



**L'APERITIVO  
AL TRABUCCO**

**FOOD & DRINKS**

## COMBO

**Wine & Tapas** 25 pp  
Selezione delle nostre tapas e un calice di vino in abbinamento, in alternativa 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

**Carpaccio del giorno, sesamo tostato e salsa di soia** 13  
Raw fish carpaccio, sesame seeds and soy sauce

**Ostriche “de claire special” 6pz** 18 GF  
Oysters

**Crostone con stracciatella, pomodorini confit e rucola 2pz** 7 VG  
Stracciatella & tomatoes crostone

**Taco, baccala, verdure, salsa gazpacho 2pz** 10 GF  
Salty cod fish & Veggies taco with gazpacho sauce

**Crocchette di merluzzo e patate 5pz** 8  
Cod fish patties

**Bun al vapore, insalata di polpo, cipolla rossa agrodolce e maionese** 12  
Steamed bun, octopus salad, red onion and mayo

**Seppia croccante con pepe, lime e dip di maionese** 12  
Salt & pepper fried squid

**Hummus, verdure fresche e focaccia** 8 VG  
Hummus, greens and focaccia

GF gluten free

VG vegan

I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantirvi qualità e sicurezza.

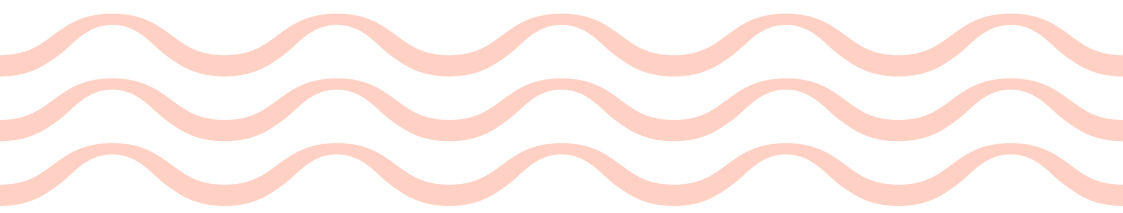
*The fresh fish products, administered raw, are subjected to rapid reduction of the temperature on site to guarantee quality and safety.*

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

<b>Trabucco Sour</b>	13
gin mare capri, limoncino, sciroppo mediterraneo, magic velvet, succo di limone	
<b>Extravergine</b>	13
gin gargano, liquore alla vaniglia, estratto EVO, miele d'acacia, magic velvet, succo di limone	
<b>Sapore di Mare</b>	13
gin mare, vermouth dry infuso al cetriolo e zenzero, acqua bianca, blu curacao, sciroppo salvia & ananas	
<b>Cucurucu</b>	13
herradura tequila, encantado mezcal, soda al pompelmo, sale affumicato succo di lime, sciroppo mediterraneo, frutto della passione	
<b>Tiki Taka</b>	13
Rum all'ananas, havana 3 anos, estratto di ananas, frutto della passione, creole bitter, succo di lime	
<b>Negroni Mediterraneo</b>	13
campari al rosmarino, sloe gin, vermouth riserva	

## COCKTAILS INTERNAZIONALI

<b>Spritzes</b>	10
Aperol/Campari, Hugo	
<b>Classic premium cocktails</b>	12
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
Gargano dry, Disonesto, O de V, Primo, Mare, Capri, Gunpowder, Tanqueray ten, Monkey 47	

## BIRRE BEER

<b>Birra del Gargano alla spina 0,3</b>	6
<b>Birra del Gargano alla spina, in caraffa 1,5lt</b>	20
<b>Birra del Gargano artigianale in lattina</b>	6
epic session ipa / keller loop lager beer single fin alter beer / endless summer	

## SOFT DRINKS

<b>Bibite Sodate</b>	5
aranciata / limonata Gargano	
<b>Virgin cocktails</b>	8
tonico / fruttato	

**AL  
TRA  
BUC  
CO**

