



Pub • Restaurant

MENU

← Food & Beverage →



Allergie o intolleranze alimentari!?

Chiedi informazioni sul nostro menu'

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"





- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grasso, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, Pistacchi, noci macadamia)
- 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 sesamo
- 12) Solfiti in concentrazioni Superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



Starters

Tris <i>(olive, taralli, arachidi)</i>	4,00
Bruschettine classiche <i>(pomodorini, olio evo, origano, sale)</i>	8,00
Bruschettine Oxford (vegetariane) <i>(pomodorini, mozzarella fior di latte, rucola, melanzane, zucchine, peperoni)</i>	10,00
Bruschettine miste <i>(pomodorini e rucola, crudo e mozzarella fior di latte, salumi misti a cubetto e formaggio)</i>	10,00
Piatto vegetariano <i>(melanzane, zucchine, funghi, peperoni, carciofi, pomodoro semisecco)</i>	9,00
Tagliere salumi e formaggi <i>(selezione di salumi e formaggi)</i>	18,00
Carpaccio di bresaola <i>(bresaola, grana, rucola, olio evo, limone)</i>	10,00
Burrata pugliese e pomodorini	9,00
Burrata pugliese e Crudo di Parma	11,00
Burrata pugliese e capocollo IGP	11,00

Frittture*

Patatine dippers	5,00
Crocchette di patate e menta	6,00
Anelli di cipolla fritti	5,00
Fried Chicken	6,00
Red Hot Jalapeños 	7,00
Polpette di melanzane	7,00
Polpette di carne	7,00
Pulled pork bites	8,00
Filetti di pollo alla paprika "bandidos"	8,00
Mozzarelle in carrozza <i>(prosciutto e mozzarella fior di latte)</i>	6,50
Fritto misto <i>(polpette di melanzane, crochè di patate, anelli di cipolla, mozzarella fior di latte in carrozza, patatine dippers, fried chicken,  red hot Jalapeños)</i>	13,50

* Prodotti artigianali surgelati all'origine


Panini pulled

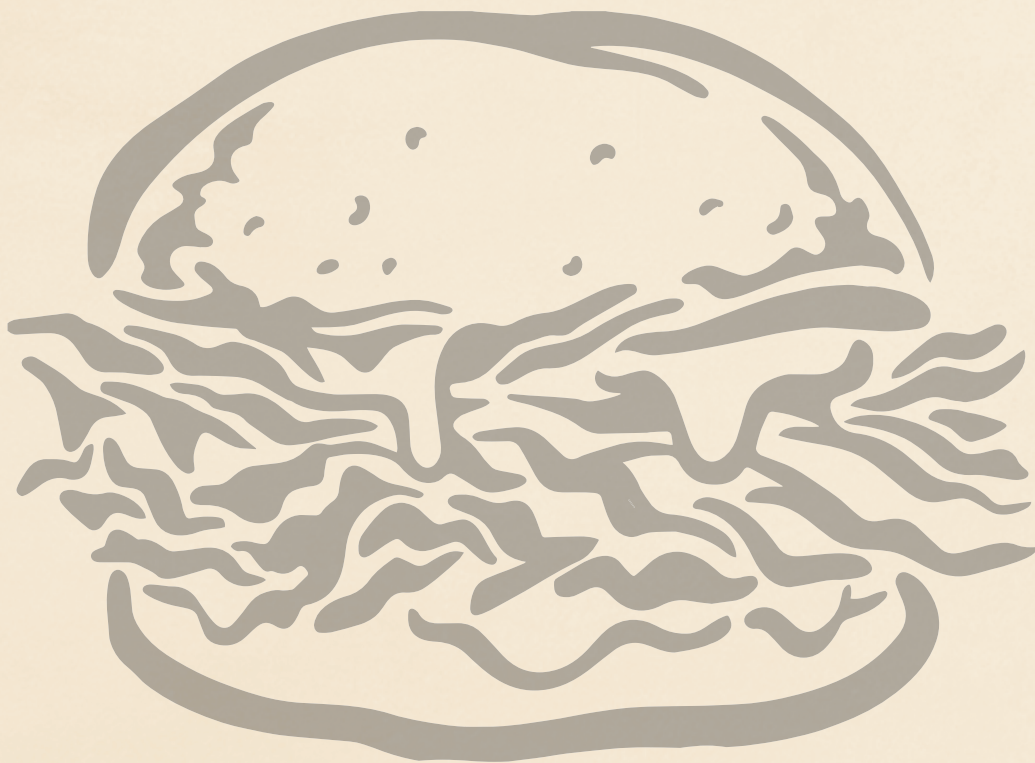
HOMEMADE

o maiale o manzo o pollo cotti a **bassa temperatura**, successivamente sfilacciati

- | | |
|--|-------|
|  Pulled Pork Special
(servito con cipolla caramellata, cheddar, insalata, pomodoro e salsa barbecue) | 13,00 |
|  Pulled Pork Spicy 
(servito con salsa piccante, insalata, maionese, ketchup, emmental) | 13,00 |
|  Pulled Beef Classic
(servito con cipolla caramellata, cheddar, insalata, pomodoro e salsa barbecue) | 14,00 |
|  Pulled Beef Spicy 
(servito con salsa piccante, insalata, maionese, ketchup, emmental) | 14,00 |

Hot dog

- | | |
|---|------|
| Maxi Hot dog classic
(servito con ketchup, maionese, insalata, patatine dippers) | 7,50 |
| Maxi Bacon hot dog
(servito con senape, bacon, maionese, patatine dippers) | 8,50 |
| Maxi Barbecue hot dog
(servito con salsa barbecue, patatine dippers) | 8,50 |
| Maxi hot dog spicy 
(servito con salsa piccante, spianata calabra, maionese, edamer) | 9,00 |



Hamburgeria*

Il pane utilizzato è artigianale

Special burger (220 gr.) <i>(servito con insalata, maionese, ketchup, patatine dippers)</i>	9,00
Cheese burger (220 gr.) <i>(servito con formaggio, insalata, pomodoro, ketchup, maionese, patatine dippers)</i>	10,00
Fire burger (220 gr.)  <i>(servito con salsa piccante, provola, senape, patatine dippers)</i>	11,00
Spring burger (220 gr.) <i>(servito con cipolla caramellata, rucola, zucchine, emmental, patatine dippers)</i>	11,00
Britain burger (220 gr.) <i>(servito con cheddar, anelli di cipolla fritti, insalata, pomodoro, salsa barbecue, patatine dippers)</i>	11,00
Bacon e cipolla burger (220 gr.) <i>(servito con salsa barbecue, bacon, insalata, anelli di cipolla fritti, patatine dippers)</i>	11,00
Salento burger (220 gr.) <i>(servito con burrata, pomodoro semisecco, melanzane grigliate, maionese, patatine dippers)</i>	13,00
Apulia burger (220gr.) <i>(servito con capocollo IGP, caciocavallo di grotta, maionese, rucola, patatine dippers)</i>	13,00
Roast burger (220gr.) <i>(servito con prosciutto arrosto, funghi, stracchino, maionese, zucchine, rucola, patatine dippers)</i>	13,00
Bronte burger (220gr.) <i>(servito con crudo di Parma, capocollo IGP, mozzarella fior di latte, pomodoro, melanzane, emmental, crema di pistacchio, granella di pistacchio, patatine dippers)</i>	13,00
Maxi burger (440 gr.) <i>(doppio Hamburger) (servito con insalata, pomodoro, formaggio, ketchup, maionese, patatine dippers)</i>	16,00
Chicken burger (220 gr.) <i>(burger di pollo servito con insalata, pomodori, edammer)</i>	10,00

Burger plate

Classic burger plate* (220 gr.) <i>(servito con insalata, pomodori, patatine dippers)</i>	9,00
Royale Chicken* (220 gr.) <i>(burger di pollo servito con emmental, melanzane, insalata e pomodori)</i>	10,00
Burger di Black Angus (400 gr.) <i>(servito con patatine dippers, insalata e pomodori)</i>	16,00
Burger Bismarck* (220 gr.) <i>(servito con uovo, pomodoro, insalata, patatine dippers, toast)</i>	16,00
Veggie burger* (200 gr.) (vegetariano) <i>(servito con pomodori, insalata, melanzane, rucola e emmental)</i>	11,50
Vegan burger* (beyond vegano)(230gr. circa) <i>(servito con pomodori, insalata, rucola, funghi)</i>	16,00

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

Pinseria

LE NOSTRE PINSE SONO PRODOTTE CON FARINE DI FRUMENTO,
RISO E SOIA. RISULTANO GUSTOSE E LEGGERE.

Classic <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, olio evo)</i>	7,50
Spicy devil  <i>(Mozzarella fior di latte, pomodoro semisecco, spianata calabra, salsa piccante)</i>	9,50
Fresca <i>(Ingredienti a crudo: pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, grana padano, olio evo)</i>	9,50
Veggie <i>(Mozzarella fior di latte, pomodoro semisecco, zucchine, melanzane, peperoni, olio evo)</i>	9,50
Crusty <i>(Mozzarella fior di latte, emmental, lardo, rucola, speck croccante, mandorle)</i>	11,50
Puglia DOP <i>(Mozzarella fior di latte, burrata, pomodoro semisecco, capocollo IGP)</i>	11,50
Pinsa tennent's <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, sfilacci pollo alla birra, cipolla caramellata, emmental)</i>	12,50
Lupiae <i>(Mozzarella fior di latte, melanzane, pomodoro semisecco, burrata, granella di pistacchi)</i>	12,50
Stracchinata <i>(Mozzarella fior di latte, radicchio, stracchino, funghi, pomodoro semisecco)</i>	11,50
Sherwood <i>(Mozzarella fior di latte, porcini, salsiccia, speck croccante, pomodoro semisecco)</i>	12,50
SPQR <i>(Mozzarella fior di latte, prosciutto arrosto, zucchine, crema di pistacchi, granella di pistacchi)</i>	11,50
Gricia <i>(Mozzarella fior di latte, bacon, caciocavallo, pecorino, pepe nero, olio evo)</i>	11,50
Pinsa Pulled <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, pulled pork, cheddar, cipolla caramellata)</i>	13,50
USA <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine dippers, würstel)</i>	9,00
Pinsa bianca al forno <i>(Con olio evo e origano)</i>	5,00

 *La pinsa contiene soia*

Maggiorazioni varianti speciali

Mozzarella fior di latte no lattosio	1,00
Disponibile impasto gluten free	

Insalatone

Central park <i>(insalata mista, zucchine, carciofi, melanzane, pomodoro semisecco, emmental, mandorle)</i>	9,00
English <i>(insalata mista, prosciutto crudo di Parma, mozzarella fior di latte, emmental, melanzane, maionese)</i>	9,00
Regno Unito <i>(insalata mista, prosciutto crudo di Parma, mozzarella fior di latte, maionese, funghi, rucola)</i>	9,00
London <i>(insalata mista, pomodoro, prosciutto arrosto, spianata calabra, funghi, maionese, rucola, grana)</i>	9,00
Elisabeth <i>(insalata mista, prosciutto arrosto, emmental, pomodoro insalatato, funghi, mozzarella fior di latte, rucola, maionese, olive verdi)</i>	9,00
Pugliese <i>(insalata mista, capocollo IGP, burrata, pomodoro semisecco, granello di pistacchi)</i>	10,00

Contorni



Insalata misto verde e rucola	4,00
Insalata misto verde, pomodorini e rucola	4,50
Contorno verdure grigliate (melanzane e zucchine)	5,00

Maxi toast



Maxi toast Classic <i>(edammer e prosciutto arrosto)</i>	6,50
Maxi toast Super <i>(emmental, prosciutto arrosto, maionese, pomodoro)</i>	7,50
Maxi toast vegetariano <i>(melanzane, zucchine, pomodoro, emmental, edammer)</i>	7,50
Maxi toast Tasty <i>(Melanzane grigliate, pomodoro semisecco, speck, maionese)</i>	8,50
Maxi toast in the plate (al piatto) <i>(servito nel piatto con uovo, patatine dippers, emmental, prosciutto arrosto, pomodoro)</i>	12,00

Cottura a bassa temperatura

SPECIAL HOMEMADE

Tagliata di maiale con cipolla caramellata <i>(servita con rucola e pomodorini)</i>	15,00
Tagliata di maiale e melanzane fritte <i>(servita con rucola e pomodorini)</i>	15,00
Tagliata di maiale ai formaggi <i>(servita con rucola e pomodorini)</i>	15,00
Entrecôte di maiale in salsa arrosto <i>(servita con insalata e patatine dippers)</i>	15,00
Costine (ribs) di maiale in salsa barbecue <i>(servite con insalata e patatine dippers)</i>	16,00
Costine Spicy (ribs) di maiale in salsa barbecue  <i>(servite con insalata e patatine dippers)</i>	16,00
Stinco di maiale al forno con birra e funghi* (550 gr. circa) <i>(servito con patatine dippers)</i>	16,00
Stinco di maiale al forno hot* (550 gr. circa)  <i>(servito con patatine dippers, paprika piccante e salsa ai pepi)</i>	16,00
Cuore di Reale al lardo iberico (350 gr. circa) <i>(manzo servito con pomodorini, insalata e patatine dippers)</i>	18,00
Cuore di Reale ai formaggi (350 gr. circa) <i>(manzo servito con formaggio fuso, granella di pistacchi e rucola)</i>	18,00
Cuore di Reale piccante in salsa arrosto ai pepi (350 gr. circa) <i>(manzo servito con insalata e pomodorini)</i>	18,00



La gletteria

Galletto classico grigliato alla birra <i>(porzione da 550 gr. circa con contorno di patatine dippers e insalata)</i>	15,00
Galletto speziato ricetta segreta  <i>(porzione da 550 gr. circa con contorno di patatine dippers e insalata)</i>	15,00
Sovracosce disossate grigliate <i>(con contorno di insalata e pomodorini)</i>	12,00
Sovracosce indiavolate  <i>(con contorno di insalata, pomodorini, salsa piccante)</i>	13,00
Sovracosce disossate speck ed Emmental <i>(con contorno di insalata e patatine dippers)</i>	13,00
Bocconcini di pollo in salsa curry <i>(petto di pollo, salsa al curry, birra, contorno di rucola)</i>	14,00
Bocconcini di pollo grana, pomodorini e rucola <i>(petto di pollo, grana, pomodorini e rucola)</i>	13,50
Bocconcini di pollo in glassa <i>(petto di pollo, granella di pistacchi, rucola, glassa di aceto balsamico)</i>	13,50
Tagliata di sovracosce ai formaggi <i>(servita con pomodorini, formaggio fuso, rucola)</i>	14,00
Tagliata di sovracosce ai porcini <i>(servita con insalata e rucola)</i>	14,00

il Tennent's Grill utilizza esclusivamente carni bianche e rosse certificate, tracciabili di alta qualità

La modifica dei piatti potrebbe comportare una variazione di prezzo. Non si effettuano conti separati • Servizio al tavolo e coperto Euro 1,00

Pork grill

Salsiccia dolce <i>(servita con patatine dippers ed insalata)</i>	9,50
Fettine di capocollo <i>(servita con insalata e pomodorini)</i>	10,00
Bombette <i>(bombette di capocollo ripiene con prosciutto arrosto e edammer con contorno di insalata e patatine dippers)</i>	12,00
Mex Bomb  <i>(bombette di capocollo ripiene di spianata calabra, edammer e salsa piccante con contorno di insalata e patatine dippers)</i>	13,00
Wiener Schnitzel* <i>(lonza di maiale frita, servita con insalata e patatine dippers)</i>	13,00
Straccetti di maiale panati <i>(pan grattato, serviti con rucola e pomodorini)</i>	12,00
Straccetti di maiale panati piccanti  <i>(pan grattato e paprika forte serviti con rucola e pomodorini)</i>	12,00

Special beef grill

Diaframma <i>(secondo disponibilità)</i> <i>(diaframma di Manzo servito con insalata e patatine dippers)</i>	13,50
Straccetti saltati al Negroamaro in glassa <i>(serviti con rucola, insalata e pomodorini)</i>	13,00
Straccetti ai funghi porcini <i>(serviti con rucola, insalata e pomodorini)</i>	14,00
Straccetti ai carciofi <i>(serviti con rucola, insalata e pomodorini)</i>	14,00
Fettine di reale Black Angus (300 gr. circa) <i>(servite con insalata e pomodorini)</i>	14,00
Costata di manzo tomahawk (1 kg. circa) <i>(secondo disponibilità)</i> l'etto	5,50
Entrecôte Angus argentino (350 gr. circa) <i>(angus premium gold servito con pomodorini, insalata e patatine dippers)</i>	19,50
Entrecôte Angus argentino con porcini (350 gr. circa) <i>(angus premium gold servito con insalata e rucola)</i>	21,50
Entrecôte Angus argentino al pepe verde (350 gr. circa) <i>(angus premium gold servito con rucola, panna e pepe verde)</i>	21,50
Tagliata di Angus argentino in glassa (350 gr. circa) <i>(angus premium gold servito in glassa d'aceto balsamico, rucola e grana)</i>	20,00
Tagliata di Angus argentino pistacchio e caciocavallo <i>(angus premium gold servito con rucola e pomodorini)</i>	20,00

Special mix plate

Grigliata mista <i>(salsiccia, sovracosce di pollo disossate, coppa di maiale, angus reale, servita con insalata)</i>	13,00
Maxi pork grill plate (1,5 kg) <i>(bombette dolci e piccanti, capocollo e salsiccia)</i>	40,00
Maxi tennent's grill plate (1,5 kg) <i>(coppa di maiale, salsiccia, angus reale e sovracosce di pollo disossate)</i>	45,00

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

Il Tennent's Grill utilizza esclusivamente carni bianche e rosse certificate, tracciabili di alta qualità

La modifica dei piatti potrebbe comportare una variazione di prezzo. Non si effettuano conti separati • Servizio al tavolo e coperto Euro 1,00

Bibite analcoliche

ACQUA naturale/frizzante	1 litro	2,50
ACQUA naturale/frizzante	1/2 litro	1,50
COCA COLA bottiglia	cl. 33	3,50
COCA COLA ZERO bottiglia	cl. 33	3,50
FANTA bottiglia	cl. 33	3,00
LEMONSODA bottiglia	cl. 20	3,00
TONICA (premium) bottiglia Fever Tree	cl. 20	3,50
TONICA Schweppes	cl. 20	3,00
GINGER BEER (premium) bottiglia Fever Tree	cl. 20	3,50
SUCCO ananas / arancia bottiglia	cl. 20	3,50

Birre in bottiglia

Beck's	cl. 33	4,00
Super Tennent's	cl. 33	4,50
Birra Per Celiaci	Cl. 33	5,50
Birra Analcolica	Cl. 33	4,50

Birre artigianali salentine

November Ray (Pale Ale , colore chiaro, 4,5 % alc., B94)	cl. 33	6,00
Terra Rossa (Extra Special Bitter, colore rosso ambrato, 5 % alc., B94)	cl. 33	6,00
Warning Hop (American Pale Ale, colore arancio chiaro, 7 % alc., B94)	cl. 33	6,00
Porteressa (Robust porter, colore scuro 7,0 % alc., B94)	cl. 33	6,00
Della Cava (Biére Blanche, colore paglierino opalescente 5 % alc., B94)	cl. 33	6,00

Birre alla spina

PAULANER PILS (Germania)

pils – bionda – vol./alc. 4,9% - bassa ferm.

Birra di colore giallo paglierino con schiuma fine e compatta. A naso sentori erbacei classici dello stile Pils. Sapore pulito, secco e l'amaro finale è dato dal più pregiato luppolo Hallertau Bavarese.



Piccola (20 cl.) 2,50

Media (40 cl.) 4,50

Litro 11,50

Boiler (2,5 Lt.) 25,00

Boiler (3,5 Lt.) 35,00

(Spillatore da tavolo)

URBOCK 23° (Austria)

doppio malto super - vol./alc. 9,6% - bassa ferm.

Urbock 23 è una delle birre più forti del mondo con 23° di persistenza aromatica, data dall'altissimo grado saccarometrico del mosto prima della fermentazione.

Essa viene messa a maturare per 9 mesi nelle Cantine del Castello di Eggenberg. Urbock 23 ha un colore dorato con corpo pieno e cremoso ed una nota finale amara e speziata. Viene denominata "Cognac of beers"



Piccola (25 cl.) 3,50

Media (40 cl.) 5,50

Litro 13,00

Boiler (2,5 Lt.) 30,00

Boiler (3,5 Lt.) 40,00

(Spillatore da tavolo)



GUINNESS (Irlanda)

stout – nera – vol./alc. 4,2% - Ferm. 10 giorni

La principale peculiarità delle birre Guinness è il sapore intensamente tostato dato dal malto d'orzo ad elevato grado di tostatura. Il colore è molto scuro, con una schiuma beige e un aroma tostato, con note di caffè e cacao. È presente una buona luppolatura e un finale secco e amarognolo.

Mezza pinta 4,50 Pinta 6,50



Sherlock Strong (Italia)

bionda doppio malto Heller Bock 8% vol. - bassa ferm.

Birra di colore giallo carico con una schiuma fine e compatta, il profumo che sprigiona evidenzia la sua importante base maltata, si avvertono anche leggeri sentori erbacei. Il gusto è dolce, caldo, si percepiscono ricche note di caramello. Nel finale lievi note amarognole ne accompagnano la bevuta.

Piccola (30 cl.) 4,50 Boiler (2,5 Lt.) 30,00

Media (50 cl.) 6,50 Boiler (3,5 Lt.) 40,00

Litro 13,00 (Spillatore da tavolo)



QUEEN IPA (Italia)

India Pale Ale 5,5% vol. - alta ferm.

Birra ispirata alle IPA/APA dal colore dorato e dalla schiuma ricca e persistente, i profumi che emana sono erbacei e a tratti citrici derivanti da una importante luppolatura. Il gusto è quasi pungente, tendenzialmente amaro come il finale.

Piccola (30 cl.) 4,50 Boiler (2,5 Lt.) 30,00

Media (50 cl.) 6,50 Boiler (3,5 Lt.) 40,00

Litro 13,00 (Spillatore da tavolo)



CALL ME... RED BOCK (Italia)

Bock 6,6% vol. - bassa ferm.

Birra Rossa in stile Bock, caratterizzata da un corpo ricco e setoso. Il profumo è di malto tostato al gusto risulta avvolgente, leggermente frizzante, dolce, l'amaro quasi inesistente.

Piccola (30 cl.) 4,50 Boiler (2,5 Lt.) 30,00

Media (50 cl.) 6,50 Boiler (3,5 Lt.) 40,00

Litro 13,00 (Spillatore da tavolo)



TENNENT'S SCOTCH (Britannica)

doppio malto 9,0% vol. - tipologia ambrato - alta ferm.

Colore rosso ambrato limpido. Complessa con note leggermente fruttate accompagnata da sentori di luppolo finale. Corpo rotondo, accentuate le sensazioni di caramello e malto tostato, luppolatura marcata ma piacevole.

Piccola (25 cl.) 4,00 Boiler (2,5 Lt.) 30,00

Media (50 cl.) 6,50 Boiler (3,5 Lt.) 40,00

Litro 13,00 (Spillatore da tavolo)



PAULANER HEFE-WEISSBIER (Germania)

weisse 5,5% vol. - HEFE WEISSE - alta ferm.

Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante con una robusta schiuma. Sprigiona un delicato aroma di banana con sentori di mango e ananas. Aroma piacevolmente delicato di lievito e meravigliosa frizzantezza.

Piccola (30 cl.) 4,50 Boiler (2,5 Lt.) 30,00

Media (50 cl.) 6,50 Boiler (3,5 Lt.) 40,00

Litro 13,00 (Spillatore da tavolo)

I nostri vini

I ROSSI

Contrade Negroamaro Negroamaro • IGT Salento • Cantina Masseria Li Veli	17,00
Neprica Negroamaro, primitivo, cabernet sauvignon • IGT Puglia • Cantina Tormaresca	19,00
Vigna Flaminio Negroamaro 80%, Montepulciano 20% • DOP Brindisi Riserva • Cantina Vallone	19,00
Maru Negroamaro • IGP Salento • Cantina Castello Monaci	19,00
Primonero Negroamaro • IGT Salento • Cantina Masseria Li Veli	20,00
Lutroc Negroamaro • Puglia • IGP • Cantina Sanchirico	24,00
Roccamora Negroamaro • Puglia • IGT • Cantina Schola Sermentì	22,00
Nerio Negroamaro • Nardò • DOC Riserva • Cantina Schola Sermentì	25,00
Terragnolo Negroamaro Negroamaro • IGP Salento • Cantina Apollonio	32,00
Masseria Maime Negroamaro • IGP Salento • Cantina Tormaresca	35,00
Contrade Primitivo Primitivo • IGT Salento • Cantina Masseria Li Veli	17,00
Piluna Primitivo • IGP Salento • Cantina Castello Monaci	19,00
Orion Primitivo • IGT • Cantina Masseria Li Veli	22,00
Memo Primitivo • Puglia • IGP • Cantina Sanchirico	24,00
Torcicoda Primitivo • IGT Salento • Cantina Tormaresca	28,00
Terragnolo Primitivo Primitivo • IGP Salento • Cantina Apollonio	32,00
Armentino Negroamaro e Primitivo • Rosso Salento IGT • Cantina Schola Sarmentì	28,00

La modifica dei piatti potrebbe comportare una variazione di prezzo. Non si effettuano conti separati • Servizio al tavolo e coperto Euro 1,00

Susumaniello 18,00
Susumaniello • DOP Brindisi Riserva • Cantina Vallone

Garrisa 22,00
Susumaniello • IGT Salento • Cantina Masseria Li Veli

Ninì 24,00
Susumaniello • IGP Puglia • Cantina Sanchirico

Salice Salentino Riserva 19,00
Negroamaro • Cantina Leone De Castris

Passamante 22,00
Negroamaro • Salice Salentino DOC • Cantina Masseria Li Veli

I ROSATI

Contrade Negroamaro Rosato 17,00
Negroamaro • IGT Salento • Cantina Masseria Li Veli

Zimara 24,00
Negroamaro • Puglia • IGP • Cantina Sanchirico

Vigna Flaminio 20,00
Negroamaro, montepulciano • Puglia • DOP Brindisi • Cantina Vallone

Five Roses Anniversario 22,00
Negroamaro, malvasia • Puglia • IGT Salento • Cantina Leone De Castris

Calafuria 22,00
Negroamaro • Puglia • IGT Salento • Cantina Tormaresca

Askos 24,00
Susumaniello • Puglia • IGT Salento • Cantina Masseria Li Veli

Opra 24,00
Negroamaro • Puglia • DOC • Cantina Schola Sarmenti

I BIANCHI

Contrade Chardonnay Bianco 17,00
Negroamaro • IGT • Cantina Masseria Li Veli

Teresa Manara Bianco 25,00
Chardonnay • Puglia • IGT Salento • Cantina Cantele

Bollicine

PROSECCO Calice 5,00 Bottiglia 20,00
Veneto • DOCG Valdobbiadene
Esplicito nei profumi e succoso al palato. È un vino fine, elegante con un finale lungo ottimo come aperitivo, con i primi piatti e con secondi di carni bianche che riesce a reggere molto bene grazie alla struttura e buona acidità del vino.

Calice di vino 4,00
Negroamaro • Primitivo • Rosato

La modifica dei piatti potrebbe comportare una variazione di prezzo. Non si effettuano conti separati • Servizio al tavolo e coperto Euro 1,00

Gin Selection

Gin Tonic	6,50
Gordon - Tanqueray - Bombay - Beefeater <i>Servito con tonica Schweppes</i>	
Gin Tonic Special	9,00
Hendrick's - Gin Mare - Bulldog - Gin Mediterraneo - Malfy - Citadelle - Roku <i>Servito con Tonica Fever - Tree</i>	
Gin Tonic Extra Special	11,00
Monkey 47 - Caorunn - Generous - Haswell - The London N°1 - Gin del Professore <i>Servito con Tonica Fever - Tree</i>	

Aperitif

Americano	6,00
Aperol Spritz	6,00
Campari Spritz	6,00
Negroni	6,00
Boulevardier	7,00

Pestati

Caípiroska	7,00
Fragoloska	7,00
Caípirinha	7,00
Mojito	7,00
Mojito Cubano	7,00

Whisky

Oban (scotch)	9,00	Lagavulin (scotch)	10,00
Scapa (scotch)	9,00	Talisker (scotch)	10,00
Cragganmore (scotch)	9,00	Ardbeg (scotch)	9,00
Laphroaig (scotch)	8,50	Jameson (irish)	6,00
Buffalo Trace (bourbon)	9,00	Wild Turkey (bourbon)	8,00
Cardhu (scotch)	9,00	Tullamore d.e.w. (irish)	7,50
Jack Daniel's (Tennessee)	6,00	Four Roses (bourbon)	6,00
Nikka Days (japanese)	8,00	Tokinoka (japanese)	8,00
Bushmills (irish)	7,00	Johnnie Walker Red (scotch)	6,00
Johnnie Walker black (scotch)	7,00	Winchester (rye)	9,00

Vodka

Absolut	4,00	Moskovskaya	4,00
Grey Goose	7,00	Belvedere	7,00

Grappe

TRADIZIONALI

Grappa Bianca	4,00	Grappa Barricata	4,50
---------------	------	------------------	------

SPECIALI BARRICATE

BERTA Nizza	6,00	CASTAGNER Torba nera	6,00
-------------	------	----------------------	------

EXTRA SELEZIONATE BARRICATE

BERTA Roccanivo	9,00	BERTA SoloPerGian	9,00
-----------------	------	-------------------	------

Cognac e Brandy

Remy Martin (cognac)	7,00	Cardenal Mendoza (brandy)	6,00
Courvoisier (cognac)	7,00	Carlos I (brandy)	6,00
Martell (cognac)	7,00	Vecchia Romagna (brandy) <i>etichetta nera</i>	6,00

Rum

Don Papa	8,00	Diplomatico	9,00
Zacapa 23	9,00	Zacapa XO	11,00
Saint James	7,00	Avana 7	6,00
Pampero Anniversario	6,00		

Amarí e Liquorí

Tradizionali	3,00
Lucano - Montenegro - Petrus - Ramazzotti - Fernet Branca - Branca menta - San Marzano - Jagermeister - Averna - Unicum	
Speciali	4,00
Jefferson - Amaro del Capo - Amaro Oronzo - Amaro alle erbe Berta	
Liquorí dopo pasto	3,50
Limoncello - Liquirizia - Finocchietto - Mirto - Crema di caffè Berta	
Liquorí da meditazione	5,00
Baileys - Cointreau - Grand Marnier - Southern Comfort - Amaretto Disaronno	

Dessert

Spumone	4,50
nocciola e cioccolato - nocciola e pistacchio - mandorle e fichi - fondente e arancia	
Panna Cotta	4,50
caramello - cioccolato - frutti di bosco	
Soufflè al cioccolato	4,50
Rotolo al cioccolato	4,50
Tennent's Cake	5,00

La modifica dei piatti potrebbe comportare una variazione di prezzo. Non si effettuano conti separati • Servizio al tavolo e coperto Euro 1,00

The Cockerel Brewery



Scarica la nostra APP



Via Taranto, 175 - LECCE
0832.279475  331.4108405
www.tennentsgrill.it

Aperto tutti i giorni
dalle 19:00 alle 02:00