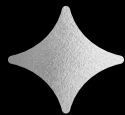


925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ✦ FORNELLI ✦ SPIRITI

LEGGI I MENU



CAFFÈ

.....

FORNELLI

.....

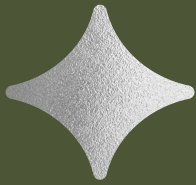
SPIRITI



925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



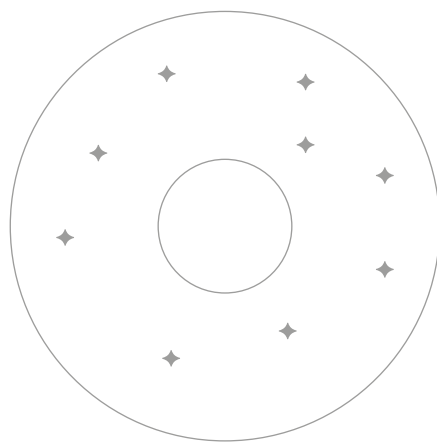
menu

CAFFÈ

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



OLTRE LA BELLEZZA, LE TRADIZIONI, LE ASPETTATIVE

*Un ricordo del passato come filo conduttore,
l'Argenteria è l'ambiente ideale in cui vivere
ogni momento della giornata.*

Un nuovo inizio tra caffè, fornelli e spiriti.

*Piatti semplici, istintivi, basati sulla stagionalità
e sull'eccellenza delle materie prime. Una ricca offerta
che spazia dalle proposte sfiziose alle creazioni più strutturate.*

L'Argenteria è un invito all'eleganza e al buon gusto.

*With a memory of the past as its underlying theme, l'Argenteria is the ideal place in which
to spend every moment of the day. A new beginning between coffee, cooked dishes and spirits.*

Simple, instinctive dishes based on seasonality and on the excellence of raw materials.

A rich offer ranging from delicious proposals to more structured creations.

L'Argenteria is an invitation to enjoy elegance and good taste.

SERVIZIO/ 1 - Service/1

TISANE

Tisana - Fragola e citronella _ 4
Infusion strawberry and
lemongrass

Tisana - Forest blend _____ 4
Infusion strawberry and
lemongrass

Tisana - Campo d'erbe _____ 4
Infusion Campo d'erbe

Tè alla frutta - Candied orange. 4
Fruit Tea Candied orange

Tè alla frutta - Avvento _____ 4
Fruit Tea Avvento

Tè alla frutta - Merry cranberry _ 4
Fruit Tea Merry Cranberry

Tè verde/zenzero/mela/
cannella (bio) _____ 4
Green Tea ginger/apple/
cinnamon (bio)

Tè verde Nepal (bio) _____ 4
Green Tea Nepal (Bio)

Tè Roobois rum truffle _____ 4
Robois Tea rum and truffle

Tè nero assam broken
decaffeinato _____ 4
Black Assam Tea broken leaves,
decaffeinated

SOFT DRINK

Acqua 0.5 l _____ 1
Water 0.5 l

Acqua microfiltrata 0.7 l _____ 2
Microfiltered water 0.7 l

Succhi di frutta _____ 3
Fruit juices

The freddo _____ 3
Cold tea

Analcolici in bottiglia _____ 3
Bottled soft drinks

Sciacquetta _____ 2
Sciacquetta lemonade

FRUTTA E CO.

Spremuta d'arancia _____ 4
Orange juice

Frullati di frutta e latte _____ 5
Fruit extracts

Yogurt con frutta o cereali _____ 5
Yogurt with fruit or cereal

CAFFETTERIA

Caffè della pregiata torrefazione artigianale "Il Manovale". Ogni chicco è coltivato e tostato con cura. In tazza, sprigiona tutto il suo gusto e aroma.

Fine coffee blend from the famous artisanal coffee roasting shop "Il Manovale". Each single bean is carefully grown and roasted. In the cup, it releases all its taste and aroma.

CAFFÈ ESPRESSO _____ 1.20

CAFFÈ AL GHIACCIO _____ 1.40

CAFFÈ AMERICANO _____ 2

CAFFÈ CON LATTE DI MANDORLA _____ 1.80

CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO _____ 2

CAFFÈ SHAKERATO _____ 2

GINSENG _____ 1.70

ORZO _____ 1.50

CAPPUCCINO _____ 1.70

ESPRESSINO _____ 1.30

LATTE BIANCO _____ 1.20

LATTE MACCHIATO _____ 1.60

CAFFÈ D'ORZO _____ 1.50

ESPRESSINO FREDDO _____ 3

GRANITA AL LIMONE _____ 2.50

Variazioni / Variations _____ 0.50

(Decaffeinato; Ginseng; Orzo; Senza Lattosio; Soia; Panna)

PASTICCERIA

FROLLINI _____ 1

Shortbread

CROISSANT/BRIOCHE _____ 1.50

CROISSANT VEGANO _____ 1.50

Vegan

CORNETTO CUBICO _____ 2.00

Cubic

MINI CROISSANT _____ 0.80

MINI MUFFIN _____ 2

PASTICCOTTO _____ 2.00

Stuffed pastry

FETTA DI TORTA _____ 3.50

Slice of cake

COLAZIONE SALATA dalle 8:30 alle 11:00

UOVA STRAPAZZATE E BACON / Scrambled eggs and bacon _____	6
AVOCADO TOAST _____	8
Pomodoro, Insalata, uovo al tegamino, avocado, prosciutto cotto <i>Tomatoes, salad, avocado, fried egg, baked ham</i>	
MAXI TOAST _____	8
Prosciutto cotto e fontina <i>Baked ham, fontina cheese</i>	

LIGHT LUNCH dalle 11:00 alle 19:00

HAMBURGER _____	10
Hamburger di manzo 180gr, malonese, insalata, patate dolci fritte <i>180 gr beef burger, maio, salad, sweet fried potatoes</i>	
CLUB SANDWICH AL POLLO/Chicken club sandwich _____	10
Pollo plastrato, silano affumicato, pomodoro e maio alla paprica <i>Grilled chicken, smoked silano cheese, tomatoes, paprica maio</i>	
INSALATA MARE/Mare Salad _____	10
Misticanza, mazzancolle al vapore, mele verdi, mandorle tostate, dressing allo yogurt e origano <i>Mixed herbs, steamed prawns, green apple, toasted almonds, yogurt and origan dressing</i>	
INSALATA TERRA /Terra Salad _____	8
Misticanza, Petto di pollo plastrato, olive nere, pomodorini, guanciale crispy e salsa caesar <i>Mixed herbs, grilled chickens, black olives, cherry tomatoes, crispy bacon and caesar sauce</i>	

SFIZI SALATI fino alle 20:00

Stuzzicheria: Olive, Mais piccante, Chips, Fave fritte, Fave in cravatta _____	2
<i>Munchies: olives, spicy mais, fried fava beans</i>	
Tris _____	5
Crudità _____	4
Selezione di sott'olio De Carlo _____	6
<i>De Carlo in oil vegetables selection</i>	
Alici del Cantabrico e burro salato _____	10
<i>Cantabrico anchovy and salad butter</i>	
Panzerottini di grano arso, burrata, pomodoro secco e basilico (3 pz) _____	6
<i>Small panzerotti, burrata mozzarella, dried tomatoes and basil (3 pieces)</i>	
Arancini di polpo e nero di seppia (3 pz) _____	6
<i>Octopus arancini and squid ink (3 pieces)</i>	
Cornettino ai cereali con verdure marinate _____	2
<i>Cereal salt croissant with marinate vegetables</i>	
Mini Club sandwich di pollo _____	4
<i>Mini Club chicken sandwich</i>	
Patate dolci fritte _____	6
<i>Sweet fried potatoes</i>	

BIRRE

Alla spina / Draft	
Budweiser 0,25 L _____	3
Budweiser 0,5 L _____	5
In bottiglia / Bottled	
Corona 33 cL _____	3.50
Tennent's 33 cL _____	3.50
Franziskaner Weiss 50 cL _____	6
Birra analcolica 33 cL _____	3.50
<i>Alcohol free</i>	
Leffe Rouge 33 cL _____	4





L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI

ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1 Anidride solforosa e solfiti

SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
O 10 MG/LITRO

Sulphur dioxide and sulphites

WHEN IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN
10 MG/KG O 10 MG/LITRE

2 Arachidi / Peanuts

3 Cereali contenenti glutine

GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE,
ORZO, AVENA

Cereals containing gluten

WHEAT, SPELT, KHORASAN WHEAT, RYE, BARLEY, OATS

4 Crostacci / Crustaceans

5 Frutta a guscio

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ,
NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI,
NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND

Nuts

ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS,
PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA
NUTS OR QUEENSLAND NUTS

6 Latte e prodotti a base di latte

INCLUSO LATTOSIO

Milk and milk-based products

INCLUDING LACTOSE

7 Lupini / Lupins

8 Molluschi / Molluscs

9 Pesce / Fish

10 Sedano / Celery

11 Semi di sesamo / Sesame seeds

12 Senape / Mustard

13 Soia / Soy

14 Uova / Eggs

15 Prodotto congelato /

Prodotto abbattuto

Frozen product / Blast chilled product

Lat. Con Lattosio / containing lactose



Via Roberto da Bari, 139 - BARI

Tel. +39 080 9188274

info@largenteriabari.it



largenteriabari.it



925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ✦ FORNELLI ✦ SPIRITI



menu

FORNELLI

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



OLTRE LA BELLEZZA, LE TRADIZIONI, LE ASPETTATIVE

*Un ricordo del passato come filo conduttore,
l'Argenteria è l'ambiente ideale in cui vivere
ogni momento della giornata.*

*Un nuovo inizio tra caffè, fornelli e spiriti.
Piatti semplici, istintivi, basati sulla stagionalità
e sull'eccellenza delle materie prime. Una ricca offerta
che spazia dalle proposte sfiziose alle creazioni più strutturate.
L'Argenteria è un invito all'eleganza e al buon gusto.*

*With a memory of the past as its underlying theme, l'Argenteria is the ideal place in which
to spend every moment of the day. A new beginning between coffee, cooked dishes and spirits.*

Simple, instinctive dishes based on seasonality and on the excellence of raw materials.

A rich offer ranging from delicious proposals to more structured creations.

L'Argenteria is an invitation to enjoy elegance and good taste.





in partnership con

Ultramotor

STARTERS

POLPO SCOTTATO

Polpo scottato su crema di fave novelle, guanciale crispy
e vincotto di fichi   [1.8.10.15] _____ 16
*Scared octopus on new broad bean cream, crispy guanciale and fig
vincotto*

BATTUTA AL GAMBERO ROSSO DI MAZZARA CON SALICORNIA E FRUTTI DI BOSCO [1.4.15.] _____ 18

*Knife-beaten Mazzara giant red shrimp with glasswort and
wild berries*



TATAKI DI TONNO ROSSO, LIMONE CANDITO, ALGA NORI E MAIO AL WASABI [1.9.14.15] _____ 14

Red tuna tataki, candied lemon, nori seaweed and wasabi mayonnaise



CHEESECAKE SALATA

Biscotto tarallo e parmigiano, ricotta vaccina, melograno in più
consistenze e crostacei crudi e cotti [1.3.4.6.15.16] _____ 15
*Savoury cheesecake: parmesan and tarallo biscuit, cow's milk ricotta,
pomegranate in various consistencies and raw and cooked shellfish*


BLACK ANGUS AFFUMICATO

Capaccio di Black Angus con Insalatina di puntarelle,
mandorle tostate, ciliegie e dressing al pepe rosa   [5.14] _____ 14
*Black Angus with fresh salad of Catalanian chicory shoots,
toasted almonds, cherries and pink pepper dressing*

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

Battuta di Fassona piemontese, cipolla rossa in agro, nocciole e malo
al capperone di Pantelleria   [1.5.14] _____ 16
*Knife-beaten Piedmontese Fassona beef, sour red onion,
hazelnuts and Pantelleria caper mayonnaise*

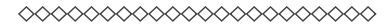
ZUCCA ALLA CENERE IN CROSTA DI PANKO

Zucca alla cenere in crosta di panko, su fonduta al Blu-cheese
e lamelle di fichi secchi  [3.6.16] _____ 12
*Ash pumpkin in a panko crust on blue cheese fondue
and thin slices of dried figs*

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI / 16

Cheese Tasting

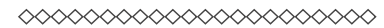
[16]



SIDES

Daily sides

Contorni di giornata



 **SENZA GLUTINE**
Gluten Free

 **SENZA LATTOSIO**
Lactose-Free

 **VEGETARIANO**
Vegetarian



PASTA

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA AL PECORINO E PEPE E TARTARE DI GAMBERO ROSSO AL LIME [1.3.4.6.10.14.15.16] _____ 18

Spaghetti alla chitarra [noodles shaped like guitar strings] with pecorino and pepper cheese and lime-flavoured giant red shrimp tartare

TUBETTO CON RAGOUT DI SCORFANO LOCALE E DADOLATA DI ORTAGGI [1.3.6.10.15] _____ 18

Tube of locally caught scorpion-fish ragout and diced vegetables

TRIPOLINA AL RISTRETTO DI SCAMPI E DATTERINO GIALLO AL BASILICO  [1.3.4.10.15] _____ 20

Tripolina with reduction of yellow cherry tomatoes with basil and scampi

PARMIGIANA DI MARE 3.0

Parmigiana di mare 3.0: melanzana, pesce Spada, straciatella affumicata [2.3.6.9.10.14.15] _____ 16

Seafood parmigiana 3.0 (aubergine, swordfish, smoked straciatella)

CARNAROLI RISERVA 18 MESI AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO PREGIATO, CHIPS DI CARCIOFI (min. Per 2 pax)   [1.3.6.10.16] _____ 18

Carnaroli rice 18-month reserve with Parmesan and fine black truffle, artichoke chips

TORTELLI CUOR DI PATATE E ASPARAGI, FONDUTA DI BLU CAPRA E SPECK D'ANATRA AFFUMICATO [1.3.6.10.14.16] _____ 17

Tortelli with potato and asparagus heart, and blue goat's cheese fondue and smoked duck speck (ham)

DESSERT

Lingotto al pistacchio, caramello salato e salsa all'arancia bruciata

[1.2.5.6.14.16] — 7

Pistachio ingot with salted caramel and burnt orange sauce

Cheesecake allo yogurt e vaniglia, fragole e sfoglie di cioccolato bianco [3.6.14.16] — 8

Yogurt and vanilla cheesecake with strawberries and white chocolate flakes

Tortino al cioccolato fondente con cocco disidratato e salsa al mango e Lime [3.5.6.14.16] — 7

Dark chocolate cake with dried coconut and lime mango sauce

Brioche alla ciliegia con mousse al cioccolato Ruby e riduzione allo Cherry [3.6.14.16] — 8

Cherry brioche with ruby chocolate and sherry reduction

MAIN COURSES

BURGER DI CARCIOFI E PATATE IN CROSTA

Burger di carciofi e patate in crosta al fiocchi di mais con crema al peperone Crusco e la sua polvere   [3.14] _____ 16

Artichoke and potato burger in a corn flakes crust with crusco pepper powder

OMBRINA MARINATA

Ombrina marinata sola & vincotto con insalatina di fiori di zucca, ravanelli, taccole e tarallo sbriciolato  [1.3.9.13] _____ 18

Marinated shi drum in soy & vincotto with fresh courgette flower, radish and snow pea salad and crumbled tarallo

GALLINELLA SU ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE

Gallinella cotta a bassa temperatura su zuppetta di cozze e vongole, crostino al pane d'Altamura  [8.9.10.] _____ 20

Tub gurnard cooked at low temperature on mussel and clam soup, Altamura bread crouton

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo, la sua riduzione, verdure alla paprika affumicata in crosta di pasta fillo  [1.3.10] _____ 20

Slide beef, smoked paprika vegetables in fillo paste crust

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE

Filetto di Fassona piemontese rosti di patate e pancetta, punte d'asparagi e salsa al parmigiano  [1.6.10] _____ 26

Fillet of Piedmontese Fassona beef on Vitellotte potato purée, asparagus tips, bitter cocoa wafer and sauce with Parmesan 36 months old

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI

ALLERGENI / List of Allergens

1 Anidride solforosa e solfiti

SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
O 10 MG/LITRO

2 Arachidi

3 Cereali contenenti glutine

GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE,
ORZO, AVENA

4 Crostacei

5 Frutta a guscio

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ,
NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI,
NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND

6 Latte e prodotti a base di latte

INCLUSO LATTOSIO

7 Lupini

8 Molluschi

9 Pesce

10 Sedano

11 Semi di sesamo

12 Senape

13 Soia

14 Uova

15 Prodotto congelato / Prodotto abbattuto

16 Con Lattosio

1 Sulphur dioxide and sulphites

WHEN IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN
10 MG/KG O 10 MG/LITRE

2 Peanuts

3 Cereals containing gluten

WHEAT, SPELT, KHORASAN WHEAT, RYE,
BARLEY, OATS

4 Crustaceans

5 Nuts

ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW
NUTS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS,
MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS

6 Milk and milk-based products

INCLUDING LACTOSE

7 Lupins

8 Molluscs

9 Fish

10 Celery

11 Sesame seeds

12 Mustard

13 Soy

14 Eggs

15 Frozen product / Blast chilled product

16 Containing Lactose

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ✦ FORNELLI ✦ SPIRITI



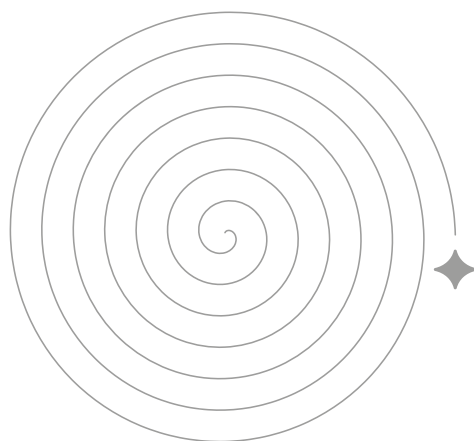
menu

SPIRITI

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



CARTA VINI

SERVIZIO/ 1

LA CANTINA



**B
O
L
L
I
C
I
N
E**

FRANCIACORTA CUVÉE ROSÉ
CA' DEL BOSCO

- 60

FRANCIACORTA CUVÉE BLANC
CA' DEL BOSCO

- 48

FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT
BELLAVISTA

- 48

GRAND CUVÉE' ALMA ROSE' FRANCIACORTA DOCG
BELLAVISTA

- 48

D'ARAPRÌ BRUTROSÉ METODO CLASSICO
D'ARAPRÌ

8 40

D'ARAPRÌ PASDOSÉ METODO CLASSICO
D'ARAPRÌ

7 35

FRANCIACORTA DOCG BLÀNC
CONTADI CASTALDI

- 35



LA CANTINA



**C
H
A
M
P
A
G
N
E**

BRUT GRAND CUVÉE EDIZIONE 170' KRUG <i>KRUG</i>	- 450
DOM PERIGNON VINTAGE <i>LVMH</i>	- 400
RUINART ROSE' <i>RUINART</i>	- 130
RUINART BLANC DE BLANCS <i>RUINART</i>	- 130
BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER <i>LOUIS ROEDERER</i>	- 110
CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS A CHOVILLY BRUT <i>LEGRAS & HASS</i>	- 110
CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS A CHOVILLY ROSE <i>LEGRAS & HASS</i>	- 110
RUINART BRUT <i>RUINART</i>	- 110
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE' <i>BOLLINGER</i>	- 110
BRUT YELLOW LABEL VEUVE CLICQUOT <i>VEUVE CLICQUOT</i>	- 90
BILLECART SALMON BRUT RISERVE <i>BILECART SALMON</i>	- 90
BRUT IMPERIAL MOET & CHANDON <i>MOET & CHANDON</i>	- 90
CHASSENAY D'ARCE BRUT CUVÉE' <i>CHASSENAY D'ARCE</i>	- 60
LALLIER <i>CHAMPAGNE BRUT</i>	- 60

LA CANTINA



**B
I
A
N
C
H
I**

SAUVIGNON LANGHE DOC ALTENI DI BRASSICA GAJA <i>GAJA - Sauvignon 100%</i>	-	280
CHABLIS 'SAINT MARTIN BORGOGNA FRANCIA <i>DOMAINE LA ROCHE - 100% Chardonnay</i>	-	45
GEWURZTRAMINER <i>TERLAN - 100% Gewurztraminer</i>	-	40
PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE DOP <i>TORMARESCA - Chardonnay 90% Fiano 10%</i>	-	40
VENEZIA GIULIA IGT RIESLING AFIX <i>JERMANN - 100% Riesling</i>	-	35
PINOT GRIGIO DOC FRIULI <i>JERMANN - 100% Pinot Grigio</i>	-	35
RIBOLLA GIALLA VINNAE IGT FRIULI <i>JERMANN - 100% Ribolla Gialla</i>	-	35
COTES DU RHONE "BELLERUCHE" BLANC <i>M.CHAPOUTIER - Grenache Blanche, Clairette e Bourbolenc</i>	-	35
LES LEGENDES BOURDEAUX BLANC <i>ROTHSCHILD BORDEAUX CONTROLEE - Sauvignon, Semillon</i>	-	35
S'ELEGAS - ARGIOLAS - NURAGUS DI CAGLIARI DOC <i>ARGIOLAS - 100% Nuragus</i>	-	30
ASKOS VERDECA IGP SALENTO <i>MASSERIA LI VELI - Verdeca 100%</i>	-	30
EDDA BIANCO SALENTO IGP <i>SAN MARZANO - Prevalentemente Chardonnay con vitigni autoctoni a bacca bianca</i>	-	28
KIMIA FIANO I.G.P. PUGLIA <i>TENUTE CHIAROMONTE - 100% Fiano Minutolo</i>	-	26
TERESA MANARA <i>CANTELE - 100% Chardonnay</i>	-	25
LE FOSSETTE I.G.P. PUGLIA BIANCO <i>ALBERTO LONGO - Falanghina 100%</i>	-	25

LA CANTINA



**B
I
A
N
C
H
I**

TALÒ FIANO SALENTO IGP

SAN MARZANO - Fiano 100%

- 20

12 E MEZZO MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP

VARVAGLIONE VIGNE E VINI - Malvasia Bianca 100%

- 20

PASSATURI

TERRE CARSICHE - Fiano Minutolo 100%

- 20

BIANCAPETROSA

TERRE CARSICHE - Chardonnay 100%

- 20



LA CANTINA



R
O
S
S
I

SASSICAIA BOLGHERI DOC <i>TENUTA SAN GUIDO - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	-	350
BAROLO DOCG DAGROMIS 2016 GAJA PIEMONTE <i>GAJA - Nebbiolo 100%</i>	-	180
ES SALENTO PRIMITIVO IGT <i>GIANFRANCO FINO - Primitivo 100%</i>	-	90
LE BRACI <i>GAROFANO VIGNETI E CANTINE - Negroamaro 100%</i>	-	80
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>FATTORIA DEI BARBI</i>	-	70
SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA DOP <i>SAN MARZANO - Primitivo di Manduria 100%</i>	-	45
MURO SANTANGELO 2018 OC GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO <i>TENUTE CHIAROMONTE - Primitivo 100%</i>	-	40
ASKOS SUSUMANIELLO IGT SALENTO <i>CANTINE MASSERIA LI VELI</i>	-	35
LE CRUSTE 2015 <i>ALBERTO LONGO - Nero di Troia 100%</i>	-	35
ROHESIA SUSUMANIELLO <i>CANTELE - 100% Susumaniello</i>	-	35
PAPALE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP <i>VARVAGLIONE VIGNE E VINI - Primitivo di Manduria 100%</i>	-	30
FANOVA DOC <i>TERRE CARSICHE - Primitivo Gioia Del Colle 100%</i>	6	25
IL MORANTINO <i>LA PRUINA - Negramaro 100%</i>	5	20
PADRONALE <i>BORGHI DI PUGLIA - Primitivo 100%</i>	5	20

LA CANTINA



ROSATI

COTE DE PROVENCE AOC BY OTT FRANCIA <i>DOMAINES OTT - 75% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah</i>	-	40
SESSANTANNI SALENTO IGT <i>FEUDI SAN MARZANO - 100% Primitivo</i>	-	40
ROSÈ DI LULÙ MURGIA ROSATO IGP <i>CANTINE BOTROMAGNO - Uva di Troia 100%</i>	-	35
CALAFURIA ROSATO IGT SALENTO <i>TORMARESCA - 100% Negroamaro</i>	-	30
RHOESIA IGP PUGLIA <i>CANTELE - 100% Negramaro</i>	-	30
KIMIA ROSATO DI PINOT NERO IGP PUGLIA <i>TENUTE CHIAROMONTE - 100% Pinot nero</i>	-	30
TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO IGP PUGLIA <i>SAN MARZANO - 100% Primitivo</i>	-	26
GIROFLE SALENTO IGP ROSATO NEGROAMARO <i>GAROFANO VIGNETI E CANTINE - 100% Negroamaro</i>	-	26
PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG <i>RIVERA - Bombino Nero 100%</i>	-	20
LE POSTE IGT PUGLIA <i>BORGHI DI PUGLIA - Susumaniello 100%</i>	5	20
LA PRUINA ROSATO IGP <i>LA PRUINA - Negramaro 100%</i>	5	20

LA CANTINA



D
A
M
E
D
I
T
A
Z
I
O
N
E

TOKAJI ASZU' 5 PUTTONYOS DISZNOKO UNGHERIA

DISZNOKO - Furmint 60% Harslevelu 30% Zeta 10%

10 45

1958 PRIMITIVO PASSITO

MACCONE

10 45

MOSCATO DI TRANI

VILLA SCHINOSA

8 40

CORIMEI PRIMITIVO PASSITO

SCUOLA SARMENTI

6 30

GRAPPE E AMARI

A PARTIRE DA 5

BIRRE ALLA SPINA

BUDWEISER 0,25 L _____ 3

BUDWEISER 0,5 L _____ 5

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 33 CL _____ 3.50

TENNENT'S 33 CL _____ 3.50

LEFFE 33 CL _____ 5

FRANZISKANER WEISS 50CL _____ 6

LAGUNA BEACH IPA 33 CL _____ 6.50

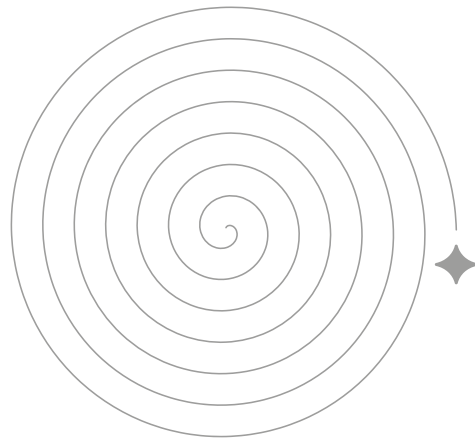
IGEA GLUTEN FREE 33 CL _____ 3.50

BIRRA ANALCOLICA 33 CL _____ 3.50

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



AMERICAN BAR

SERVIZIO/ 1

SELEZIONE GIN

1. Bombay Sapphire Dry	7
2. Hendrick's Distilled	10
3. Gin Mare Distilled	10
4. 5 continents	10
5. Monkey 47 Dry	12
6. Beefeater Dry	8
7. Tanqueray Dry	8
8. Tanqueray Ten Distilled	10
9. Nordes Dry	10
10. Jinzu	10

SELEZIONE DI GIN E TONICHE PER CREARE IL TUO GIN&TONIC

11. Knut Hansen	12
12. Adamus	12
13. Gin Del Professore	10
14. Elephant Gin	12
15. Alkkemist	12
16. Portofino	12
17. Malfy	10
18. Plymouth Gin	10
19. Elephant	12
20. The London N.3	10

21. The London N.1	10
22. Villa Ascenti	10
23. Bobby's	10
24. Terra Madre	10
25. Hojicha Komasa	12
26. Etsu	10
27. Cittadelle	10
28. Bulldog	10
29. Mediterraneo	12
30. Palma	12

SELEZIONE WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	5
JHONNIE WALKER BLACK	5
J&B	5
LAGAVULIN 16	10

LAPHROAIG 10	8
OBAN 14	10
TALISKER SKYE	8
CAOL ILA 12	10
BUSHMILLS	5
JACK DANIEL'S	5
JAMESON	5

JACK DANIEL'S	5
BULLEIT BOURBON	5
JIM BEAM	5
MAKER'S MARK	8
FOUR ROSES	5
TOTTORI JAPANESE	10

SELEZIONE AGAVE

Tequila Don Julio Blanco	10
Tequila Don Julio Reposado	10

Tequila Patron Silver	8
Tequila Patron Reposado	9
Tequila Espollon Blanco	5
Tequila Espollon Reposado	5
Tequila Carralejo Blanco	5
Tequila Carralejo Anejo	7

Mezcal Vida	8
Mezcal Dangerous Don Joven	8
Mezcal Perro de San Juan Espadin	8
Mezcal Perro de San Juan Cirial	8

SELEZIONE RUM

DON PAPA	5
THE KRAKEN	5
DIPLOMATICO	7
MATUZALEM 7	5

MATUZALEM GRAN RISERVA	8
HAVANA 7	5
LEGENDARIO	5
PAMPERO ANNIVERSARIO	5
ZACAPA 23	8
ZACAPA XO	12

SANTA TERESA	8
PAPAGAYO ANEJO	7
PAPAGAYO RESERVA	7
TIKI LOVERS DARK	6
ZAPATERA	8
BIG MAMA	8

ALL DAY COCKTAIL

CLOVER CLUB _____ 10

Gin Bombay Sapphire, Sciroppo di lampone, Succo di limone, Albumina

WHISKEY SOUR _____ 10

Whiskey Bourbon, Succo di limone, Zucchero, Albumina

MANHATTAN _____ 10

Bulleit Rye Whiskey, Martini Vermouth Riserva Rubino, Maraschino, Angostura

GIN FIZZ _____ 10

Gin Bombay Sapphire, Succo di limone, Zucchero, Soda

APERITIVI

FIERO SPRITZ _____ 7

Martini Fiero, Prosecco, Soda

ST.GERMAIN HUGO _____ 7

St.Germain, Prosecco, Soda, Foglie di menta

MILANO TORINO IN PUGLIA _____ 10

Martini Vermouth Riserva Rubino, Martini Bitter Riserva Speciale, Velluto di nocino

BOULEVARDIER _____ 10

Martini Vermouth Riserva Rubino, Martini Bitter Riserva Speciale, Bulleit Bourbon Whiskey

MOCKTAIL

SHIRLEY TEMPLE _____ 5

Ginger Ale, Granatina

CYTRUS VIRGIN MARGARITA _____ 5

Succo Lime, Succo Limone, Succo Arancia, Sciroppo d'Agave

VIRGIN COLADA _____ 5

Succo Ananas, Crema di Cocco

PRE DINNER

SOUTHSIDE _____ 10

Gin Bombay Sapphire, Succo di limone, Zucchero, Foglie di menta

VESPER _____ 10

Gin Bombay Sapphire, Vodka, Lillet Blanc

NAKED & FAMOUS _____ 10

Mezcal, Chartreuse Giallo, Aperol, succo di lime

SIDECAR _____ 10

Cognac, Triple Sec, Succo di Limone

AFTER DINNER

NEW YORK SOUR _____ 10

Bulleit bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina, vino rosso

ESPRESSO MARTINI _____ 10

Vodka Grey Goose, Kalhua, Espresso, Zucchero

ANGEL FACE _____ 10

Gin Bombay Sapphire, Apricot Brandy, Calvados

CHÈRI _____ 10

Gin Bombay Sapphire, Frangelico, Maraschino, Orange bitter

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



Via Roberto da Bari, 139 - BARI

Tel. +39 080 9188274

info@largenteriabari.it



largenteriabari.it





L'ARGENTERIA

CAFFÈ + FORNELLI + SPIRITI



largenteriabari.it