Sordo		12.5%	€	6	20
Insolito - <i>Fiano Minutolo</i> Michele Biancardi		12%	€	6	25
Terra minuta - <i>Fiano-Greco</i> Valentina Passalacqua		11.5%	€	6	25

## ROSATI | ROSÈ

Il melograno - <i>Nero di Troia</i> La Marchesa		12.5%	€	6	20
A-mano rosa - <i>Primitivo</i> Agricole A-Mano		13%	€	6	25
Versante - <i>Negroamaro</i> Agricole Vallone		11.5%	€	6	25

## ROSSI | RED

Il Primo - <i>Nero di Troia</i> Cantine Elda		13.5%	€	6	20
Chiaromonte - <i>Primitivo</i> Cantine Chiaromonte		13%	€	6	25
Fichimori - <i>Negramaro</i> Tormaresca		12%	€	6	25

PER FAVORE ORDINA AL BANCO • PLEASE ORDER AT THE BAR

## SPUMANTI | *BUBBLES*



Le Fossette Brut - *Falanghina*  
Alberto Longo

€ 6 30

D'Arapri Pas dose - *Metodo Classico*  
Cantine D'Arapri

€ 7 35

D'Arapri Brut Rosé - *Metodo Classico*  
Cantine D'Arapri

€ 7 35

Enrico Gatti - *Brut Nature Franciacorta*  
Enrico Gatti

€ 10 40

Champagne Aubry - *Brut Classique Premiere Cru*  
Jouy les Reims

€ 12 80

PER FAVORE ORDINA AL BANCO • PLEASE ORDER AT THE BAR

## BIRRA | *BEER*

Birra artigianale alla spina - 0.3 lt	€	5
Birra artigianale in caraffa - 1 lt	€	13

## SOFT DRINKS

Bibite Baladin - 25 cl Cola, Ginger, Cedrata, Tonica	€	4
Bibite Lurisia - 33 cl Aranciata, Chinotto, Gazzosa	€	4
Limonata fatta in casa Homemade Lemonade	€	5

**PER FAVORE ORDINA AL BANCO • PLEASE ORDER AT THE BAR**