

zest
spiriti & cucina



TAGLIERE SALUMI & FORMAGGI

(1,7,12)

10
a persona

APERITIVO MIX

(1,3,5,7,9,10,12)

Selezione Gourmet dello Chef

10
a persona

PANINI MARE

Polposition (1,4,7)

polpo croccante, misticanza
e stracciatella di bufala

Salmone (1,3,4,7,10)

salmone affumicato, misticanza,
pomodoro fresco e maionese leggera

Gambero (1,3,7,10,12)

gamberi grigliati, misticanza,
maionese agli agrumi, pomodorini

12€*

12€*

12€*



PANINI DI TERRA

Prosciutto Crudo (1,3,7)

prosciutto crudo stagionato, misticanza, pomodoro
maionese e scaglie di grana

Hamburger (1,3,7,10,12)

burger black angus, salsa burger,
misticanza, cheddar, pomodoro, bacon croccante

Giga (1,3,7, 10,11)

burger di pollo, maionese, misticanza, pomodoro

7€

10€*

10€*



*Panino accompagnato da croccanti patatine fritte!

BRUSCHETTE GOURMET

(1,4,7,8,10)

- philadelphia, avocado, salmone affumicato
- crudo di parma, pomodori, rucola, grana
- mortadella, stracciatella, granella di pistacchio
- gorgonzola, mele, noci, senape al miele, olio evo

10€

EXTRA

tartare di manzo (scottona)
(12)

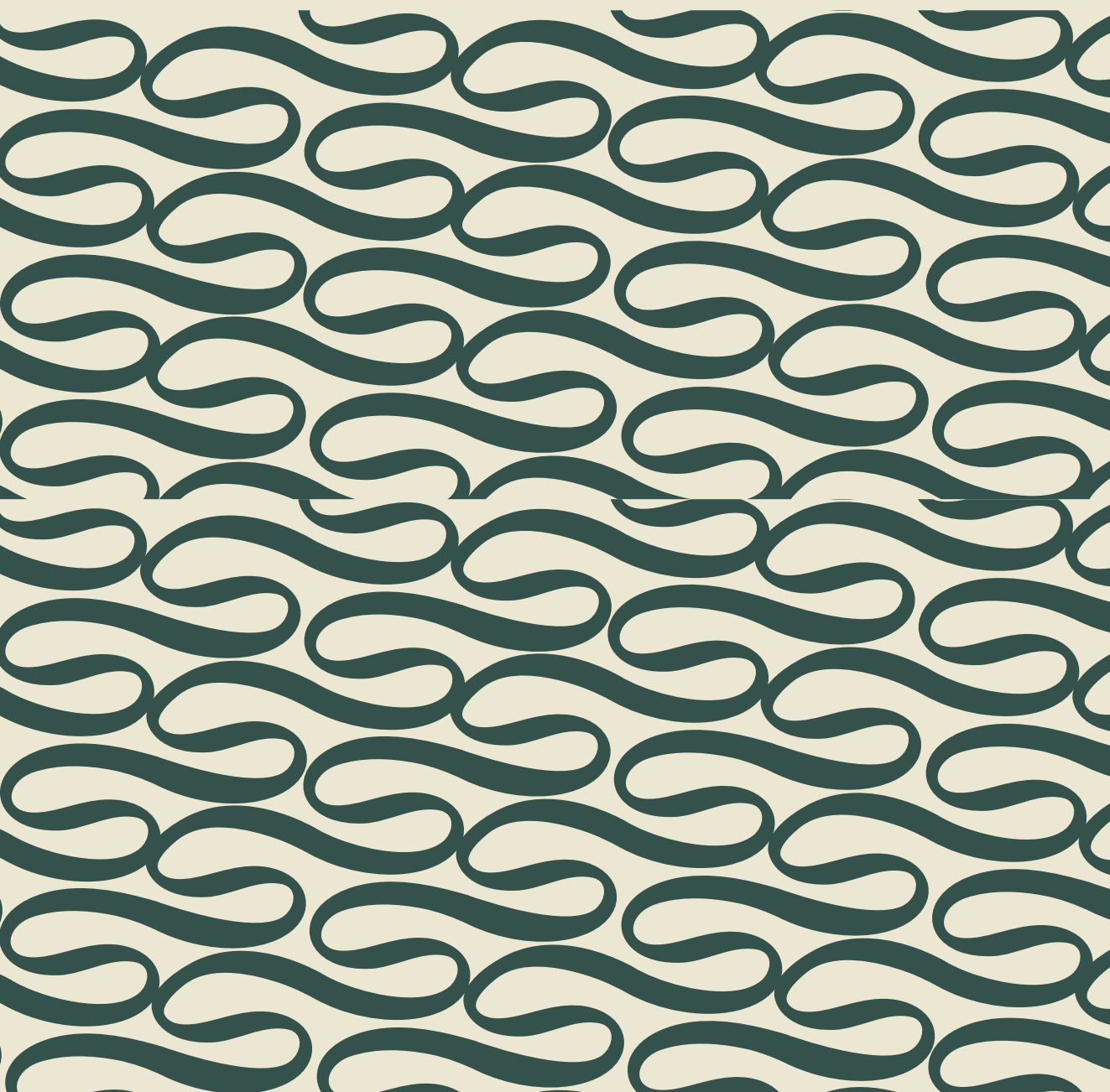
15€

tagliata rucola e grana
(7,12)

15€

patatine fritte
(12)

3€



BIRRE

ALLA SPINA

GANTER pils 4.9% Vol.	0.3 lt 0.5 lt	3.5 5	WODAN doppelbock 7.5%	0.3 lt 0.5 lt	4 7	GANTER weizen 5.4% Vol.	0.3 lt 0.5 lt	4 7
-----------------------------------	------------------	------------------------	-----------------------------------	------------------	----------------------	-------------------------------------	------------------	----------------------

BIRRE

IN BOTTIGLIA

CLAUSTHALER UNFILTERED

analcolica | 0,33 cl | ambrata

BFOUR PURGATORY GOLDEN

belgian strong ale | 7,2% Vol. | 0,33 cl

THERESIANER

premium lager | 4,8% Vol. | 0,33 cl

THERESIANER

ipa | 5,8% Vol. | 0,33 cl

THERESIANER

strong ale | 8,5% Vol. | 0,33 cl

THERESIANER

lager senza glutine | 4,8% Vol. | 0,33 cl

KAISERDOM WEISS 0,50 cl

ESTERELLA COMLOT IPA 0,33 cl

DOLOMITI OTTOGRADI 0,33 cl DOPPIO MALTO

DOLOMITI PILS 0,33 cl

BIORN DOPPIO MALTO 0,33 cl

VINI

bianchi

CALITRO verdeca	calice bott.	5 18
TERRE DEL PRINCIPATO falanghina	calice bott.	5 20
KALEMA FABIANA chardonnay	bott.	20
TERRE DEL PRINCIPATO fiano	bott.	25
COME D'INCANTO nero di troia bianco	bott.	25
MAREA bianco frizzante	bott.	25

rosati

EGOROSEO SAMPIETRANA susumaniello	calice bott.	5 18
CALITRO negroamaro	bott.	18
MAREA rosato frizzante	bott.	25
PRIMALUCE CARPENTIERE rosato docg bombino nero	bott.	35

rossi

CALITRO negroamaro	calice bott.	5 18
CALITRO primitivo di manduria	calice bott.	5 18
CALITRO susumaniello	calice bott.	5 18
TERRE DEL PRINCIPATO aglianico	bott.	30
ROCCHES DEL SANTO barbera d'alba superiore doc bio	bott.	40
FILARI CORTI nebbiolo langhe bio	bott.	45

PROSECCO

PROSECCO

PROSECCO

rosato

calice
bottiglia

5
18

calice
bottiglia

5
18

COCKTAIL SIGNATURE APERITIVO ITALIANO



SUMMER SPRITZ

bitter, passion fruit, cranberry, soda

7

SPRITZ MOJITO

rum, menta, prosecco, lime sour

7

SPRITZ MULE

bitter, prosecco, zenzero, soda

7

SPRITZ SOUR

bitter, lime sour, prosecco, soda

7

SPRITZ ON THE BEACH

bitter, arancia, pesca, prosecco, soda

7

GIN GIN MULE

gin, menta, lime sour, zenzero, angostura

7

COCKTAIL SIGNATURE CONTEMPORARY

PORNSTAR MARTINI

vodka, passion fruit, lime sour, prosecco

7

COSMOPOLITAN

vodka, cranberry, triple sec, lime sour

7

PINK GIN

gin, cranberry, tonica

7

TEXAS ICED TEA

vodka, gin, rum, triple sec, tequila, lime sour, cola

7

LONG BEACH

gin, vodka, fragola, arancia, lime sour

7

TEQUILA SUNRISE

tequila, pesca, arancia, cranberry

7

COCKTAIL SIGNATURE **TROPICAL**

Ideali per una
serata estiva
tra amici!

MOJITO PASSION

rum, menta, passion fruit, lime sour, soda

8

PINA COLADA

rum, ananas, cocco

8

VANILLA PASSION

vodka, passion fruit, lime sour, prosecco

8

DAIQUIRI

rum, lime sour

8

CAIPIROSKA

vodka, lime sour

8

HURRICANE

rum, passion fruit, fragola, lime sour

8

MARGARITA

tequila, triple sec, lime sour

8

ZOMBIE PUNCH

rum, passion fruit, fragola, zenzero, lime sour

8



COCKTAIL SIGNATURE ANALCOLICI

6€



VIRGIN MOJITO

menta, lime sour,
soda



TROPICAL MOJITO

menta, passion
fruit, lime sour,
soda



VIRGIN COLADA

ananas, cocco
lime sour, soda



COSMOTINI

cranberry, lime
sour, soda



MOCKSTAR

passion fruit, lime
sour, zenzero
soda



KISS ON THE BEACH

arancia, pesca
passion fruit
soda



BERRY MOJITO

menta, fragola
lime sour, soda



PINK VELVET

cranberry, arancia
lime sour, zenzero



ORANGE BERRY

pesca, arancia,
lime sour,
fragola, soda



BERRY MULE

fragola, lime sour
zenzero, soda



SHIRLEY TEMPLE

cranberry, lime
sour, zenzero
soda



ZENZERO LEMONADE

zenzero, lime
sour, soda

ELENCO

DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

zest

spiriti & cucina

piazza sedile, corato
t. 329.082.47.84

BRUSCHETTE GOURMET

(1,4,7,8,10)

- philadelphia, avocado, salmone affumicato
- crudo di parma, pomodori, rucola, grana
- mortadella, straciatella, granello di pistacchio
- gorgonzola, mele, noci, senape al miele, olio evo

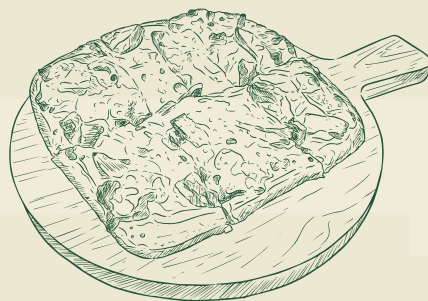
10€

EXTRA

tartare di manzo (scottona) 15€
(12)

tagliata rucola e grana 15€
(7,12)

patatine fritte 3€
(12)



LE PINSE

Margherita (1,7) 5€
pomodoro, mozzarella e basilico

Wurstel (1,7) 5,5€
pomodoro, mozzarella e wurstel

Cotto (1,7) 6€
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Deliziosa (1,7) 7,5€
pom., mozz., prosciutto crudo, rucola, pomodorini e grana

Green (1,7,8) 7€
pomodoro, mozzarella, mortadella, pistacchio e straciatella

Napoletana (1,7) 7,5€
pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

Rosso Fuoco (1,7) 7€
pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodoro, bomba calabrese

Tonno (1,4,7) 6€
pomodoro, mozzarella, tonno

Boscaiola (1,7) 7€
pomodoro, mozzarella, norcia e funghi

Base Ciccio (1,4,7) 8€
pomodoro, mozzarella, misticanza, pomodoro
salmone affumicato e olio evo

Base Ciccio (1,4,7) 5€
pomodoro, olio evo, basilico

Coperto €1.5