



L'ARGENTERIA

CAFFÈ ✦ FORNELLI ✦ SPIRITI

LEGGI I MENU



CAFFÈ



FORNELLI

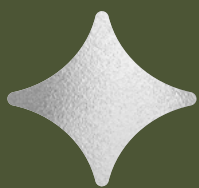


SPIRITI

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



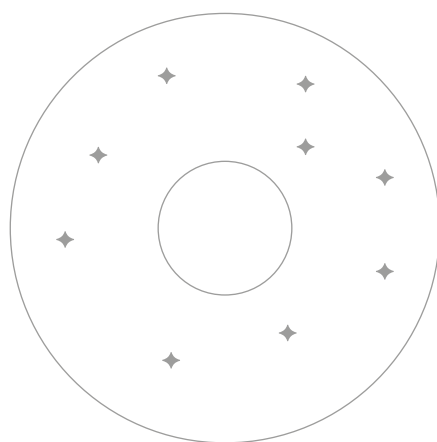
MENU

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

PASTICCIOTTO _____ 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
<i>Pomodoro, insalata, uovo al tegamino, avocado, prosciutto cotto</i> <i>Tomatoes, salad, avocado, fried egg, baked ham</i>	
MAXI TOAST _____	8
<i>Prosciutto cotto e fontina</i> <i>Baked ham, fontina cheese</i>	

LIGHT LUNCH dalle 11:00 alle 19:00

HAMBURGER _____	10
<i>Hamburger di manzo 180gr, maionese, insalata, patate dolci fritte</i> <i>180 gr beef burger, maio, salad, sweet fried potatoes</i>	
CLUB SANDWICH AL POLLO / CHICKEN CLUB SANDWICH _____	10
<i>Pollo piastrato, silano affumicato, pomodoro e maio alla paprica</i> <i>Grilled chicken, smoked silano cheese, tomatoes, paprica maio</i>	
INSALATA MARE / MARE SALA _____	10
<i>Misticanza, mazzancolle al vapore, mele verdi, mandorle tostate, dressing allo yogurt e origano</i> <i>Mixed herbs, steamed prawns, green apple, toasted almonds, yogurt and origan dressing</i>	
INSALATA TERRA / TERRA SALAD _____	8
<i>Misticanza, Petto di pollo piastrato, olive nere, pomodorini, guanciale crispy e salsa caesar</i> <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
CRUDITÈ _____	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 SEPIA (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 CROSTACEI / 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 guiding theme, l'Argenteria is the ideal place to
spend every moment of the day. A new beginning among coffee, stoves and spirits.
Simple, instinctive dishes based on seasonality and the excellence of raw materials.*

A rich selection ranging from enticing offerings to more elaborate creations.

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



in partnership con

Ultramotor

ANTIPASTI / APPETIZERS

ZUPPETTA DI LENTICCHIE

Zuppa di lenticchie, pomodori ciliegini, crostini e bacon
[1-3] _____ 12
Lentil soup, cherry tomatoes, croutons and bacon

MILLEFOGLIE VEGETARIANA

Millefoglie di zucca, zucchina e patata dolce con salsa cacio e pepe e mandorle tostate 🍷 🌱 [5-6-16] _____ 12
Pumpkin, courgette and sweet potato millefeuille with "cacio e pepe" (cheese & pepper) sauce and toasted almonds

BLACK ANGUS AFFUMICATO

Black Angus affumicato con finocchi, uva, melograno e tarallo sbriciolato 🍷 [1-2-3-12] _____ 14
Smoked Black Angus with fennel, grapes, pomegranate and crumbled tarallo (ring-shaped cracker)

SALMONE MARINATO AI FRUTTI ROSSI

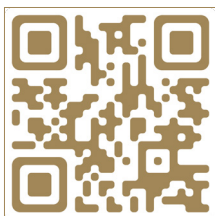
Salmone marinato ai frutti rossi, julienne di ortaggi alle erbe e salsa allo yogurt 🍷 [1-9-15] _____ 15
Marinated salmon with red fruits, julienne of vegetables with herbs and yogurt sauce

BATTUTA DI MANZO

Battuta di manzo americano con cipolla in agro e polenta fritta 🍷 [1-3-12] _____ 16
American beef tartare with sour onion and fried polenta

BATTUTO DI SEPIA AL SUO NERO

Battuto di seppia al suo nero, limone candito, mirtilli e mayo al wasabi 🍷 🍷 [1-8-14-15] _____ 17
Chopped cuttlefish in its ink, candied lemon, blueberries and wasabi mayonnaise



Altre lingue
Autres langues

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

CHEESE TASTING

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE E MIELE
[1-16] – 16
Cheese tasting with jams and honey

CONTORNI

SIDE DISHES

MISTICANZA E POMODORINI – 6
Misticanza (mixed wild herbs salad) with cherry tomatoes

ORTAGGI AL FORNO – 6
(Melanzane, zucchine, peperoni)
Baked vegetables (aubergine, courgette, sweet pepper)

 SENZA GLUTINE
Gluten Free

 SENZA LATTOSIO
Lactose-Free

 VEGETARIANO
Vegetarian

COPERTO** / 3 con prodotti da forno di produzione propria

SERVICE CHARGE** / 3 with home-made baked products

PRIMI / FIRST COURSES

STRASCIONI ALLE RAPE

Strascioni rape, tarallo e alici del cantabrico 🌱 [1-3-5-9] _____ 15
Strascioni turnips, tarallo and Cantabrian anchovies

SPAGHETTONE CACIO E PEPE CON FICHI E GUANCIALE CROCCANTE

Spaghettoni cacio e pepe, fichi secchi e guanciale croccante
[1-3-5-6-10-16] _____ 16
Spaghetti with cacio and pepper cream, figs and pork cheek (guanciale)

LASAGNETTA D'AUTUNNO

Funghi Cardoncelli, capocollo di Martina Franca, Caciocavallo locale e vellutata al tartufo nero [1-3-6-10-14-16] _____ 16
Autumn lasagna: king trumpet mushrooms, Martina Franca capocollo, local caciocavallo (stretched-curd cheese) and black truffle velouté

TUBETTINO RIGATO IN CIAMBOTTO

🌱 [1-3-4-8-9-10-15] _____ 16
Tubetto pasta with seafood sauce

TAGLIATELLA AL GAMBERO ROSSO E BURRO AFFUMICATO

Tagliatella al burro affumicato, mandorle, gambero rosso e limone
[1-3-4-5-6-10-15-16] _____ 18
Tagliatella with smoked butter, almonds, red shrimp and lemon

CARNAROLI ZUCCA, SALSICCIA, STRACCIATELLA E PEPERONE CRUSCO

Carnaroli riserva 18 mesi con salsiccia a punta di coltello, zucca, stracciatella e polvere di peperone crusco (min. per 2 pax) 🌱 [1-6-10-16] _____ 18
18-month-old Carnaroli rice reserve with knife-cut sausage, pumpkin, stracciatella and powdered crusco pepper (min. for 2 persons)

SECONDI / SECOND COURSES

BURGER DI PATATE, ZUCCHINE E MENTA

🌱 [1-3-5-14] _____ 14
Potato, courgette and mint burger

POLLO RUSPANTE PANCETTATO

Pollo ruspante pancettato, fagiolini, castagne, rapa rossa e salsa Teriyaki 🌱 [1-3-5-10] _____ 16
Free-range chicken with pancetta (similar to bacon), green beans, chestnuts, red turnip and teriyaki sauce

POLPO SCOTTATO

Polpo scottato, scarola ripassata su crema di fave bianche e pomodorini confit 🌱 [1-8-10-15] _____ 20
Sear octopus, sautéed escarole on white broad bean cream and confit cherry tomatoes

SPIGOLA D'AMO

Spigola con scarola ripassata, uvetta, pinoli tostati e spuma di patate dolci [1-3-5-6-9-10-15] _____ 20
Sea bass with sautéed escarole, raisins, toasted pine nuts and sweet potato foam

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo con patate novelle rosolate, rucola, melograno e la sua demi-glace 🌱 [1-10] _____ 20
Sliced beef with browned new potatoes, rocket, pomegranate and its demi-glace

FILETTO CARDONCELLI E CACIOCAVALLO

Manzo irlandese in salsa di funghi cardoncelli e caciocavallo 🌱 [1-6-10] _____ 26
Cardoncelli and caciocavallo fillet (Irish beef in cardoncelli mushroom and caciocavallo sauce)

PRE-DESSERT

SORBETTO AL LIMONE

[1-3-14-15-16] — 6
Lemon sorbet

SORBETTO ALLA MELA VERDE

[1-3-14-15-16] — 6
Green apple sorbet

DESSERT

APPLE CAKE, MANDORLE, CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLA VANIGLIA [1-3-5-6-14-16] — 7

Apple cake with almonds, dark chocolate and vanilla ice cream

CHEESECAKE AL PISTACCHIO, CRUMBLE AL CAFFÈ E COULIS AL CIOCCOLATO [1-3-5-6-14-16] — 7

Pistachio cheesecake, coffee crumble and chocolate coulis

TIRAMISÙ 925 ARGENTERIA

[1-3-6-14-16] — 7
Tiramisu 925 Argenteria

LINGOTTO AL POP CORN, CAMELLO SALATO E MIRTILLI [1-3-5-6-14-16] — 7

Ingot with popcorn, salted caramel and blueberries



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 CROSTACEI / 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



in partnership con
Ultramotor

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



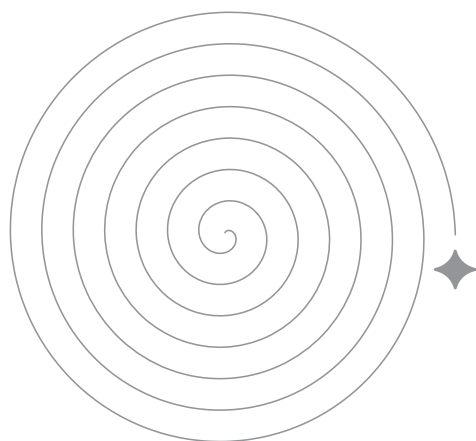
MENU

SPIRITI

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



CARTA VINI

SERVIZIO/ 1

LA CANTINA



B
O
L
L
I
C
I
N
E

FRANCIACORTA CUVEE ROSÈ

CA' DEL BOSCO - 12,5% VOL.

- 70

D'ARAPRÌ GRAN CUVEÉ

D'ARAPRÌ - 12,5% VOL.

- 70

FRANCIACORTA CUVEE BLANC

CA' DEL BOSCO - 12,5% VOL.

- 60

FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT

BELLAVISTA - 12,5% VOL.

- 60

GRAND CUVEE' ALMA ROSE' FRANCIACORTA DOCG

BELLAVISTA - 12,5% VOL.

- 50

D'ARAPRÌ RN

D'ARAPRÌ - 12,5% VOL.

- 50

D'ARAPRÌ BRUTROSÈ METODO CLASSICO

D'ARAPRÌ - 13% VOL.

10 42

D'ARAPRÌ PASDOSÈ METODO CLASSICO

D'ARAPRÌ - 12,5% VOL.

8 38

FRANCIACORTA DOCG BLANC

CONTADI CASTALDI - 12,5% VOL.

- 35

OLCRU ROSE' METODO CLASSICO

VIGNE OLCRU

- 35

OLCRU BLANC METODO CLASSICO

VIGNE OLCRU

- 32



LA CANTINA



C
H
A
M
P
A
G
N
E

BRUT GRAND CUVEE EDIZIONE 170' KRUG

KRUG - 12,5% VOL.

- 450

CRISTAL BRUT 2015

LOUIS ROEDERER - 12,5% VOL.

- 420

DOM PERIGNON VINTAGE

LVMH - 12,5% VOL.

- 400

RUINART ROSE'

RUINART - 12,5% VOL.

- 130

RUINART BLANC DE BLANCS

RUINART - 12,5% VOL.

- 120

BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER

LOUIS ROEDERER - 12,5% VOL.

- 110

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS A CHOVILLY ROSE

LEGRAS & HASS - 12,5% VOL.

- 110

RUINART BRUT

RUINART - 12,5% VOL.

- 110

BOLLINGER SPECIAL CUVEE'

BOLLINGER- 12% VOL.

- 110

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS A CHOVILLY BRUT

LEGRAS & HASS - 12,5% VOL.

- 100

VEUVE CLIQUOT SAINT PETERBOURG

VEUVE CLICQUOT- 12,5% VOL.

- 100

BRUT IMPERIAL MOET & CHANDON

MOET & CHANDON - 12% VOL.

- 100

BILLECART SALMON BRUT RISERVE

BILECART SALMON - 12% VOL.

- 90

CHASSENAY D'ARCE BRUT CUVEE'

CHASSENAY D'ARCE - 12% VOL.

- 60

LA CANTINA



B
I
A
N
C
H
I

SAUVIGNON LANGHE DOC ALTENI DI BRASSICA GAJA GAJA, SAUVIGNON 100% - 14% VOL.	-	280
PETIT CHABLIS FRANCIA DOMAINE LA ROCHE, 100% CHARDONNAY - 12,5% VOL.	-	55
PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE DOP TORMARESCA, CHARDONNAY 90% FIANO 10% - 13% VOL.	-	42
VENEZIA GIULIA IGT RIESLING AFIX JERMANN, 100% RIESLING - 13% VOL.	-	40
PINOT GRIGIO DOC FRIULI JERMANN, 100% PINOT GRIGIO - 13% VOL.	-	40
RIBOLLA GIALLA VINNAE IGT FRIULI JERMANN, 100% RIBOLLA GIALLA - 12,5% VOL.	-	40
GEWURZTRAMINER TERLAN, 100% GEWURZTRAMINER - 14% VOL.	-	38
ASKOS VERDECA IGP SALENTO MASSERIA LI VELI, VERDECA 100% - 13% VOL.	-	30
EDDA BIANCO SALENTO IGP SAN MARZANO - PREVALENTEMENTE CHARDONNAY CON VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA - 14% VOL.	-	28
KIMIA FIANO I.G.P. PUGLIA TENUTE CHIAROMONTE, 100% FIANO MINUTOLO - 12,5% VOL.	-	28
TERESA MANARA CANTELE, 100% CHARDONNAY - 13,5% VOL.	-	25
LE FOSSETTE I.G.P. PUGLIA BIANCO ALBERTO LONGO, FALANGHINA 100% - 13% VOL.	-	25
I2 E MEZZO MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP VARVAGLIONE VIGNE E VINI, MALVASIA BIANCA 100% - 12,5% VOL.	-	20
TENUTA VIGLIONE FALANGHINA VERDECA	6	-

LA CANTINA



R
O
S
S
I

SASSICAIA BOLGHERI DOC <i>TENUTA SAN GUIDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC - 14% VOL.</i>	-	350
BAROLO DOCG DAGROMIS 2016 GAJA PIEMONTE <i>GAJA, NEBBIOLO 100% - 14% VOL.</i>	-	180
ES SALENTO PRIMITIVO IGT <i>GIANFRANCO FINO, PRIMITIVO 100% - 16% VOL.</i>	-	90
LE BRACI <i>GAROFANO VIGNETI E CANTINE, NEGROAMARO 100% - 15% VOL.</i>	-	80
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>FATTORIA DEI BARBI - 14,5% VOL.</i>	-	70
MILLE CEPPI <i>CANTINE MICHELE BIANCARDI, BIOLOGICO, NERO DI TROIA 100% - 13,5% VOL.</i>	-	55
SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA DOP <i>SAN MARZANO, PRIMITIVO DI MANDURIA 100% - 14% VOL.</i>	-	45
MURO SANTANGELO 2018 OC GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO <i>TENUTE CHIAROMONTE, PRIMITIVO 100% - 15,5% VOL.</i>	-	40
ASKOS SUSUMANIELLO IGT SALENTO <i>CANTINE MASSERIA LI VELI - 14,5% VOL.</i>	-	35
FANOVA DOC <i>TERRE CARSICHE, PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE 100% - 14,5% VOL.</i>	6	25
CHACKRA ROSSO <i>GIOVANNI AIELLO, PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - 14,5% VOL.</i>	-	38
FILIMEI NEGRAMARO BIOLOGICO <i>L'ASTORE MASSERIA - 13,5% VOL.</i>	-	28
NOTARPANARO NEGRAMARO SALENTO IGP <i>COSIMO TAURINO, NEGRAMARO 100% - 14,5% VOL.</i>	-	28
TENUTA VIGLIONE <i>NEGRAMARO PRIMITIVO</i>	6	-

LA CANTINA



R
O
S
A
T
I

COTE DE PROVENCE AOC BY OTT FRANCIA

DOMAINES OTT, 75% GRENACHE, 25% CINSAULT, 25% SYRAH - 13% VOL

- 40

CALAFURIA ROSATO IGT SALENTO

TORMARESCA, 100% NEGROAMARO - 12% VOL.

- 35

KIMIA ROSATO DI PINOT NERO IGP PUGLIA

TENUTE CHIAROMONTE, 100% PINOT NERO - 12,5% VOL.

- 30

CHAKRA ROSATO

GIOVANNI AIELLO, 100% PRIMITIVO - 12,5% VOL.

- 30

ASKOS SUSUMANIELLO

MASSERIA LI VELI, SUSUMANIELLO 100% - 12,5% VOL.

- 30

CERASUOLO D'ABRUZZO

TENUTA ULISSE, MONTEPULCIANO 100% - 13% VOL.

- 28

TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO IGP PUGLIA

SAN MARZANO, 100% PRIMITIVO - 12,5% VOL.

- 26

GIROFLE SALENTO IGP ROSATO NEGROAMARO

GAROFANO VIGNETI E CANTINE, 100% NEGROAMARO - 12,5% VOL.

- 28

PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG

RIVERA, BOMBINO NERO 100% - 12% VOL.

- 26

MASSARO ROSA NEGRAMARO BIOLOGICO

L'ASTORE MASSERIA, NEGRAMARO 100% - 13% VOL.

- 28

TENUTA VIGLIONE

PRIMITIVO ROSATO

6 -

LA CANTINA



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

1958 PRIMITIVO PASSITO
MACCONE

10 45

MOSCATO DI TRANI
VILLA SCHINOSA

8 40

CORIMEI PRIMITIVO PASSITO
SCHOLA 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

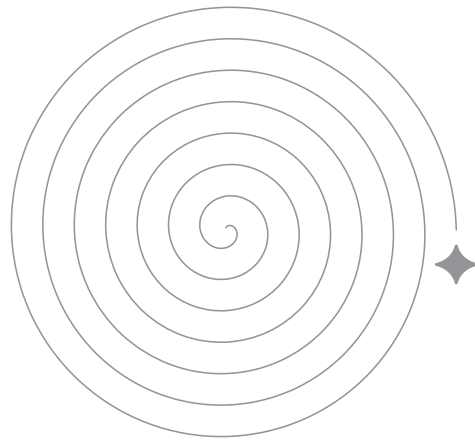
IGEA GLUTEN FREE 33 CL _____ 3.50

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	21. The London N.1	10
12. Adamus	12	22. Villa Ascenti	10
13. Gin Del Professore	10	23. Bobby's	10
14. Elephant Gin	12	24. Terra Madre	10
15. Alkkemist	12	25. Hojicha Komasa	12
16. Portofino	12	26. Etsu	10
17. Malfy	10	27. Cittadelle	10
18. Plymouth Gin	10	28. Bulldog	10
19. Elephant	12	29. Mediterraneo	12
20. The London N.3	10	30. Palma	12

SELEZIONE WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	5
JHONNIE WALKER BLACK	5
J&B	5
LAGAVULIN I6	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



DRINK



NAKED & FAMOUS _____ 10

Lime, chartreuse giallo, aperol, mezcal

NEW YORK SOUR _____ 10

Zucchero liquido, lime, whisky, vino rosso

MANHATTAN _____ 10

Vermouth rosso, by whisky, angostura

HANKY PANKY _____ 10

Fernet bianca, vermouth rosso, gin

ST GERMAIN HUGO _____ 8

Prosecco, liquore ai fiori di sambuco e soda

SOUTH SIDE _____ 8

Zucchero liquido, lime, menta, gin

GIN FIZZ _____ 8

Zucchero liquido, lime, gin, soda

NEGRONI ROSATO _____ 8

Campari, vermouth rosso, vino rosato



ANALCOLICI - MOCKTAIL



ALMOST FRENCH 75 _____ 7

Zucchero liquido, lime, tanqueray 0.0, acqua tonica

FRESH MINT _____ 6

Lime, menta, ginger beer, soda

SHIRLEY TEMPLE _____ 5

Granatina, lime, ginger ale

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