



MARENSKY

UNA VITA SUL MARE

MENU



CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,20 €
CAFFÈ FREDDO *	2,00 €
CAFFÈ IN GHIACCIO	1,70 €
CAFFÈ MACCHIATO EF *	2,00 €
con espressino freddo	
DECAFFEINATO	1,50 €
DECAFFEINATO IN GHIACCIO	2,00 €
GINSENG	1,70 €
ORZO	1,70 €
CAFFÈ AMERICANO	2,50 €
caffè filtro lungo	
CAFFÈ LECCESE	2,00 €
caffè espresso - latte di mandorla	
CAFFÈ VIZIATO	2,00 €
caffè espresso - panna montata	
CAFFÈ CORRETTO	2,30 €
CAFFÈ SHAKERATO	3,00 €
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO	4,00 €

ESPRESSINI

ESPRESSINO	1,50 €
ESPRESSINO DEC	1,70 €
ESPRESSINO LIGHT	1,70 €
MAROCCHINO	1,70 €
caffè espresso, crema di latte, cacao amaro	
ESPRESSINO FREDDO *	2,20 €

CAPPUCCINI

CAPPUCCINO	1,80 €
DECAPPUCCINO	2,00 €
CAPPUCCINO GINSENG	2,00 €
MOCACCINO	2,50 €
caffè espresso, crema di latte, cacao, panna	
LATTE BIANCO	2,00 €
LATTE MACCHIATO	2,20 €
LATTE MACCHIATO DEC	2,50 €

PASTICCERIA

CORNETTO	1,50 €
BISCOTTO	1,00 €
MUFFIN	2,50 €

BEVANDE

ACQUA 0,50 CL.	1,00 €
COCA COLA / ZERO	3,00 €
ARANCIATA	3,00 €
TÈ FREDDO PESCA / LIMONE	3,00 €
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	3,00 €
BITTER BIANCO / ROSSO	3,00 €
CRODINO	3,00 €
CAMPARI SODA	4,00 €
CEDRATA	3,00 €
LIMONATA	3,00 €
ACQUA TONICA / LEMON	3,00 €
GINGER BEER	4,00 €
RED BULL	4,00 €
TONICA PREMIUM	4,00 €
SUCCO DI FRUTTA	3,00 €
SUCCO DI MIRTILLO	3,50 €
GRANITA AL LIMONE *	2,00 €
CIOCCOLATA CALDA *	3,00 €
TÈ E INFUSI	3,00 €
SPREMITA DI ARANCIA	4,00 €
LATTE E MENTA	3,50 €

*Disponibilità stagionale.
Orari della nostra caffetteria (a seconda della stagione
potrebbero subire variazioni): 9:00 - 19:00

COCKTAIL

SPRITZ	6,00 €
aperol / campari / select / cynar - prosecco / vino fermo - soda	
HUGO	8,00 €
liquore ai fiori di sambuco - prosecco - menta - lime	
AMERICANO	6,00 €
vermouth rosso - bitter campari - seltz	
NEGRONI	6,00 €
gin tanqueray - bitter campari - vermouth rosso	
MOSCOW MULE	8,00 €
vodka - succo di lime - ginger beer	
PALOMA	8,00 €
tequila, succo lime, sciroppo d'agave, soda al pompelmo rosa, sale	
MAI TAI	8,00 €
rum chiaro - rum scuro - orange curaçao - orzata - succo di lime	
PIÑA COLADA	8,00 €
rum cubano - ananas - crema di cocco - succo di lime - sale	
SEX ON THE BEACH	8,00 €
vodka - peach schnapps - succo di arancia - succo di cranberry	
MOJITO	8,00 €
succo di lime - zucchero - rum cubano - menta fresca - seltz	
COSMOPOLITAN	8,00 €
vodka citron - triple sec - succo di limone - succo di cranberry	
CAIPIRINHA	8,00 €
cachaça - succo di lime - zucchero di canna	
DAIQUIRI	8,00 €
rum bianco - succo di lime - zucchero di canna	
LONG ISLAND ICED TEA	8,00 €
rum - gin - tequila - triple sec - vodka - succo di limone - zucchero - cola	
OLD FASHIONED	8,00 €
bourbon whiskey - zucchero - angostura bitter - acqua naturale	
MARGARITA	8,00 €
tequila - triple sec - succo di lime	
WHISKY SOUR	8,00 €
bourbon whisky - albume - succo di limone zucchero	
JAPANESE SLIPPER	8,00 €
liquore all'arancia, liquore al melone, succo di agrumi	

SIGNATURE

	FUOCO	10,00 €
tequila mix - marmellata esotica - chili - lime - prosecco		
	ACQUA	10,00 €
belvedere vodka - saint germain - limone - liquore di agrumi e finocchietto selvatico		
	TERRA	10,00 €
sangria con vini del territorio e frutta di stagione		
	ARIA	10,00 €
anice varnelli - vodka - cocco - foglie di menta - lime		

MOCKTAIL

VIRGIN MARENSKY	7,00 €
sabatini gin 0.0% - lime - shrub blue curaçao - limonata - succo di ananas	
FAKE SPRITZ	7,00 €
succo di arancia - san bitter - acqua tonica	
VIRGIN MOJITO	7,00 €
succo di lime - zucchero - acqua tonica - limonata - menta	
VIRGIN COLADA	7,00 €
succo di ananas - latte di cocco - lime - sale nero	
GREEN MULE	7,00 €
succo di lime - cedrata - ginger ale - cetriolo - zenzero	
LEMON MARGARITA	7,00 €
sciroppo di agave - succo di lime - succo di arancia	

PREFERENZE

DRINK PREMIUM	10,00 €
selezione Vodka / Gin	
DRINK DELUXE	12,00 €
selezione Vodka / Gin	

VODKA

BASE	8,00 €
GREY GOOSE Francia	10,00 €
BELVEDERE Polonia	10,00 €
BELUGA Russia	12,00 €

GIN

BASE	8,00 €
TANQUERAY Scozia	8,00 €
GIN MARE Spagna	10,00 €
HENDRICK'S GIN Scozia	10,00 €
BROCKMANS Regno Unito	10,00 €
MALFY Italia	10,00 €
CITADELLE Francia	10,00 €
ROKU Giappone	10,00 €
THE KEY N°3 Regno Unito	12,00 €
MONKEY 47 Germania	12,00 €
THE LONDON N°1 Regno Unito	12,00 €
J.ROSE Italia	12,00 €
PORTOFINO Italia	12,00 €
AMUERTE Belgio	12,00 €
THE BOTANIST Scozia	12,00 €
ADAMUS DRY Portogallo	12,00 €
TABAR Italia	12,00 €
DISONESTO Italia	12,00 €
ENGINE Italia	12,00 €

RHUM

DON PAPA BAROKO Filippine	8,00 €
THE KRAKEN Trinidad - Tobago	5,00 €
HAVANA 7 Cuba	5,00 €
J.M XO AGRICOLE Martinica	12,00 €
BARCELO IMPERIAL Rep. Dominicana	6,00 €
ZACAPA 23 RUM SOLERA Guatemala	8,00 €

WHISKY

LAPHROAIG 10 ANNI Scozia	8,00 €
JACK DANIEL'S Tennessee	5,00 €
JAMESON Irlanda	5,00 €
WILD TURKEY 81 Kentucky	7,00 €
BULLEIT BOURBON USA	6,00 €

GRAPPA

BERTA VALDAVI	5,00 €
BERTA GIULIA	5,00 €
903 BARRICATA	4,00 €

AMARI E LIQUORI

JAGERMAISTER	3,00 €
AMARO DEL CAPO	3,00 €
MONTENEGRO	3,00 €
FERNET BRANCA	3,00 €
BRANCA MENTA	3,00 €
JEFFERSON	4,00 €
CYNAR	3,00 €
LIMONCELLO	4,00 €
AMARETTO DI SARONNO	4,00 €
BAYLES	4,00 €
SAMBUCA	3,00 €
BORGHETTI	3,00 €

TWIN SET

KIT BASE 0,70 CL	90,00 €
KIT PREMIUM 0,90 CL / 1 LT	130,00 / 150,00 €
KIT SPRITZ 0,75 CL	80,00 €

BIRRE

TUBORG	3,00 €
Danimarca - lager - 5% vol. - 33 cl	
BECK'S	3,00 €
Germania - pilsner - 5% vol. - 33 cl	
CORONA	4,00 €
Messico - lager extra - 4,5% vol. - 33 cl	
ICHNUSA NON FILTRATA	4,00 €
Italia - lager non filtrata - 5% vol. - 33 cl	
BJORNE	4,00 €
Danimarca - strong lager - 8,3% vol. - 33 cl	

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
W'HEART!	5,00 €	20,00 €
Cantine Barsento - verdea - 12% vol. Puglia		
CHARDONNAY	5,00 €	20,00 €
Tormaresca - chardonnay - 12% vol. Puglia		
LE MATINE		20,00 €
Crifo - fiano - 12% vol. Puglia		
BELLAGRIFFI		20,00 €
Crifo - moscatello selvatico - 12% vol. Puglia		

VINI ROSATI

	CALICE	BOTTIGLIA
W'HEART!	5,00 €	20,00 €
Cantine Barsento - primitivo - 12% vol. Puglia		
PUNGIROSA	5,00 €	20,00 €
Rivera - bombino nero - 12% vol. Puglia		
ZINZULA		25,00 €
Masseria Altemura - negramaro - 12% vol. Puglia		
FUORILEMURA		25,00 €
Crifo - nero di troia - 13% vol. Puglia		

VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
SQUARCIONE	5,00 €	20,00 €
Crifo - appassimento rosso uve a bacca nera - 14,5% vol. Puglia		

BOLLICINE

W'HEART!	25,00 €
extra dry - Cantine Barsento - verdea - 11,5% vol. Puglia	
W'HEART!	25,00 €
rosato extra dry - Cantine Barsento - primitivo - 12% vol. Puglia	
NAONIS	30,00 €
extra dry - Cantine La Delizia - glera - 11% vol. Friuli	
PRIOR - D.O.C.G.	35,00 €
prosecco superiore millesimato brut - Bortolomiol glera - 12% vol. Veneto	
ALMA GRAN CUVÉE	60,00 €
brut franciacorta - Bellavista - chardonnay, pinot nero, pinot bianco - 12,5% vol. Lombardia	
LOUIS ROEDERER	100,00 €
champagne brut AOC "Collection 244" - chardonnay, pinot nero, pinot meunier - 12% vol. Francia	
VEUVE CLICQUOT	120,00 €
champagne rosé brut - pinot noir, pinot meunier, chardonnay - 12,5% vol. Francia	

PER L'ATTESA

TARALLI (1)	2,50 €
PATATINE	2,00 €
ARACHIDI (5)	2,00 €
OLIVE	2,50 €
ANACARDI (8)	3,00 €
FAVE TOSTATE	2,00 €
RICE CRACKERS (1, 5, 6, 8)	2,00 €

APERITIVO E SFIZI

PANINETTI SFIZIOSI (1, 7)	6,00 €
3 pezzi - su selezione dello chef	
TOAST (1, 7)	4,00 €
prosciutto cotto, sottiletta	
FRISELLA PUGLIESE (1)	6,00 €
2 pezzi - pomodori, rucola, olio evo	
FOCACCIA BARESE (1)	4,00 €
4 pezzi	
CAPRESE (7)	9,00 €
mozzarella, pomodoro, basilico	
PIATTO APERITIVO **(1, 7, 9)	14,00 €
per due persone - su selezione dello chef (disponibile dalle 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00)	
TAGLIERE MURGIANO (7,8)	15,00 €
per due persone - selezione di salumi e formaggi	
CHIPS **	4,00 €
di patatine fritte	
FRITTURA MISTA **(1, 2, 14)	18,00 €
di calamari e gamberi	
INSALATA DI POLPO **(9)	7,00 €
polpo, sedano, carote, aceto, olio evo su disponibilità	
U PISH'N'CHIPS **(1, 14)	10,00 €
calamari (o selezione di pescato, se disponibile) e chips	
TARTARE **(3, 4, 7, 11) su disponibilità	10,00 €
tartare di tonno, mayonese al mojito, sesamo tostato	

PANINI/PIADINE

JINBE (1, 7, 8)	12,00 €
capocollo di Martina Franca, mozzarella, pomodoro ciligino, mandorle tostate, rucola	
TRABUCCO **(1, 7)	12,00 €
polpo, stracciatella, pomodorini secchi, olive taggiasche, verdure al ghiaccio su disponibilità	
ZINGARO ISCHITANO (1, 7)	7,00 €
prosciutto crudo, mozzarella fior di latte, pomodoro, insalata	
BARI VECCHIA (1, 7, 8)	7,00 €
mortadella, caciocavallo, salsa al basilico, granella di pistacchio	

COPERTO 2 €
Orari della nostra cucina (a seconda della stagione
potrebbero subire variazioni): 12:00 - 15:00 / 19:00 - 00:00

GUA BAO

su disponibilità

MONTANI (1, 7, 9)	9,00 €
2 pezzi - roast beef, verdure al ghiaccio, formaggio fresco, olio evo	
BALTICI (1, 7, 4)	9,00 €
2 pezzi - salmone salmistrato, formaggio alle erbe, pomodorini secchi	
ORTOLANI (1)	7,00 €
2 pezzi - verdure grigliate, olio evo	

CROSTINI

DELLA TERRA (1, 7, 8)	9,00 €
3 pezzi - mozzarella, pomodoro, melanzane / capocollo, zucchine, formaggio alle erbe / mortadella, stracciatella, pistacchio	
DEL MARE **(1, 7)	9,00 €
3 pezzi - polpo condito / salmone, guacamole / acciughe, stracciatella su disponibilità	

INSALATE

NORVEGESE **(4)	10,00 €
salmone affumicato, misticanza, cetrioli, cipolla rossa	
MEDITERRANEA **(4)	10,00 €
tonno in scatola, insalata, pomodoro, olive, capperi, rucola	

PINSE

MARGHERITA (1, 7)	9,00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	
ORTOLANA (1, 7)	9,00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate	
BIANCANEVE (1, 7, 8)	9,00 €
mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio	

PERSONALIZZAZIONI
Proteina 3 € - Latticino 2 € - Verdura 1 €
Salsa monoporzione 0,30 €

ELENCO ALLERGENI

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

-  **1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
-  **2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
-  **3. Uova** e prodotti a base di uova.
-  **4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
-  **5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
-  **6. Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
-  **7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
-  **8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
-  **9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
-  **10. Senape** e prodotti a base di senape.
-  **11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
-  **12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
-  **13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
-  **14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

**Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (ai sensi del Reg.CE n. 852/04). Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze affinché sia possibile garantire un'esperienza sicura e piacevole.

COFFEE

ESPRESSO	1,20 €
ICED COFFEE *	2,00 €
COFFEE ON THE ROCKS	1,70 €
CAFFÈ MACCHIATO EF *	2,00 €
with cold espressino freddo	
DECAFFEINATED	1,50 €
DECAFFEINATED ON ICE	2,00 €
GINSENG	1,70 €
BARLEY COFFEE	1,70 €
AMERICANO COFFEE	2,50 €
long black coffee	
CAFFÈ LECCESE	2,00 €
espresso with almond milk	
CAFFÈ VIZIATO	2,00 €
espresso with whipped cream	
CAFFÈ CORRETTO	2,30 €
CAFFÈ SHAKERATO	3,00 €
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO	4,00 €

ESPRESSINI

ESPRESSINO	1,50 €
ESPRESSINO DECAFFEINATED	1,70 €
ESPRESSINO LIGHT	1,70 €
MAROCCHINO	1,70 €
espresso with milk foam, cocoa powder	
ESPRESSINO FREDDO *	2,20 €

CAPPUCCINI

CAPPUCCINO	1,80 €
DECAPPUCCINO	2,00 €
CAPPUCCINO GINSENG	2,00 €
MOCACCINO	2,50 €
espresso, milk cream, cocoa, whipped cream	
WHITE MILK	2,00 €
LATTE MACCHIATO	2,20 €
LATTE AND DECAFFEINATED	2,50 €

PASTRY

CROISSANT	1,50 €
COOKIE	1,00 €
MUFFIN	2,50 €

DRINKS

WATER 0,50 CL.	1,00 €
COCA COLA / ZERO	3,00 €
ORANGE SODA	3,00 €
PEACH / LEMON ICED TEA	3,00 €
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	3,00 €
BITTER WHITE / RED	3,00 €
CRODINO	3,00 €
CAMPARI SODA	4,00 €
CEDRATA	3,00 €
LEMONADE	3,00 €
TONIC WATER / LEMON	3,00 €
GINGER BEER	4,00 €
RED BULL	4,00 €
PREMIUM TONIC	4,00 €
FRUIT JUICE	3,00 €
BLUEBERRY JUICE	3,50 €
LEMON GRANITA *	2,00 €
HOT CHOCOLATE *	3,00 €
TEAS AND INFUSIONS	3,00 €
FRESH ORANGE JUICE	4,00 €
MILK AND MINT	3,50 €

*Availability may vary based on the season.
Our café hours may vary (typically 9:00 - 19:00).

COCKTAILS

SPRITZ	6,00 €
aperol / campari / select / cynar - prosecco / still wine - soda water	
HUGO	8,00 €
elderflower liqueur - prosecco - mint - lime	
AMERICANO	6,00 €
red vermouth - bitter Campari - soda water	
NEGRONI	6,00 €
tanqueray gin - bitter Campari - red vermouth	
MOSCOW MULE	8,00 €
vodka - lime juice - ginger beer	
PALOMA	8,00 €
tequila, lime juice, agave syrup, pink grapefruit soda, salt	
MAI TAI	8,00 €
light rum - dark rum - orange curaçao - orgeat - lime juice	
PIÑA COLADA	8,00 €
cuban rum - pineapple - coconut - lime juice - salt	
SEX ON THE BEACH	8,00 €
vodka - peach schnapps - orange juice - cranberry juice	
MOJITO	8,00 €
lime juice - sugar - Cuban rum - fresh mint - soda water	
COSMOPOLITAN	8,00 €
citron vodka - triple sec - lime juice - cranberry juice	
CAIPIRINHA	8,00 €
cachaça - lime juice - brown sugar	
DAIQUIRI	8,00 €
white rum - lime juice - brown sugar	
LONG ISLAND ICED TEA	8,00 €
rum - gin - tequila - triple sec - vodka - lemon juice - sugar - cola	
OLD FASHIONED	8,00 €
bourbon whiskey - sugar - Angostura bitters - water	
MARGARITA	8,00 €
tequila - triple sec - lime juice	
WHISKY SOUR	8,00 €
bourbon whisky - egg white - lemon juice - sugar	
JAPANESE SLIPPER	8,00 €
orange liqueur, melon liqueur, citrus juice	

SIGNATURE

	FUOCO	10,00 €
tequila mix - exotic jam - chili - lime - prosecco		
	ACQUA	10,00 €
belvedere vodka - St-Germain - lemon - citrus liqueur and wild fennel		
	TERRA	10,00 €
sangria with local wines and seasonal fruit		
	ARIA	10,00 €
anice Varnelli - vodka - coconut - mint leaves - lime		

MOCKTAILS

VIRGIN MARENSKY	7,00 €
Sabatini gin 0.0% - lime - blue curaçao shrub - lemonade - pineapple juice	
FAKE SPRITZ	7,00 €
orange juice - Sanbittèr - tonic water	
VIRGIN MOJITO	7,00 €
lime juice - sugar - tonic water - lemonade - mint	
VIRGIN COLADA	7,00 €
pineapple juice - coconut milk - lime - black salt	
GREEN MULE	7,00 €
lime juice - citron soda - ginger ale - cucumber - ginger	
LEMON MARGARITA	7,00 €
agave syrup - lime juice - orange juice	

PREFERENCES

DRINK PREMIUM	10,00 €
selection of Vodka / Gin	
DRINK DELUXE	12,00 €
selection of Vodka / Gin	

VODKA

BASIC	8,00 €
GREY GOOSE France	10,00 €
BELVEDERE Poland	10,00 €
BELUGA Russia	12,00 €

GIN

BASIC	8,00 €
TANQUERAY Scotland	8,00 €
GIN MARE Spain	10,00 €
HENDRICK'S GIN Scotland	10,00 €
BROCKMANS United Kingdom	10,00 €
MALFY Italy	10,00 €
CITADELLE France	10,00 €
ROKU Japan	10,00 €
THE KEY N°3 United Kingdom	12,00 €
MONKEY 47 Germany	12,00 €
THE LONDON N°1 United Kingdom	12,00 €
J.ROSE Italy	12,00 €
PORTOFINO Italy	12,00 €
AMUERTE Belgium	12,00 €
THE BOTANIST Scotland	12,00 €
ADAMUS DRY Portugal	12,00 €
TABAR Italy	12,00 €
DISONESTO Italy	12,00 €
ENGINE Italy	12,00 €

RHUM

DON PAPA BAROKO Philippines	8,00 €
THE KRAKEN Trinidad - Tobago	5,00 €
HAVANA 7 Cuba	5,00 €
J.M XO AGRICOLE Martinique	12,00 €
BARCELO IMPERIAL Dominican Rep.	6,00 €
ZACAPA 23 RUM SOLERA Guatemala	8,00 €

WHISKY

LAPHROAIG 10 ANNI Scotland	8,00 €
JACK DANIEL'S Tennessee, USA	5,00 €
JAMESON Ireland	5,00 €
WILD TURKEY 81 Kentucky, USA	7,00 €
BULLEIT BOURBON Kentucky, USA	6,00 €

GRAPPA

BERTA VALDAVI	5,00 €
BERTA GIULIA	5,00 €
903 BARRICATA	4,00 €

BITTERS AND LIQUEURS

JAGERMAISTER	3,00 €
AMARO DEL CAPO	3,00 €
MONTENEGRO	3,00 €
FERNET BRANCA	3,00 €
BRANCA MENTA	3,00 €
JEFFERSON	4,00 €
CYNAR	3,00 €
LIMONCELLO	4,00 €
AMARETTO DI SARONNO	4,00 €
BAYLES	4,00 €
SAMBUCA	3,00 €
BORGHETTI	3,00 €

TWIN SET

BASIC KIT 0,70 CL	90,00 €
PREMIUM KIT 0,90 CL / 1 LT	130,00 / 150,00 €
SPRITZ KIT 0,75 CL	80,00 €

BEERS

TUBORG	3,00 €
Denmark - lager - 5% vol. - 33 cl	
BECK'S	3,00 €
Germany - pilsner - 5% vol. - 33 cl	
CORONA	4,00 €
Mexico - lager extra - 4,5% vol. - 33 cl	
ICHNUSA NON FILTRATA	4,00 €
Italy - unfiltered lager - 5% vol. - 33 cl	
BJORNE	4,00 €
Denmark - strong lager - 8,3% vol. - 33 cl	

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
W'HEART!	5,00 €	20,00 €
Cantine Barsento - verdea - 12% vol. Puglia		
CHARDONNAY	5,00 €	20,00 €
Tormaresca - chardonnay - 12% vol. Puglia		
LE MATINE		20,00 €
Crifo - fiano - 12% vol. Puglia		
BELLAGRIFFI		20,00 €
Crifo - moscato wild - 12% vol. Puglia		

ROSÉ WINES

	CALICE	BOTTIGLIA
W'HEART!	5,00 €	20,00 €
Cantine Barsento - primitivo - 12% vol. Puglia		
PUNGIROSA	5,00 €	20,00 €
Rivera - bombino nero - 12% vol. Puglia		
ZINZULA		25,00 €
Masseria Altemura - negramaro - 12% vol. Puglia		
FUORILEMURA		25,00 €
Crifo - nero di troia - 13% vol. Puglia		

RED WINES

	GLASS	BOTTLE
SQUARCIONE	5,00 €	20,00 €
Crifo - red with dried grapes, black berries - 14,5% vol. Puglia		

SPARKLING WINES

W'HEART!	25,00 €
extra dry - Cantine Barsento - verdea - 11,5% vol. Puglia, Italy	
W'HEART!	25,00 €
rosato extra dry - Cantine Barsento - primitivo - 12% vol. Puglia, Italy	
NAONIS	30,00 €
extra dry - Cantine La Delizia - glera - 11% vol. Friuli, Italy	
PRIOR - D.O.C.G.	35,00 €
prosecco superiore millesimato brut - Bortolomiol glera - 12% vol. Veneto, Italy	
ALMA GRAN CUVÉE	60,00 €
brut franciacorta - Bellavista - chardonnay, pinot nero, pinot bianco - 12,5% vol. Lombardia, Italy	
LOUIS ROEDERER	100,00 €
champagne brut AOC "Collection 244" - chardonnay, pinot nero, pinot meunier - 12% vol. France	
VEUVE CLICQUOT	120,00 €
champagne rosé brut - pinot noir, pinot meunier, chardonnay - 12,5% vol. France	

WAITING ROOM

TARALLI (1)	2,50 €
CHIPS	2,00 €
PEANUTS (5)	2,00 €
OLIVES	2,50 €
CASHEWS (8)	3,00 €
TOASTED FAVA BEANS	2,00 €
RICE CRACKERS (1, 5, 6, 8)	2,00 €

APERITIFS

TASTY BUNS (1, 7)	6,00 €
3 pieces - chef's selection	
TOAST (1, 7)	4,00 €
cooked ham, cheese slice	
FRISELLA PUGLIESE (1)	6,00 €
2 pieces - tomatoes, arugula, olive oil	
FOCACCIA BARESE (1)	4,00 €
4 pieces	
CAPRESE (7)	9,00 €
mozzarella, tomatoes, basil	
APERITIF DISH **(1, 7, 9)	14,00 €
for two people - chef's selection (available from 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00)	
MURGIAN CHOPPING BOARD	15,00 €
for two people - selection of cold cuts and cheeses	
CHIPS **	4,00 €
French fries	
MIXED FRIED **(1, 2, 14)	18,00 €
calamari and shrimps	
OCTOPUS SALAD **(9)	7,00 €
octopus, celery, carrot, olive oil <i>on availability</i>	
U PISH'N'CHIPS **(1, 14)	10,00 €
calamari (selection of fish available), fries	
TARTARE **(3, 4, 7, 11)	10,00 €
tuna tartare, mayonnaise with mojito, toasted sesame <i>on availability</i>	

PANINI/PIADINAS

JINBE (1, 7, 8)	12,00 €
capocollo from Martina Franca, mozzarella, cherry tomatoes, toasted almonds, arugula	
TRABUCCO **(1, 7)	12,00 €
octopus, stracciatella, dried tomatoes, taggiasca olives, cold vegetables <i>on availability</i>	
ZINGARO ISCHITANO (1, 7)	7,00 €
raw ham, mozzarella, tomatoes, salad	
BARI VECCHIA (1, 7, 8)	7,00 €
mortadella, caciocavallo cheese, basil, pistachio granules	

PLACE SETTING

2 €

Our kitchen opening hours (may vary depending on the season): 12:00 - 15:00 / 19:00 - 00:00

GUA BAO

on availability

MONTANI (1, 7, 9)	9,00 €
2 pieces - roast beef, cold vegetables, fresh cheese, olive oil	
BALTICI (1, 7, 4)	9,00 €
2 pieces - smoked salmon, herb cheese, dried tomatoes	
ORTOLANI (1)	7,00 €
2 pieces - grilled vegetables, olive oil	

CROSTINI

DELLA TERRA (1, 7, 8)	9,00 €
3 pieces - mozzarella, tomatoes, eggplant / capocollo, zucchini, herb cheese / mortadella, stracciatella, pistachio	
DEL MARE **(1, 7)	9,00 €
3 pieces - seasoned octopus / salmon, guacamole / anchovies, stracciatella <i>on availability</i>	

SALADS

NORVEGESE **(4)	10,00 €
smoked salmon tartare, mixed greens, cucumbers, red onion	
MEDITERRANEA **(4)	10,00 €
canned tuna, mixed greens, olives, capers, arugula	

PINSE

MARGHERITA (1, 7)	9,00 €
tomatoes, mozzarella, basil	
ORTOMANIA (1, 7)	9,00 €
tomatoes, mozzarella, grilled vegetables	
BIANCANEVE (1, 7, 8)	9,00 €
mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio granules	

CUSTOMIZATIONS

Protein 3 € - Dairy 1 € - Vegetables 1 €
Homemade sauce 0.30 €

ALLERGEN LIST

ANNEX II of EU Regulation 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

-  **1. Cereals containing gluten**, i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and derived products, except:
 - a) glucose syrups based on wheat, including dextrose;
 - b) maltodextrins based on wheat;
 - c) glucose syrups based on barley;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
-  **2. Crustaceans** and products based on crustaceans.
-  **3. Eggs** and products based on eggs.
-  **4. Fish** and products based on fish, except:
 - a) fish gelatin used as a carrier for vitamins or carotenoids;
 - b) fish gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine.
-  **5. Peanuts** and products based on peanuts.
-  **6. Soy** and products based on soy, except:
 - a) fully refined soy oil and fat;
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy;
 - c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy;
 - d) plant sterols produced from soy oil esters.
-  **7. Milk** and products based on milk (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol.
-  **8. Nuts**, i.e., almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts, and Queensland nuts, and their products, except nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
-  **9. Celery** and products based on celery.
-  **10. Mustard** and products based on mustard.
-  **11. Sesame seeds** and products based on sesame seeds.
-  **12. Sulphur dioxide** and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂.
-  **13. Lupins** and products based on lupins.
-  **14. Molluscs** and products based on molluscs.

(1) And derivative products, provided that the transformation they have undergone does not increase the level of allergenicity assessed by the authority for the base product from which they are derived.

**Some products may have been subjected to rapid temperature reduction. Some products may have been frozen at the origin or locally.

Please inform the staff of any allergies or intolerances so that we can ensure a safe and enjoyable experience.



www.marensky.it