

IRISH

M

E

N

U



CAFFETTERIA

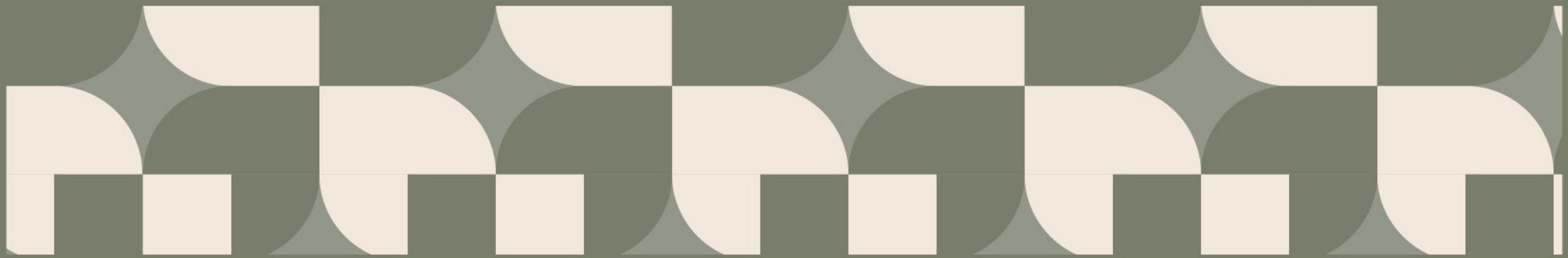
Caffè <i>Coffee</i>	1,00€
Caffè Hag <i>Decaf Coffee</i>	1,10€
Caffè Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	1,20€
Caffè d'Orzo <i>Barley Coffee</i>	1,20€
Caffè Leccese <i>Leccese Coffee</i>	1,40€
Caffè al Ghiaccio <i>Iced Coffee</i>	1,20€
Caffè Corretto <i>Coffee with Liquor</i>	1,40€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	1,40€
Cappuccino Hag <i>Decaf Cappuccino</i>	1,50€
Cappuccino Ginseng <i>Ginseng Cappuccino</i>	1,70€
Cappuccino d'Orzo <i>Barley Cappuccino</i>	1,70€
Espressino <i>Mini Cappuccino</i>	1,20€
Espressino Hag <i>Decaf Espressino</i>	1,30€
Espressino D'orzo <i>Barley Espressino</i>	1,50€
Espressino con Nutella <i>Espressino with Nutella</i>	2,00€
Espresso al Latte <i>Milk Macchiato</i>	1,50€
Latte Bianco <i>White Milk</i>	1,20€
Latte Macchiato <i>Espresso with Milk</i>	1,50€
Caffè Freddo <i>Cold Coffee</i>	1,50€
Caffè Freddo con Panna <i>Cold Coffee with Whipped Cream</i>	2,00€
Espressino Freddo <i>Cold Espressino</i>	1,50€





CAFFETTERIA

Espressino Freddo con Nutella e Panna <i>Cold Espressino with Nutella and Whipped Cream</i>	2,50€
Affogato Espresso <i>Affogato Espresso</i>	1,50€
Cornetti <i>Croissants</i>	1,20€
Cornetti doppia farcitura <i>Double-Filled Croissants</i>	1,50€
Cornetti Gourmet <i>Gourmet Croissants</i>	1,70€
Cornetti senza glutine <i>Gluten-Free Croissants</i>	2,00€
Tè Caldo & Tisane <i>Hot Tea & Herbal Infusions</i>	2,00€
Tè Freddo con granita <i>Iced Tea with Granita</i>	2,50€
Centrifugato solo frutta <i>Fresh Fruit Extract</i>	3,00€
Frappè vari Gusti <i>Milkshakes – Various Flavours</i>	3,00€
Spremuta solo frutta <i>Freshly Squeezed Juice</i>	3,00€
Bibite in Lattina <i>Canned Soft Drinks</i> coca cola, coca zero, aranciata, chinò, cedrata, acqua tonica, lemonsoda, estathé	2,00€





FOOD

ANTIPASTI / APPETIZERS	
Terrine Calde (3 tipologie) <i>Warm Terrines (3 varieties)</i>	12,00€
1. pomodorini confit <i>Confit Cherry Tomatoes</i>	4,00€
2. Mozzarella e speck <i>Mozzarella and Speck</i>	4,00€
3. Mortadella e caciocavallo <i>Mortadella and Caciocavallo</i>	4,00€
Cozze Gratinare <i>Gratin Mussels</i>	4,00€
Tartare di Tonno <i>Tuna Tartare</i>	15,00€
Tartare di Carne <i>Beef Tartare</i>	10,00€
Baffetta di Salmone <i>Salmon Slice</i> con crostini e burro salato <i>with croutons and salted butter</i>	20,00€
Carpaccio di Bresaola <i>Turkey Carpaccio</i> con rucola e grana <i>with rocket, Parmesan and lemon</i>	7,00€
Carpaccio di Fesa <i>Bresaola Carpaccio</i> con rucola, grana e limone <i>with rocket and Parmesan</i>	7,00€
Carpaccio di Salmone <i>Salmon Carpaccio</i> con olio, limone e grana <i>with oil, lemon and Parmesan</i>	7,00€
Taglieri di Salumi e Formaggi <i>Cold Cuts & Cheese Platter</i>	12,00€
Tagliere di Salumi <i>Cold Cuts Board</i>	8,00€
Tagliere di Formaggi <i>Cheese Board</i>	8,00€
Piatto di Crudo e Mozzarella <i>Cured Ham & Mozzarella Plate</i>	7,00€
Caprese <i>Caprese Salad</i>	7,00€
Crostini con Acciughe <i>Anchovy Crostini</i> del cantabrico e burro salato <i>from Cantabrian Sea with salted butter</i>	12,00€
Crostini di Salmone <i>Salmon Crostini</i> e burro salato <i>with salted butter</i>	12,00€





FOOD

Tris di Bruschette Gourmet <i>Gourmet Bruschetta Trio</i>	4,50€
Frutta di Mare su ordinazione <i>Seafood (available on request)</i>	
APERITIVI /APERITIFS	
Aperitivo Alcolico <i>Alcoholic Aperitif</i> 5 ciotole fredde e 5 pz caldi <i>5 cold bowls and 5 hot bites</i>	12,00€
Aperitivo Analcolico <i>Non-Alcoholic Aperitif</i> 5 ciotole fredde e 5 pz caldi <i>5 cold bowls and 5 hot bites</i>	10,00€
PRIMO DEL GIORNO /FIRST COURSE OF THE DAY	5,00€
SECONDO DEL GIORNO /FIRST COURSE OF THE DAY	6,00€
FRITTURA /FRIED DISHES	
Patate Fritte <i>French Fries</i>	4,50€
Gamberi <i>Shrimps</i>	12,00€
Chele di Granchio <i>Crab Claws</i>	4,50€
Crocchette <i>Croquettes</i>	4,50€
Scagliozze <i>Fried Polenta Squares</i>	3,00€
Panzerottini <i>Mini Panzerotti</i>	3,00€
PIADINE /FLATBREADS	4,50€
1. crudo, mozzarella, pomodoro, insalata, philadelphia <i>parma ham, mozzarella, tomato, lettuce, cream cheese</i> 2. bresaola, funghi, rucola, grana, mozzarella <i>bresaola, mushrooms, arugula, Parmesan flakes, mozzarella</i> 3. mousse di tonno, pomodorini, olive nere <i>tuna mousse, cherry tomatoes, black olives</i>	





FOOD

4. cotto, philadelphia, insalata, mais <i>cooked ham, philadelphia cream cheese, lettuce, corn</i>	
5. pancetta, funghi, rucola, grana, pomodori, philadelphia <i>bacon, mushrooms, arugula, parmesan, tomatoes, philadelphia cream cheese</i>	
6. salmone, philadelphia, granella di pistacchio <i>salmon, philadelphia cream cheese, crushed pistachios</i>	
7. prosciutto crudo, squacquerone, zucchine grigliate <i>prosciutto crudo, squacquerone cheese, grilled zucchini</i>	
WRAP / WRAP	4,50€
1. Insalata, speck, pomodoro, mais, grana <i>lettuce, speck, tomato, corn, parmesan</i>	
2. Insalata, cotto, rucola, funghi, pomodoro, philadelphia <i>lettuce, cooked ham, arugula, mushrooms, tomato, philadelphia cream cheese</i>	
3. Insalata, fesa di tacchino, mais, philadelphia, pomodorini, cetriolo <i>Lettuce, turkey breast, corn, Philadelphia cream cheese, cherry tomatoes, cucumber</i>	
4. Radicchio, salame, carote, olive nere, funghi <i>radicchio, salami, carrots, black olives, mushrooms</i>	
5. Bresaola, philadelphia, rucola, carciofini <i>bresaola, philadelphia cream cheese, arugula, artichoke hearts</i>	
6. Pomodorini, mozzarella, cipolla rossa, tonno, olive nere <i>cherry tomatoes, mozzarella, red onion, tuna, black olives</i>	
7. Salmone, cetriolo, salsa allo yogurt <i>salmon, cucumber, yogurt sauce</i>	
PUCCE	5,50€
componi la puccia con ingredienti a tua scelta <i>compose the puccia with ingredients of your choice</i>	
CIABATTINE / MINI CIABATTA BREADS	
1. Classica (prosciutto crudo di Parma, fiordilatte, rucola) <i>Classic (Parma ham, fiordilatte mozzarella, arugula)</i>	4,50€



FOOD

2. Sfiziosa (bresaola, rucola, scaglie di grana) <i>Tasty (bresaola, arugula, Parmesan flakes)</i>	4,50€
3. Paesana (mortadella, provolone semi piccante, pomodoro, sottiletta) <i>Rustic (mortadella, semi-spicy provolone, tomato, cheese slice)</i>	4,50€
4. Caprese (fiordilatte, pomodoro, origano o basilico) <i>Caprese (fiordilatte mozzarella, tomato, oregano or basil)</i>	4,50€
5. Gustosa (coppata. crema di formaggio, insalata, pomodoro) <i>Tasty (coppata, cheese spread, lettuce, tomato)</i>	4,50€
6. Capricciosa (porchetta, emmenthal, funghi, carciofini) <i>Capricious (porchetta, Emmental cheese, mushrooms, artichokes)</i>	4,50€
7. Marinara (stracciatella, tonno fresco, pistacchio) * <i>Marinara (stracciatella cheese, fresh tuna, pistachio)</i>	6,00€
8. Affumicata (salmone, philadelphia, insalata) * <i>Smoked (salmon, Philadelphia cream cheese, lettuce)</i>	6,00€
9. Martina (capocollo, stracciatella, pomodori sott'olio) * <i>Martina (capocollo, stracciatella cheese, oil-marinated tomatoes)</i>	6,00€
10. Mare e Monti (tonno in scatola, pomodori sott'olio, funghi) * <i>Sea and Mountain (canned tuna, oil-marinated tomatoes, mushrooms)</i>	6,00€
11. Toast Classico (prosciutto cotto, sottiletta o fontina, pomodoro) <i>Classic Toast (cooked ham, cheese slice or fontina, tomato)</i>	4,50€

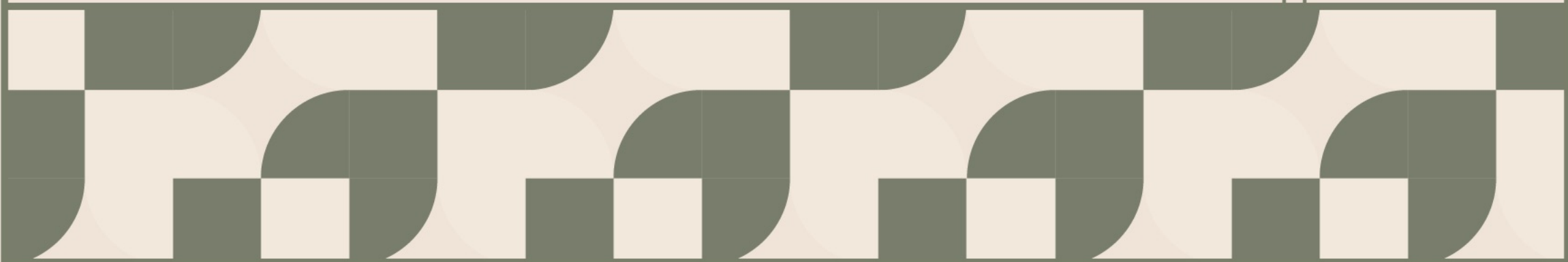
* possibilità di ciabattina ai cereali
Option of multigrain ciabatta available





FOOD

INSALATE /SALADS	
1. Rustica (rucola, radicchio, valeriana, pomodori, scaglie di grana) <i>Rustica (arugula, radicchio, corn salad, tomatoes, Grana Padano flakes)</i>	5,00€
2. Saporita (iceberg, radicchio, carote julienne, olive verdi, asiago, crostini) <i>Saporita (iceberg lettuce, radicchio, julienned carrots, green olives, Asiago cheese, croutons)</i>	5,00€
3. Mediterranea (invidia, carote, valeriana, pomodori, olive verdi, mozzarelline) <i>Mediterranea (endive, carrots, corn salad, tomatoes, green olives, small mozzarella balls)</i>	5,00€
4. Farro (farro, pomodorini, tonno, asiago a cubetti) <i>Farro (farro, cherry tomatoes, tuna, cubed Asiago cheese)</i>	5,00€
5. Gamberi (farro, gamberi, sedano, cipolla rossa) <i>Gamberi (farro, shrimp, celery, red onion)</i>	6,00€





GELATI /ICE CREAM

DESSERT & DOLCI / <i>DESSERTS & SWEETS</i>	
--	--

Soufflé <i>soufflé</i>	2,50€
Soufflé con panna <i>Soufflé with Whipped Cream</i>	3,00€
Muffin Nutella <i>Nutella Muffin</i>	2,50€
Biscotti al Burro <i>Butter Cookies</i>	1,00€
Piadina Nutella <i>Nutella Piadina (Italian flatbread with Nutella)</i>	2,50€





DRINK

COCKTAIL	
Spritz aperol, soda, prosecco Aperol, soda water, Prosecco	5,00€
Alexander brandy, crema di cacao scura, crema di latte o panna liquida Brandy, dark crème de cacao, milk cream or fresh liquid cream	5,00€
Americano bitter campari, vermouth rosso, soda water Campari bitter, red vermouth, soda water	5,00€
Bacardi rum bar bacardi, succo di limone, sciroppo di granatina Bacardi rum, lemon juice, grenadine syrup	5,00€
Bellini prosecco, succo di pesca Prosecco, peach juice	5,00€
B52 liquore di caffè kahlua, baileys, grand marnier Kahlúa coffee liqueur, Baileys, Grand Marnier	5,00€
Caipirinha cachaca, lime, zucchero di canna Cachaça, lime, brown sugar	5,00€
Caipiroska vodka, lime, fragole, sciroppo di fragola, zucchero di canna Vodka, lime, strawberries, strawberry syrup, brown sugar	5,00€
Cuba Libre rum scuro, coca cola Dark rum, Coca-Cola	5,00€
Garibaldi bitter campari, succo di arancia Campari bitter, orange juice	5,00€





DRINK

COCKTAIL	
Spritz aperol, soda, prosecco Aperol, soda water, Prosecco	5,00€
Gin Fizz gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda water Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water	5,00€
Godmother vodka, amaretto disaronno Vodka, Disaronno amaretto	5,00€
Irish Coffee whisky, caffè, crema di latte Whiskey, coffee, milk cream	5,00€
Long Island Ice Tea vodka, gin, rum bianco, bacardi, cointreau o triple sec, succo di limone, coca cola Vodka, gin, white rum, Bacardi, Cointreau or triple sec, lemon juice, cola	5,00€
Manhattan whisky, vermouth rosso Whiskey, red vermouth	5,00€
Margarita tequila, cointreau o triple sec, succo di limone Tequila, Cointreau or triple sec, lemon juice	5,00€
Martini Dry gin, vermouth dry Gin, dry vermouth	5,00€
Mojito succo di lime, rum bianco bacardi, soda water Lime juice, white rum, Bacardi, soda water, mint, sugar	5,00€





DRINK

COCKTAIL	
Negroni bitter campari, vermouth rosso, gin <i>Campari bitter, red vermouth, gin</i>	5,00€
Pina Colada rum bianco bacardi, latte di cocco, succo di ananas <i>White rum, Bacardi, coconut milk, pineapple juice</i>	5,00€
Gin Tonic gin, acqua tonica, fettina di limone, ghiaccio <i>Gin, tonic water, lemon twist, ice</i>	5,00€
Angelo Azzurro gin, triple sec, blue curacao <i>Gin, triple sec, Blue Curaçao</i>	5,00€
Sex on the Beach ghiaccio, vodka, succo di mirtillo, vodka alla pesca, succo di arancia, succo di ananas <i>Vodka, peach schnapps, cranberry juice, orange juice</i>	5,00€
* possibilità di scegliere un cocktail a piacere. Richiedere al personale Option to customize your cocktail—ask our staff!	





DRINK

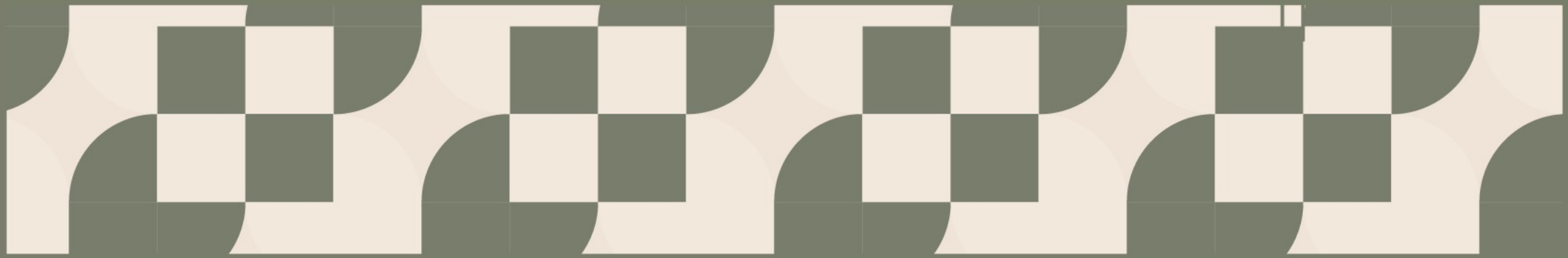
BIRRE	
Heineken	2,00€
Beck's	2,00€
Corona	3,00€
Menabrea 33 cl	2,00€
Tennent's 33 cl	3,00€
Peroni Gran Riserva	3,50€
Prosecco di Bianco calice <i>Glass of Prosecco Bianco</i>	3,00€
Bottiglia di Bianco <i>Bottle of White Wine</i>	15,00€
Prosecco di Rosé calice <i>Glass of Prosecco Rosé</i>	4,50€
Bottiglia di Rosé <i>Bottle of Rosé Wine</i>	35,00€

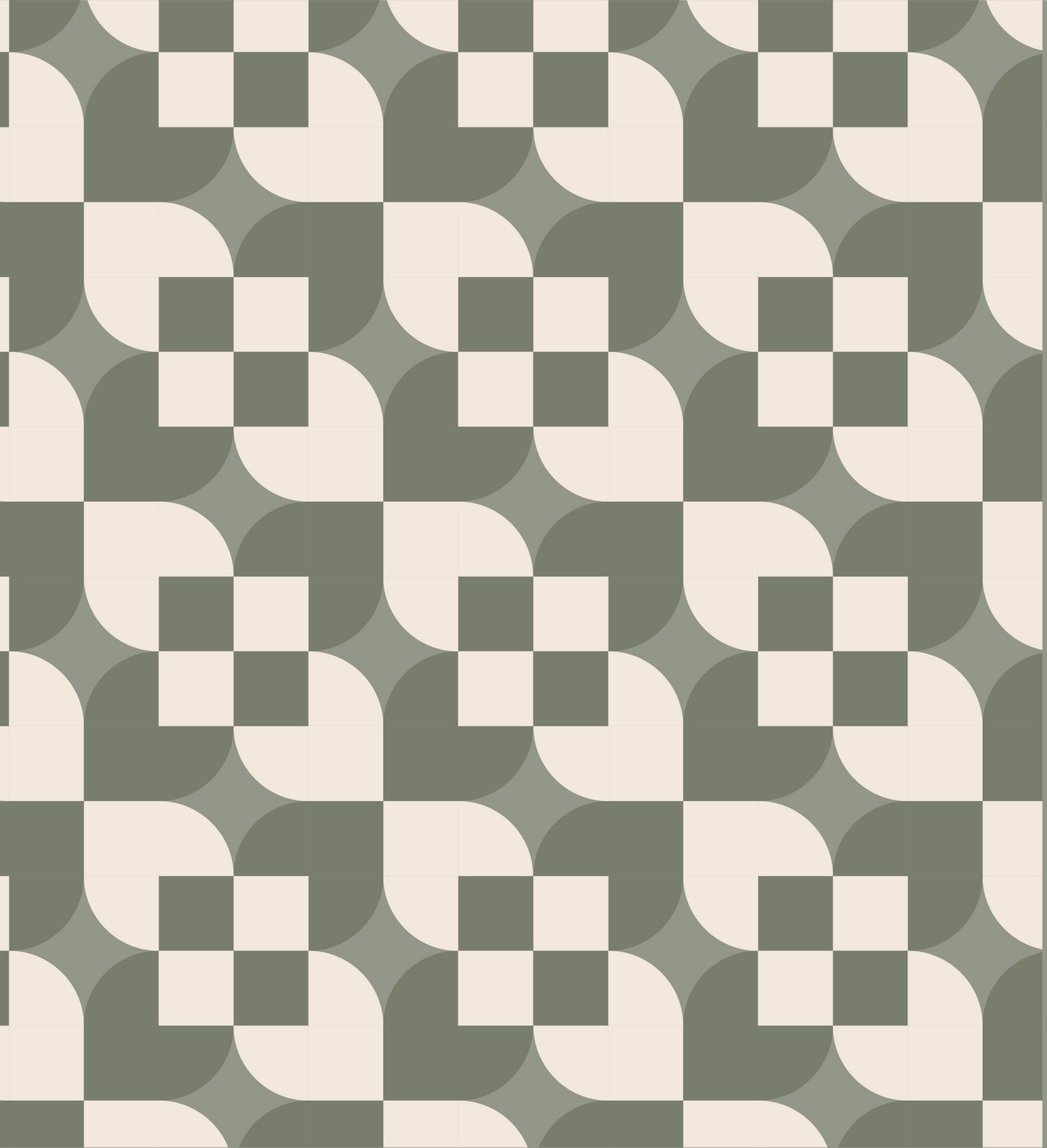




DRINK

GRAPPE	
903 Bianca	3,00€
903 Barricata	3,00€
Le Diciotto Lune Barricata	4,00€
AMARI	
Jägermeister	3,00€
Amaro del Capo	3,00€
Averna	3,00€
Lucano	3,00€
Jefferson	4,00€
RUM	
Zacapa 23 Anni	4,00€
Diplomatico	5,00€
Zacapa XO	12,00€





Corso Vittorio Emanuele, 66
70026 Modugno (BA)
+ 39 389 602 5247

