

## CARTA COCKTAILS

AL  
TRA  
BUC  
CO

La nostra signature drink list si ispira ai colori e ai profumi del Gargano.

Misceliamo con attenzione basi Premium, cordiali, sciroppi fatti in casa ed erbe spontanee.

Il nostro barman cura con attenzione la lista seguendo i trend del momento per regalarvi un' autentica esperienza di gusto.

*Our signature drink list is inspired by the colors and aromas of the Gargano.*

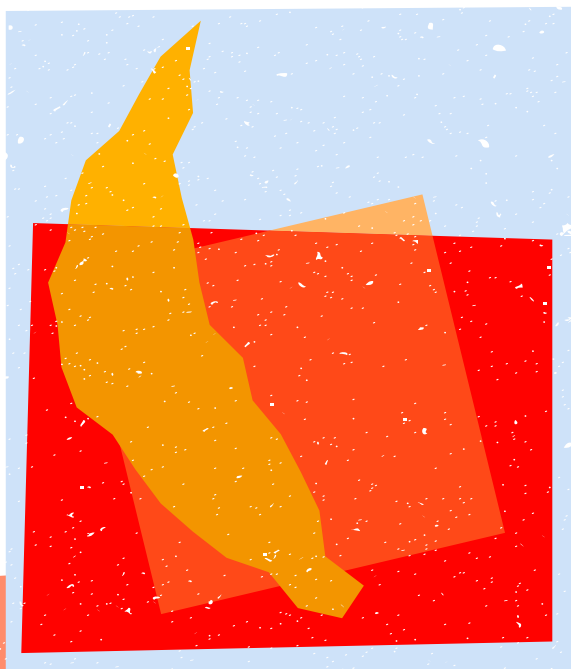
*We carefully blend premium bases, cordials, homemade syrups, and wild herbs.*

*Our bartender carefully curates the list, following current trends, to give you an authentic taste experience.*

14 euro per drink

# ITALO-AMERICANO

bitter Campari, amaro Santoni,  
top soda al pompelmo



# NEGRONI MEDITERRANEO

Campari al rosmarino, Gargano sloe gin,  
vermouth riserva Rubino



## SAPORE DI MARE

gin Mare, vermouth dry infuso al cetriolo e zenzero, acqua bianca, blu curacao, sciroppo salvia & ananas, fiocchi di sale



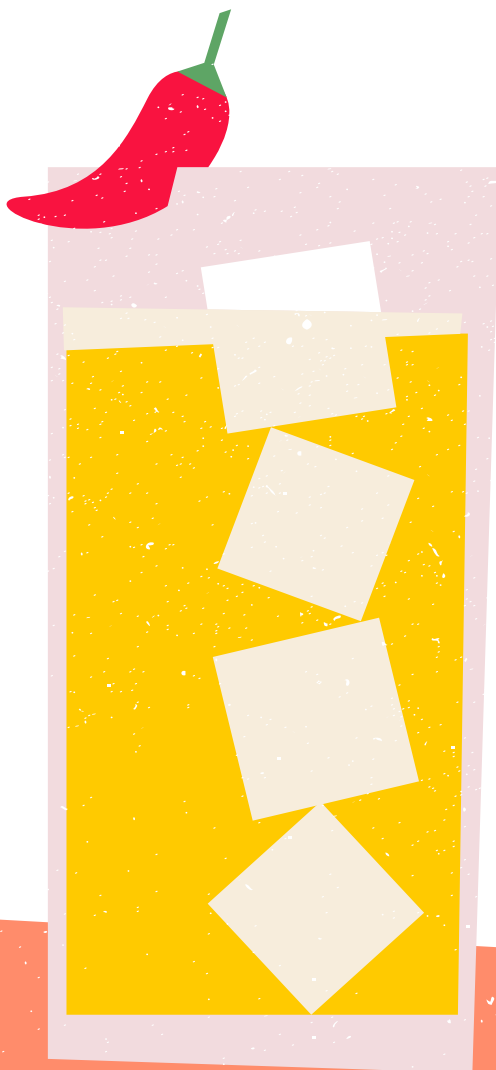
## TRABUCCO SOUR

gin Mare Capri, limoncello,  
sciropo mediterraneo, magic velvet,  
succo di limone



## CUCURUCU

tequila Herradura, mezcal Encantado, sale affumicato, succo di lime, sciroppo mediterraneo, frutto della passione, top soda pompelmo



## EXTRAVERGINE

gin Gargano, liquore alla vaniglia,  
estratto EVO, miele d'acacia,  
magic velvet, succo di limone



## TIKI TAKA

rum Plantation all'ananas, rum Cut&Dry al cocco, frutto della passione, velvet falernum, estratto d'ananas, creole bitter, succo di lime



