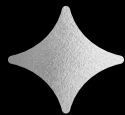


925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ✦ FORNELLI ✦ SPIRITI

LEGGI I MENU



CAFFÈ

.....

FORNELLI

.....

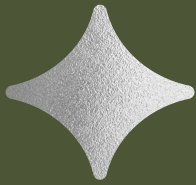
SPIRITI



925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



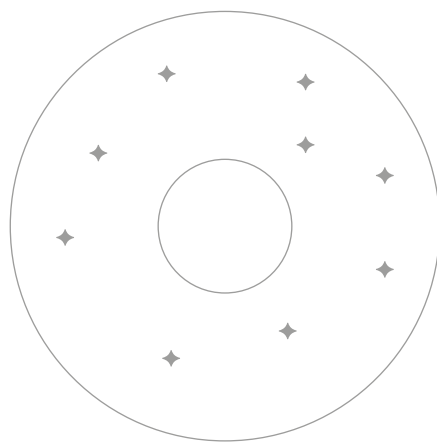
menu

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
<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, malonese, 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 plastrato, silano affumicato, pomodoro e maio alla paprica</i> <i>Grilled chicken, smoked silano cheese, tomatoes, paprica maio</i>	
INSALATA MARE/Mare Salad _____	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 plastrato, 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
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

STARTERS

CAPRESE

Datterino giallo, fiordilatte, basilico e olio EVO 🌿🍷 [6.16] _____ 13
Datterino tomato, fiordilatte mozzarella, basil and EVO oil

ROAST BEEF ALLA PUGLIESE

Roast-beef, salsa tonnata, frutti di capperi e "sgagliozz..."
[1.2.3.9.12.15.16] _____ 12
Roast-beef, tuna sauce, cappers and fried polenta "sgagliozze"

SALMONE MARINATO AL PASSION FRUIT

Salmone marinato al passion fruit, catalana di verdure
e mandorle tostate 🌿🍷 [2.3.9.15] _____ 14
*Passion fruit marinated salmon, catalana vegetables
and toasted almonds*

BLACK ANGUS AFFUMICATO

Carpaccio di Black Angus affumicato, primosale, barattiere,
cipolla in agro e vincotto di fichi 🌿🍷 [1.6.16] _____ 14
*Smoked Black Angus carpaccio, fresh cheese primosale, cucumbers,
sweet&sour onion and figs vincotto*

CALAMARO SCOTTATO

Calamario scottato, cremoso al pane d'Altamura, zucchine
alla poverella e stracciatella [1.2.3.6.8.15.16] _____ 16
*Burned squid, Altamura's bread cream, fried zucchini
and stracciatella*

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO

Battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo, mango, anguria,
cetrioli e mayo alla polpa di riccio 🌿🍷 [1.2.4.5] _____ 18
*Chopped Mazara del Vallo red shrimp, mango, watermelon,
cucumbers and sea urchin mayo*



Altre lingue

Autres langues

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Cheese Tasting

Degustazione di formaggi
con confetture [6.16] – 16
*Cheese tasting with jams
and marmalades*



CONTORNI

Side dishes

Ortaggi al forno – 6
Gratin vegetables

Misticanza e pomodorini – 6
Mixed salad and cherry tomatoes



.....
🌿 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

PASTA

LASAGNETTA PUGLIESE - Besciamella agli spinaci, capocollo di Martina Franca, scamorza affumicata e salsa di tartufo estivo [1.3.6.16] _____ 15
Béchamel with spinach, capocollo of Martina Franca, smoked scamorza and summer truffle sauce

ORECCHIETTA DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI
Orecchietta di grano arso ai tre pomodori con primosale e basilico (datterino giallo, pomodoro secco e ramato) 🌿 [1.3.10] _____ 14
Burnt grain orecchietta with three types of tomatoes, fresh cheese primosale and basil (yellow datterino, dried tomato and coppery tomato)

CARNAROLI ASPARAGI COZZE E SALSA AL PEPE E PECORINO
Carnaroli riserva 18 mesi, asparagi, cozze e salsa al pepe e pecorino (min. per 2 p.p.) 🌿 [6.9.10.15.16] _____ 16
Carnaroli rice reserve 18 months, asparagus, mussels and pecorino pepper sauce (min. 2 people)

SPAGHETTO CACIO E PEPE CON FICHI E GUANCIALE
Spaghetti crema cacio e pepe con fichi e guanciale [3.6.10.14.16] _____ 16
Spaghetti with cacio and pepper cream, figs and pork cheek (guanciale)

FUSILLONI IN CRUDAIOLO AL PROFUMO DI MARE
Fusilloni in crudaiolo al profumo di mare (pesto pistacchi e zucchine, calamari, vongole e mazzancolle) 🌊 [1.3.4.5.8.9.10.15] _____ 18
Cold fusillone with pistachos and zucchini pesto, squid, clams and prawns

SPAGHETTO ALLA POLPA DI RICCIO - Spaghetti alla polpa di riccio, bottarga di Muggine e limone 🌊 [1.3.10.14.15] _____ 20
Spaghetti with sea urchin cream, Mullet bottarga and lemon

MAIN COURSES

ZUPPA AI PROFUMI DEL MEDITERRANEO
Scampi, gamberi rossi, polpo, branzino, cozze e vongole con bruschetta al pane di Altamura 🌊 [1-3-4-8-9-10-15] _____ 20
Prawns, red shrimps, octopus, sea bass, mussels and clams with Altamura bread bruschetta

BURGER PATATE E CARCIOFI
Burger patate e carciofi, misticanza, pomodoro e salsa Teriyaki 🌊 🌿 [1.2.3.5.10.13.14] _____ 15
Artichoke and potatoes burger, mixed salad, tomatoes and teriyaki sauce

POLLO RUSPANTE PANCETTATO
Pollo ruspante pancettato, giardiniera di verdure, scaglie di grana e riduzione di aceto Balsamico di Modena I.G.P. 🌿 [1.6.10.12.16] _____ 16
Free range chicken with pancetta, vegetables, Grana Padano and Modena Igp vinegar reduction

TATAKI DI TONNO ROSSO
Tataki di tonno rosso con insalatina di cavolo viola, mandorle tostate, rucola e frutti di bosco 🌿 🌊 [1.5.9.15] _____ 18
Red tuna tataki with purple cabbage salad, toasted almonds, rocket and red berries

POLPO PIASTRATO
Polpo piastrato su "cialledda" barese e salsa al primitivo di Manduria 🌿 🌊 [1.8.10.15] _____ 20
Seared Octopus on "Cialledda Barese" and wine Primitivo di Manduria sauce

TAGLIATA DI MANZO
Tagliata di manzo, spaghetti di patate, spinaci baby e demi-glacé 🌿 🌊 [1.10] _____ 20
Sliced beef, potato spaghetti, baby spinach and demi-glacé

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE
Filetto di Fassona piemontese rosti di patate e pancetta, punte d'asparagi e salsa al parmigiano 🌿 🌊 [1.6.10.26] _____ 26
Fillet of Piedmontese Fassona beef on Vitellotte potato purée, asparagus tips, bitter cocoa wafer and sauce with Parmesan 36 m. o.

PRE-DESSERT

Sorbetto al limone
[3.4.6.16] — 6
Lemon Sherbet

Sorbetto alla mela verde
[3.4.6.16] — 6
Green apple sherbet

DESSERT

Tiramisù vaniglia e caffè
[1.2.3.5.6.14.16] — 7
Vanilla and coffee tiramisù

Cupola cocco e lime, crumble al cacao e salsa al mango [6.14.16] — 7
Coconuts and lime semifreddo, cocoa crumble and mango sauce

Lingotto con croccantino al rum e amarene [1.2.3.5.6.14.16] — 7
Cream ingot with rum crumble and black cherries

Cheesecake al cioccolato e frutti di bosco [3.5.6.14.16] — 7
Chocolate and red berries cheesecake

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



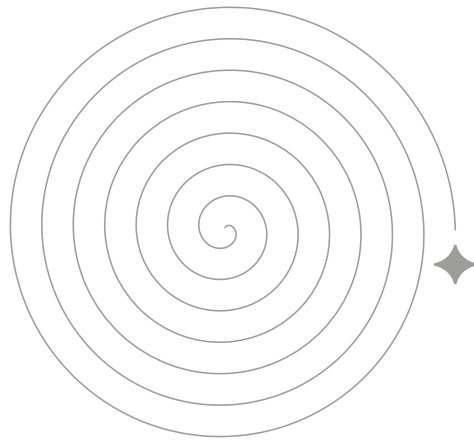
menu

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

- 80

FRANCIACORTA CUVÉE BLANC
CA' DEL BOSCO

- 60

FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT
BELLAVISTA

- 60

GRAND CUVÉE' ALMA ROSE' FRANCIACORTA DOCG
BELLAVISTA

- 50

D'ARAPRÌ BRUTROSÉ METODO CLASSICO
D'ARAPRÌ

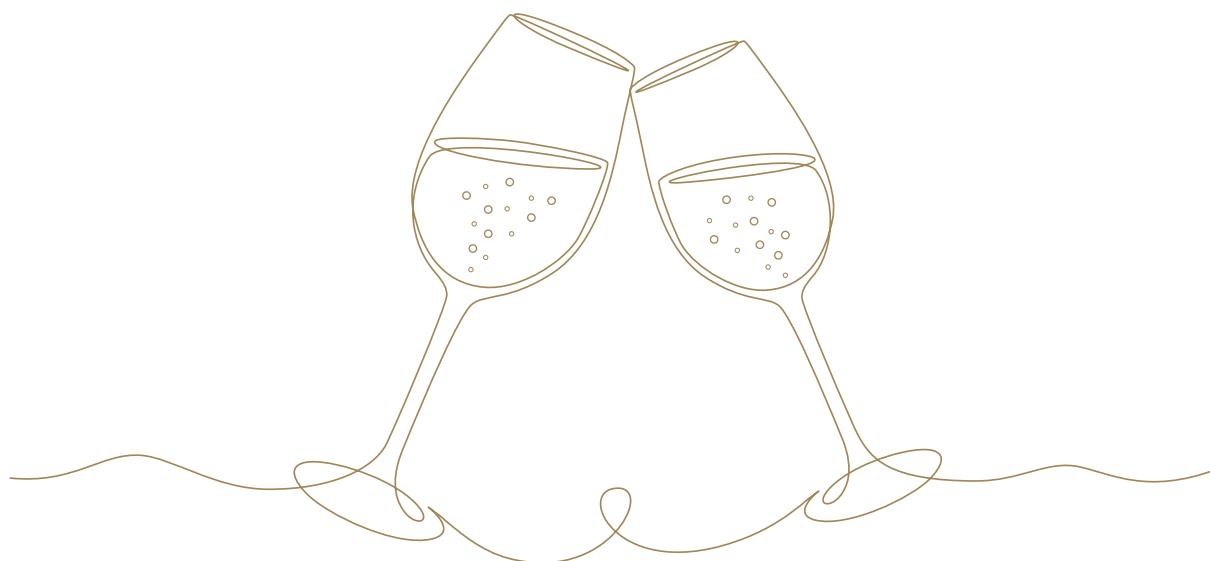
8 40

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
CRISTAL BRUT 2015 <i>LOUIS ROEDERER</i>	-	420
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
VEUVE CLIQUOT SAINT PETERBOURG <i>VEUVE CLICQUOT</i>	-	100
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>	-	50
GEWURZTRAMINER <i>TERLAN - 100% Gewurztraminer</i>	-	38
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>	-	40
RIBOLLA GIALLA VINNAE IGT FRIULI <i>JERMANN - 100% Ribolla Gialla</i>	-	40
ASKOS VERDECA IGP SALENTO <i>MASSERIA LI VELI - Verdeca 100%</i>	-	30
CHAKRA VERDE VERDECA VALLE D'ITRIA IGT <i>GIOVANNI AIELLO - 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
LEI VALLE D'ITRIA IGP <i>ALBEA - Uva di troia, Viognier, Maresco</i>	-	25
TALÒ FIANO SALENTO IGP <i>SAN MARZANO - Fiano 100%</i>	-	20

LA CANTINA



**B
I
A
N
C
H
I**

12 E MEZZO MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP

VARVAGLIONE VIGNE E VINI - Malvasia Bianca 100%

- 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 <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
LUI <i>ALBEA - Uve di troia 100%</i>	-	25
9CENTO <i>ALBEA - Negramaro 100%</i>	-	25
SUSUMANIELLO IGP <i>ALBEA - Susumaniello 100%</i>	-	25
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

DOMAINES OTT - 75% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah

- 40

CALAFURIA ROSATO IGT SALENTO

TORMARESCA - 100% Negroamaro

- 30

RHOESIA IGP PUGLIA

CANTELE - 100% Negroamaro

- 30

KIMIA ROSATO DI PINOT NERO IGP PUGLIA

TENUTE CHIAROMONTE - 100% Pinot nero

- 30

CHAKRA ROSATO

GIOVANNI AIELLO - 100% Primitivo

- 30

TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO IGP PUGLIA

SAN MARZANO - 100% Primitivo

- 26

GIROFLE SALENTO IGP ROSATO NEGROAMARO

GAROFANO VIGNETI E CANTINE - 100% Negroamaro

- 26

PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG

RIVERA - Bombino Nero 100%

- 22

LE POSTE IGT PUGLIA

BORGHI DI PUGLIA - Susumaniello 100%

5 20

LA PRUINA ROSATO IGP

LA PRUINA - Negroamaro 100%

5 20

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
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

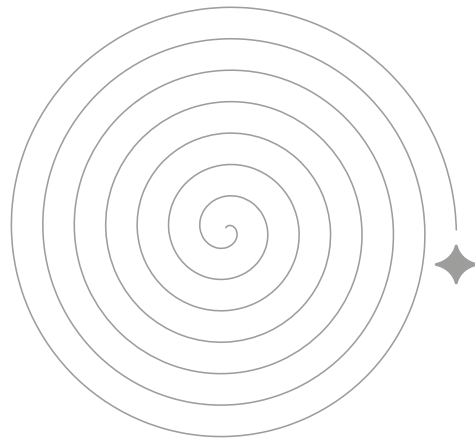
IGEA GLUTEN FREE 33 CL _____ 3.50

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

DRINK

SIDE CAR _____ 10

Lime, cointreau, cognac

LAST WORD _____ 10

Lime, maraschino, chartreuse verde, gin

NAKED & FAMOUS _____ 10

Lime, chartreuse giallo, aperol, mezcail

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

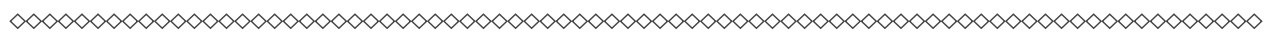
Zucchero liquido, lime, menta, gin

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

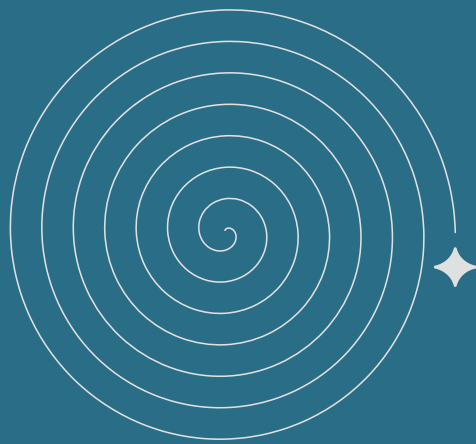
SHIRLEY TEMPLE _____ 5

Granatina, lime, ginger ale

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



DRINK LIST
SUMMER HITS '90



Via Roberto da Bari, 139 - BARI

Tel. +39 080 9188274

info@largenteriabari.it



largenteriabari.it



S
U
M
M
E
R

H
I
T
S

'9
0

DRINK LIST

SCANSIONA
& ASCOLTA
scan & listen

TRANQI FUNKY _____ 10

Cordial lime, lime, aperol, gin malfy rosa, foam birra
Cordial lime, lime, aperol, pink malfy gin (grapefruit), foam beer



LA COLLINA DEI CILIEGI _____ 10

Cordial lime, the frutti a bacca rossa, liquore ciliegia, cachaca, aria al thè
Cordial lime, red berry tea, cherry liqueur, cachaca, tea air



PER UN ORA D'AMORE _____ 10

Campari, Martini riserva rubino, St-germain, soda vaniglia e lavanda
Campari, Martini reserve ruby, St-germain, vanilla soda and lavender



SEXY TANGO _____ 12

Cordial arancia e rosmarino, lime, St-germain, Barcelò dorado Ron, ginger beer, angostura, cardamomo
Orange and rosemary cordial, lime, St-germain, Barcelò dorado Ron, ginger beer, angostura, cardamom



LA SERA DEI MIRACOLI _____ 12

Lime, snake oil, mezcal, tequila alla barbabietola, soda
Lime, snake oil, mezcal, beetroot tequila, soda



ACIDA _____ 12

Bitter allo zenzero, fake lime, acqua di cedro, London N.3 gin, aria al latte di cocco
Ginger bitters, fake lime, acid water, London N.3 gin, coconut milk air





L'ARGENTERIA

CAFFÈ + FORNELLI + SPIRITI



largenteriabari.it