



L'ARGENTERIA

CAFFÈ ✦ FORNELLI ✦ SPIRITI

LEGGI I MENU



CAFFÈ



FORNELLI

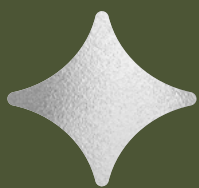


SPIRITI

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



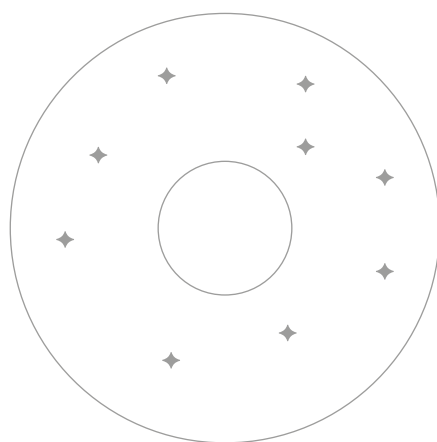
MENU

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
<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>	
Lefte 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

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)

BOMBETTE DI SALMONE

Bombette di salmone, guanciale, fichi secchi, bufala e vincotto 🌱 [1-6-9-15] _____ 16

Salmon balls with guanciale (lard from the pig's jowl), dried figs, buffalo mozzarella cheese and vincotto

ZUPPETTA DI LENTICCHIE

Zuppa di lenticchie, pomodori ciliegini, crostini e bacon [1-3] _____ 16

Lentil soup, cherry tomatoes, croutons and bacon

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

Battuta di Fassona piemontese, mostarda di pere, cipolla rossa in agro e polenta croccante 🌱 [1-3-12] _____ 16

Knife-beaten Piedmontese Fassona beef, pear mostarda (fruit pickles), pickled red onion and crispy polenta

BATTUTO DI SEPPIA 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



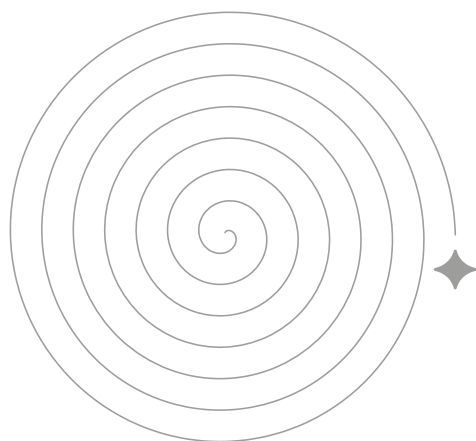
MENU

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

- 48

FRANCIACORTA CUVEE BLANC
CA' DEL BOSCO

- 48

FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT
BELLAVISTA

- 48

GRAND CUVEE' ALMA ROSE' FRANCIACORTA DOCG
BELLAVISTA

- 48

D'ARAPRÌ BRUTROSÈ METODO CLASSICO
D'ARAPRÌ

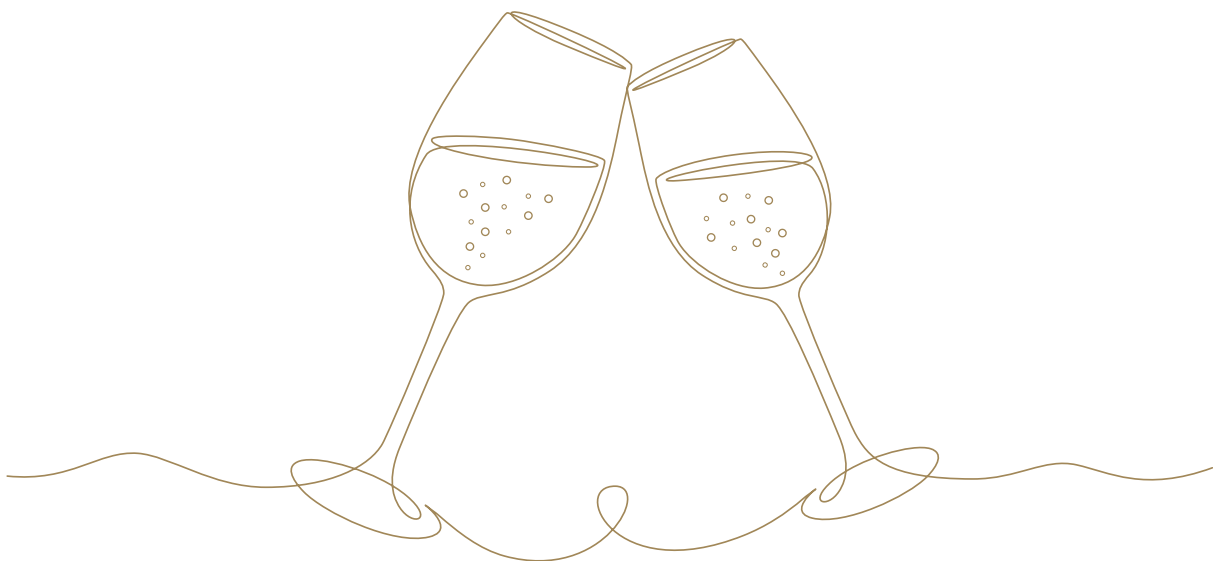
8 40

D'ARAPRÌ PASDOSÈ METODO CLASSICO
D'ARAPRÌ

7 35

FRANCIACORTA DOCG BLANC
CONTADI CASTALDI

- 30



LA CANTINA



C
H
A
M
P
A
G
N
E

BRUT GRAND CUVEE EDIZIONE 170' KRUG
KRUG

- 450

DOM PERIGNON VINTAGE
LVMH

- 400

RUINART ROSE'
RUINART

- 130

RUINART BLANC DE BLANCS
RUINART

- 130

BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER
LOUIS ROEDERER

- 110

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS A CHOVILLY BRUT
LEGRAS & HASS

- 110

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS A CHOVILLY ROSE
LEGRAS & HASS

- 110

RUINART BRUT
RUINART

- 110

BOLLINGER SPECIAL CUVEE'
BOLLINGER

- 100

BRUT YELLOW LABEL VEUVE CLICQUOT
VEUVE CLICQUOT

- 90

BILLECART SALMON BRUT RISERVE
BILECART SALMON

- 90

BRUT IMPERIAL MOET & CHANDON
MOET & CHANDON

- 70

CHASSENAY D'ARCE BRUT CUVEE'
CHASSENAY D'AROE

- 50

LA CANTINA



B
I
A
N
C
H
I



SAUVIGNON LANGHE DOC ALTENI DI BRASSICA GAJA GAJA - SAUVIGNON 100%	-	230
CHABLIS 'SAINT MARTIN BORGOGNA FRANCA DOMAINE LA ROCHE - 100% CHARDONNAY	-	45
GEWURZTRAMINER TERLAN - 100% GEWURZTRAMINER	-	40
VENEZIA GIULIA IGT RIESLING AFIX JERMANN - 100% RIESLING	-	35
PINOT GRIGIO DOC FRIULI JERMANN - 100% PINOT GRIGIO	-	35
RIBOLLA GIALLA VINNAE IGT FRIULI JERMANN - 100% RIBOLLA GIALLA	-	35
COTES DU RHONE "BELLERUCHE" BLANC MOHAPOUTIER - GRENACHE BLANCHE, CLAIRETTE E BOURBOLENC	-	35
LES LEGENDES BOURDEAUX BLANC ROTHSCHILD BORDEAUX CONTROLEE - SAUVIGNON, SEMILLON	-	35
S'ELEGAS - ARGIOLAS - NURAGUS DI CAGLIARI DOC ARGIOLAS - 100% NURAGUS	-	30
JOSEPH GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC HOFSTATTER - 100% GEWURZTRAMINER	-	30
ASKOS VERDECA IGP SALENTO MASSERIA LI VELI - VERDECA 100%	-	30
PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE DOP TORMARESCA - CHARDONNAY 90% FIANO 10%	-	30
KIMIA FIANO I.G.P. PUGLIA TENUTE CHIAROMONTE - 100% FIANO MINUTOLO	-	26
TERESA MANARA CANTELE - 100% CHARDONNAY	-	25
LE FOSSETTE I.G.P. PUGLIA BIANCO ALBERTO LONGO - FALANGHINA 100%	-	25

LA CANTINA



B
I
A
N
C
H
I

EDDA BIANCO SALENTO IGP

SAN MARZANO - PREVALENTEMENTE CHARDONNAY CON
VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA

- 25

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

GRAVINA BIANCO DOP

CANTINE BOTROMAGNO - GRECO, MALVASIA

- 20

PASSATURI

TERRE CARSICHE - FIANO MINUTOLO 100%

5 20

BIANCAPETROSA

TERRE CARSICHE - CHARDONNAY 100%

5 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 DOCG TOSCANA <i>CASTELLO BANFI - SANGIOVESE 100%</i>	-	60
GUIDALBERTO TOSCANA IGT <i>TENUTA SAN GUIDO - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT</i>	-	60
MURO SANTANGELO 2018 OC GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO <i>TENUTE CHIAROMONTE - PRIMITIVO 100%</i>	-	40
SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA DOP <i>SAN MARZANO - PRIMITIVO DI MANDURIA 100%</i>	-	40
LE CRUSTE 2015 <i>ALBERTO LONGO - NERO DI TROIA 100%</i>	-	35
PAPALE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP <i>VARVAGLIONE VIGNE E VINI - PRIMITIVO DI MANDURIA 100%</i>	-	30
SUSCO IGP SALENTO <i>FEUDI SAN MARZANO - SUSUMANIELLO</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



R
O
S
A
T
I

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
WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE ROSE' FRANCIA <i>CHATEAU D'ESCLANS - GRENACHE, CINSAULT, ROLLE</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>	-	26
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>	-	25
AMAI ROSATO SALENTO IGP <i>FEUDI SAN MARZANO - 100% SUSUMANIELLO</i>	-	25
VELAROSA ROSE' IGT TOSCANA <i>BELVENTO - 100% GRENACHE</i>	-	25
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

PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG PASSITO

ATTANASIO - PRIMITIVO 100%

10

45

MOSCATELLO SELVATICO PASSITO SALENTO IGT

CASTELLO MONACI - MOSCATELLO SELVATICO 100%

7

30



GRAPPE E AMARI _____ A PARTIRE DA 5



BIRRE ALLA SPINA

BUDWEISER 0,25 L _____ 3

BUDWEISER 0,5 L _____ 5

LEFFE ROUGE 0,25 L _____ 4

LEFFE ROUGE 0,5 L _____ 7

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 33 CL _____ 3.50

TENNENT'S 33 CL _____ 3.50

FRANZISKANER WEISS 50 CL _____ 6

LAGUNA BEACH IPA 33 CL _____ 6.50

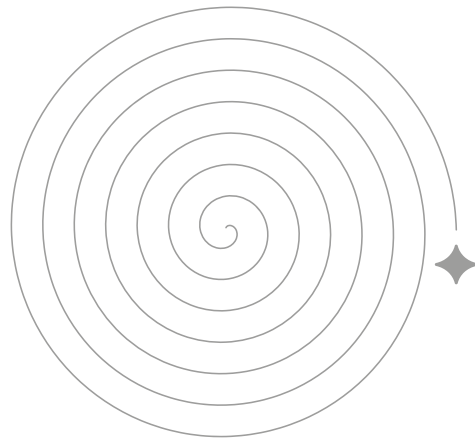
IGEA GLUTEN FREE 33 CL _____ 3.50

BIRRA ANALCOLICA 33 CL _____ 3.50

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



AMERICAN BAR

SERVIZIO / 1

SIGNATURE 925

- GALA** _____ 10
Bulleit Bourbon Whiskey, Liquore alla banana, Liquore alla ciliegia
- BEATRICE** _____ 10
Mezcal, Cordial al limone, albumina, basilico
- JEANNE** _____ 10
Tequila aromatizzata al pepe rosa, Cordiale al peperone, succo di lime, soda al pompelmo
- DORA** _____ 10
Rum Bacardi Carta Blanca, Rum Bacardi Anejo Cuatro, Mezcal, Falemum Homemade, succo lime, angostura
- ADELE** _____ 10
Gin Bombay Sapphire, Liquore alla Violetta, Succo di Limone, sciroppo di lavanda, albume

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

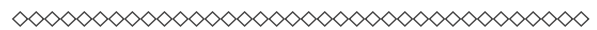


APERITIVI

- 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 Seo, 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

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

TONICHE A SCELTA

- Organics Tonic Water Bio
- J. Gasco Tonic Water

- Thomas Henry Tonic Water +1
- Cortese Pure Tonic +1

SELEZIONE WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	5
JOHNNIE 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



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