



**L'APERITIVO
AL TRABUCCO**

FOOD & DRINKS

COMBO

Wine & Tapas 25 pp

Selezione delle nostre tapas e un calice di vino in abbinamento o birra artigianale

Drinks & Tapas 35 pp

Selezione delle nostre tapas e un signature cocktail in abbinamento

● *piatti presenti nella combo*

* *la scelta della combo aperitivo è prevista per tutto il tavolo*

TAPAS FOOD

CRUDI

Piccolo plateau di ostriche e crostacei, 6pz GF LF 20

Oyster and shellfish plateau

Carpaccio del giorno, sesamo tostato, salsa di soia e zenzero LF 14

Fish carpaccio of the day, toasted sesame and soy sauce

COTTI

- **Crostone con stracciatella, pomodorini confit e rucola, 2pz** VG 8
Stracciatella & tomatoes crostone
- **Taco, baccala, verdure, salsa gazpacho, 2pz** LF 10
Salty cod fish & Veggies taco with gazpacho sauce
- **Crocchette di merluzzo e patate, 5pz** LF 8
Cod fish patties
- **Bun al vapore, alice frita, cipollotto e maionese** 12
Steamed bun, fried anchovy, spring onion and mayonnaise
- **Insalata di polpo e la sua maionese** GF LF 12
Octopus salad & mayonnaise
- **I formaggi del Gargano e le loro confetture** VG GF 8
Local cheese selection

GF gluten free VG vegan LF lactose free

I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantirvi qualità e sicurezza.

The fresh fish products, administered raw, are subjected to rapid reduction of the temperature on site to guarantee quality and safety.

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine.

In the preparation of some dishes there may be products frozen by origin.

Si prega di comunicare preventivamente eventuali intolleranze o allergie alimentari. La lista degli allergeni è consultabile su gentile richiesta.

Please let us know in advance if you have any food allergies and intolerances, or particular needs. The allergenes list can be consulted on specific request.



SIGNATURE COCKTAILS

- Italo-Americano** 14
bitter rosso italiano, amaro toscano, top soda al pompelmo
- Negroni Mediterraneo** 14
campari al rosmarino, gargano sloe gin, vermouth riserva rubino
- Sapore di Mare** 14
gin mare, vermouth dry infuso al cetriolo e zenzero, acqua bianca, blu curacao, sciroppo salvia & ananas, fiocchi di sale
- Cucurucu** 14
herradura tequila, encantado mezcal, sale affumicato, succo di lime, sciroppo mediterraneo, frutto della passione, top soda pompelmo
- Tiki Taka** 14
rum all'ananas, rum al cocco, frutto della passione, velvet falernum, estratto d'ananas, creole bitter, succo di lime
- Trabucco Sour** 14
gin mare capri, limoncello, sciroppo mediterraneo, magic velvet, succo di limone
- Extravergine** 14
gin gargano, liquore alla vaniglia, estratto EVO, miele d'acacia, magic velvet, succo di limone

COCKTAILS INTERNAZIONALI

- Spritzes** 10
Aperol/Campari, Hugo
- Classic premium cocktails** 12
Americano, Negroni, Mojito, Margarita, Caipiriña, Martini cocktails
- Classic G&T** 10
Bombay, Tanqueray, Hendrick's
- Premium G&T** 12
Gargano dry, Disonesto, O de V, Primo, Mare, Capri, Gunpowder, Tanqueray ten, Monkey 47

BIRRE BEER

- Birra del Gargano alla spina 0,3** 6
- Birra del Gargano alla spina, in caraffa 1,5lt** 20
- Birra del Gargano artigianale in lattina** 6
epic session ipa / keller loop lager beer
single fin alter beer / endless summer

SOFT DRINKS

- Bibite Sodate** 5
aranciata / limonata Gargano
- Virgin cocktail** 8
tonico / fruttato
- Birra Bianca del Gargano analcolica** 6

AL
TRA
BUC
CO

