

# L'APERITIVO AL TRABUCCO



## SIGNATURE COCKTAILS

Barman ELIA CARRETTO

- Melograno & Soda** 10  
bitter campari, rosolio di camomilla, succo di melograno, soda, rosmarino, cigliolina
- Negroni al carciofo** 10  
gin infuso al carciofo, cynar, vermouth bianco, scorza di limone
- Il mio Alibi** 14  
antica formula vermouth, amaro china martini, bitter campari, liquore di camomilla, angostura bitter
- Mai dire Mai** 10  
sloe gin gargano con prugnoli selvatici, campari soda, numquam vermouth, bitter umami, capperone
- Incanto** 12  
mezcal, cao ila 12y, lime, sciroppo mediterraneo, peperoncino fresco
- Tramonto Wish** 12  
grey goose, sciroppo di melograno e rosmarino, succo di limone, triple sec, magic velvet
- Blu Gargano** 12  
gin mare, vermouth ai fiori di zagare, acqua bianca, succo di lime, sciroppo di ananas, blu triplesec
- Trabucchiña** 10  
yaguara cachaça, lime, zucchero di canna, fresh passion fruit purea
- Trabucco Sour** 12  
gin mare capri, rosolio di limone, succo di limone e lime, sciroppo mediterraneo, magic velvet
- Adriatico Sour** 12  
amaretto adriatico, bourbon whiskey, succo di limone

## COCKTAILS INTERNAZIONALI

- Spritzes** 8  
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, Disonesto, O de V, Primo, Mare, Capri, Gunpowder



## VINI DI PUGLIA mescita / bottiglia

- **Catapanus** 6 / 20  
Bombino bianco Cantine D'Alfonso Del Sordo 12.5%
- **Insolito** 6 / 25  
Minutolo Michele Biancardi 12% BIO
- **Pescarosa** 6 / 20  
Nero di troia - Elda Cantine 12.5%
- **A-mano rosa** 6 / 25  
Primitivo Agricole A-Mano 13%
- **Chiaromonte** 6 / 20  
Primitivo - Chiaromonte 13%
- **Eloquenzia** 6 / 25  
Negramaro - Severino Garofano 12%

## SPUMANTI

- **Centofate Metodo Charmat** 6 / 25  
Bombino - D'Alfonso Del Sordo 12.5%
- **D'Araprì Brut Metodo Classico** 7 / 35  
Cantine D'Araprì
- **D'Araprì Brut rosè Metodo Classico** 7 / 40  
Cantine D'Araprì

## VINI NATURALI DI PUGLIA

- **Troja Ancestrale** 30  
Nero di Troia bdb - Elda Cantine, Troia 12%
- **Smoking blu** 35  
Metodo classico affumicato - La Cattiva 11%
- **9 is enough** 25  
Negroamaro - Valentina Passalacqua 9%
- **La Cattiva bianco** 25  
Trebiano - La Cattiva 11%
- **Orange** 30  
Trebiano - La Cattiva 11%
- **Dennis** 30  
Malvasia nera, primitivo - La Cattiva 10,5%
- **Tratturello** 25  
Moscato bianco - Morasinisi 12%
- **Garagino** 30  
Malvasia - Garagino 11%
- **Piana dei Sassi** 25  
Aglianico - Morasinisi 11,5%
- **All in** 25  
Primitivo - Garagino 11,5% 100cl

● vino bianco ● vino macerato ● vino rosè ● vino rosso



## PIATTI FOOD

<b>Carpaccio del giorno</b> Raw fish carpaccio	13
<b>Ostriche “de claire special” 5pz</b> Oysters	15
<b>Bruschetta con stracciatella, pomodorini confit e rucola 2pz</b> Stracciatella & tomatoes bruschetta	6
<b>Taco, baccala, verdure, salsa gazpacho 2pz</b> Salty cod fish & Veggies taco with gazpacho sauce	8
<b>Crocchette di merluzzo e patate 5pz</b> Fish patties	8
<b>I 3 formaggi del Gargano</b> Gargano's local cheeses	8
<b>Trabucco Sandwich Cefalo, salicornia e limone</b> Local fish sandwich with semphire, lemon zest and chips	10
<b>Insalata di polpo, la sua maionese e fagiolini</b> Steamed octopus with green beans & octopus maio	10
<b>Bun al vapore, alici fritte e sponzale 2pz</b> Steamed bun with breaded anchovies & spring onion	8

## BIRRE BEER

<b>Birra del Gargano alla spina 0,3</b>	5
<b>Birra del Gargano alla spina, in caraffa 1,5lt</b>	18
<b>Birra del Gargano artigianale in lattina</b> epic session ipa / keller loop / single fin endless summer / point break	6

## SOFT DRINKS

<b>Bibite Sodate</b> cola Baladin / aranciata e limonata Gargano	5
<b>Virgin cocktail</b>	8
<b>Agua fresca</b> Arancia, Ananas e Limonata	5

**AL  
TRA  
BUC  
CO**

