



**L'APERITIVO  
AL TRABUCCO**

**FOOD & DRINKS**

## COMBO

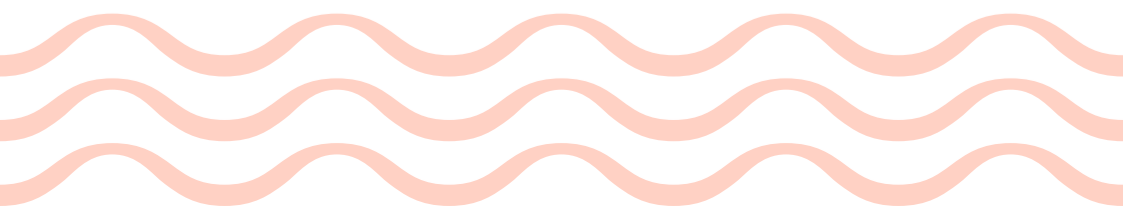
<b>Wine &amp; Tapas</b> Selezione delle nostre tapas e un calice di vino in abbinamento, in alternativa spritz o birra artigianale	<b>25 pp</b>
<b>Drinks &amp; Tapas</b> Selezione delle nostre tapas e un signature cocktail in abbinamento	<b>35 pp</b>

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

---

## PIATTI FOOD

<b>Carpaccio del giorno</b> Raw fish carpaccio	<b>13</b>
<b>Ostriche "de claire special" 6pz</b> Oysters	<b>18</b>
<b>Crostone con stracciatella, pomodorini confit e rucola 2pz</b> Stracciatella & tomatoes crostone	<b>6</b>
<b>Taco, baccala, verdure, salsa gazpacho 2pz</b> Salty cod fish & Veggies taco with gazpacho sauce	<b>10</b>
<b>Crocchette di merluzzo e patate 5pz</b> Fish patties	<b>8</b>
<b>I 3 formaggi del Gargano</b> Gargano's local cheeses	<b>8</b>
<b>Trabucco Sandwich Cefalo, salicornia e limone</b> Local fish sandwich with semphire, lemon zest and chips	<b>12</b>
<b>Tortillas di polpo, peperoni e salsa mole</b> Octopus tortilla with capsicum and mole sauce	<b>12</b>
<b>Bao al vapore, alici fritte e sponzale 2pz</b> Steamed bun with breaded anchovies & spring onion	<b>8</b>



## SIGNATURE COCKTAILS

barman **ELIA CARRETTO**

<b>Tommy's Italice</b>	12
tequila, rosolio al bergamotto, citrus mix, nettare d'agave, sale	
<b>Sunny Love</b>	12
mezcal, aperol, sciroppo mediterraneo, citrus mix	
<b>Flamingo</b>	12
mezcal, tequila, soda al pompelmo, citrus mix, sale	
<b>Negroni Mediterraneo</b>	12
bitter campari al rosmarino, sloe gin al prugnolo, vermouth riserva	
<b>Melograno &amp; Soda</b>	10
bitter campari, liquore al sambuco, succo di melograno, soda	
<b>New York Primitivo</b>	12
barboun whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero, vino rosso e pesca	
<b>Blu Gargano</b>	12
gin mare, acqua bianca, sciroppo d'ananas, dry vermouth, succo di limone, triple sec	
<b>Trabucco Sour</b>	13
gin mare capri, limoncello, sciroppo mediterraneo, succo di limone e lime	
<b>Tiki Taka</b>	12
rum all'ananas, velvet falernum, passion fruit, liquore al fico, bitter	
<b>Tramonto Wish</b>	13
grey goose, triple sec, sciroppo di melograno e rosmarino, succo di limone	
<b>Extravergine</b>	13
Gargano dry gin, liquore alla vaniglia, miele, citrus, olio evo	

## COCKTAILS INTERNAZIONALI

<b>Spritzes</b>	8
Aperol/Campari, Hugo	
<b>Classic cocktails</b>	10
Americano, Negroni, Mojito, Margarita, Caipiriña, Martini cocktails	
<b>Classic G&amp;T</b>	10
Bombay, Tanqueray, Hendrick's	
<b>Premium G&amp;T</b>	12
Muma, Gargano dry, Disonesto, O de V, Primo, Mare, Capri, Gunpowder, Tanqueray ten	

## BIRRE BEER

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

## SOFT DRINKS

<b>Bibite Sodate</b>	5
aranciata / limonata Gargano	
<b>Virgin cocktail</b>	8
<b>Agua fresca de piña</b>	6
Ananas	

**AL  
TRA  
BUC  
CO**

