



**L'APERITIVO
AL TRABUCCO**

FOOD & DRINKS

COMBO

Wine & Tapas	25 pp
Selezione delle nostre tapas e un calice di vino in abbinamento, in alternativa spritz o birra artigianale	
Drinks & Tapas	35 pp
Selezione delle nostre tapas e un signature cocktail in abbinamento	

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

PIATTI FOOD

Ostriche “de claire special” 6pz	18 GF
Oysters	
Carpaccio di tonno, sesamo tostato e salsa di soia e critmo	13
Tuna carpaccio, sesam seeds, soy souce and sea fennel	
Crostone di pane, stracciatella, pomodorini e rucola 2pz	6
Stracciatella & tomatoes crostone	
Crocchette di patate e merluzzo e maionese al limone	8
Cod fish patties	
Bun al vapore, insalata di polpo, cipolla rossa agrodolce e maionese	10
Steamed bun, octopus salad, red onion and mayo	
Baccalà tacos, verdure croccanti e salsa gazpacho	10 GF
Salty cod fish and veggies taco with gazpacho souce	
Paposcia del forno, zucchine, caciocavallo, alici e capperi	8
Paposcia with zucchini, caciocavallo cheese, anchovies and capers	
Hummus di ceci, sesamo, olio all’arancia e carote e focaccia	8
Hummus, orange evo, carrots and focaccia	
Tortilla di mais, caponata e salsa mole	8 GF
Blu mais tortilla, vegetable caponata and Mexican mole souce	

GF gluten 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

barman ELIA CARRETTO

- Trabucco Sour** 13
gin mare capri, limoncino, sciroppo mediterraneo, magic velvet, succo di limone
- Extravergine** 13
gin gargano, liquore alla vaniglia, estratto EVO, miele d'acacia, magic velvet, succo di limone
- Sapore di Mare** 13
gin mare, vermouth dry infuso al cetriolo e zenzero, acqua bianca, blu curacao, sciroppo salvia & ananas
- Bourbon Detox** 13
bourbon infuso alla rapa rossa, zucchero liquido, magic velvet, succo di limone
- La Baia** 13
renegade pure rum, sciroppo salvia & ananas, succo di lime
- Cucurucu** 13
herradura tequila, encantado mezcal, soda al pompelmo, sale affumicato succo di lime, sciroppo mediterraneo, frutto della passione
- Tiki Taka** 13
Rum all'ananas, havana 3 anos, estratto di ananas, frutto della passione, creole bitter, succo di lime
- Summer Ice Tea** 13
bumbu rum, cordial lime, estratto di the' nero, ginger falernum, mango, menta
- Negroni Mediterraneo** 13
campari al rosmarino, sloe gin, vermouth riserva

COCKTAILS INTERNAZIONALI

- Spritzes** 10
Aperol/Campari, Hugo
- Classic cocktails** 10
Americano, Negroni, Mojito, Margarita, Caipiriña, Martini cocktails
- Classic G&T** 10
Bombay, Tanqueray, Hendrick's
- Premium G&T** 12
Muma, 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** 18
- Birra del Gargano artigianale in lattina** 6
epic session ipa / keller loop / single fin
endless summer / point break

SOFT DRINKS

- Bibite Sodate** 5
aranciata / limonata Gargano
- Virgin cocktail** 8
tonico / fruttato

AL
TRA
BUC
CO

