



Le nostre proposte da bere

| | bicchiere | bottiglia |
|--|-----------|-----------|
| vini d'abruzzo Coccociola, Pecorino, Cerasuolo o Montepulciano Cantina San Giacomo - Rocca San Giovanni | € 3,5 | € 18 |
| spumanti d'abruzzo Metodo Classico Brut bianco o rose' "Fenaroli" - Ortona | € 4,5 | € 20 |
| spumanti trentodoc Metodo Classico ExtraBrut bianco o rose' Levii - Stenico | € 6 | € 25 |
| champagne De Lozey - Celler sur Orce | € 8 | € 35 |

Questo e' il nostro primo suggerimento; puoi comunque chiederci quali sono le altre proposte del giorno al bicchiere, oppure consultare la lista delle circa 500 diverse bottiglie disponibili in Enoteca, degli analcolici, birre, gin tonic, etc...!



(inquadra QRcode, visualizza il nostro sito ed apri il pdf)



Le nostre proposte da mangiare

- le olive di San Vito** € 2,5
dal premiato *Frantoio Giocondo* - San Vito
- il cartoccio di taralli** € 3
I Frutti del Grano - Trani
- bocconcini di bufala** (5 bocconcini) € 8,5
con olio di San Vito ed origano selvatico della Murgia
- le ascolane di pesce** € 10
Eccellenze Ascolane - Ascoli (8 olive)
- la tartare di mare** (tonno o gambero rosso) € 10/12
con olio agrumato di San Vito
- le ostriche** € 4/5
al pezzo secondo la disponibilita' del giorno
- i nostri tre assaggi di terra** € 8
piccola selezione di salumi e formaggi
- i cellipieni di San Vito** (2 dolcetti a km0) € 4
L'Arte del Pane - San Vito

Le ascolane di pesce e la tartare di mare sono abbattute all'origine, secondo le normative vigenti; per informazioni relative agli allergeni e' possibile richiedere la apposita scheda.