



f r i z z c a f é

TORRE A MARE

MAIN BAR



RISTORANTE

Antipasti

Impepata di cozze con crostini	8,00
Insalata di mare	8,00
Tartare di salmone	10,0
Carpaccio di bresaola	8,00
Caprese	7,00

Primi Piatti

Specialità in base al "pescato del giorno"

Secondi Piatti

Polpo alla brace con contorno	10,0
Seppie alla brace con contorno	10,0
Polpo e Seppia alla brace	14,0
Frittura di calamari e gamberi	10,0

Insalate

Lasciatevi consigliare dallo staff	6,00
------------------------------------	------

Coperto 2,00

LA NOSTRA CANTINA

Vini Rosati

Podere 29 Puglia IGT Nero di troia, gelso, rosa	5/20
Le Vigne di Sammarco Salento IGP Susumà	5/19
Frescobaldi Toscana IGT Alié	6/22

Vini bianchi

Le Vigne di Sammarco Salento IGP Chardonnay notttempo	5/20
Le Vigne di Sammarco Salento IGP Verdeca	5/18
Podere 29 Puglia IGP Fiano gelso bianco	5/20
H.Lun Alto Adige DOC Gewurtztraminer	22

Vini rossi

Le Vigne di Sammarco Primitivo di Manduria DOC zifa	5/20
Santofia Valpolicella Superiore DOC ripasso	29

Comunicare allo staff eventuali intolleranze
e/o allergie alimentari, grazie

Metodo Charmant & Franciacorta

Le Vigne di Sammarco Spumante Rosé Brut	5/18
Valdo Origine Rosé Brut	6/25
Valdo Valdobbiadene DOCG Cuvée del Fondatore	26
Monte Rossa DOCG P.R. Blanc de Blancs Brut	45
Monte Rossa DOCG Coupé non dosato	48
Monte Rossa DOCG Sansevé Saten Brut	50
Monte Rossa DOCG Flamingo Rosé Brut	60

CAFFETTERIA

Espresso	1,50	Cappuccino	2,50
Espresso al ghiaccio	2,00	Cappuccino decaffeinato	2,70
Espresso decaffeinato	2,00	Cappuccino orzo	2,70
Espresso orzo	1,80	Cappuccino ginseng	3,00
Espresso ginseng	2,00	Latte bianco	1,60
Espresso freddo	2,00	Latte macchiato	2,40
Espresso corretto	2,50	Irish coffee	5,00
Espresso shakerato	2,50	Frizz caffè	5,00
Espresso shake corretto	3,00	Thè / Tisana	3,50
Leccese	2,50	Cioccolata calda	3,50
Espressino	2,00	Melange (cioccolata/caffè)	4,00
Espressino decaffeinato	2,20	Espressino orzo	2,50
Espressino ginseng	2,50	Espressino freddo	3,00
Espressino alla Nutella	3,00		

PASTICCERIA E GELATERIA

Croissant	1,50	Coppa gelato (M/G)	4,00/5,00
Pasticciotto	2,50	Affogato (choco caffè)	6,00
Biscotteria (1 pz)	1,00	Granite limone	4,00
Mignon	1,30	Granite caffè	4,00
Trancio di torta	4,50	Brioche con gelato	4,00
Cannolo siciliano	4,50	Macedonia con gelato	6,00
Tiramisù	4,50	Frutta di stagione con panna	5,00
Soufflé	4,50	Sorbetto limone	3,00
Cheesecake	4,50		

Comunicare allo staff eventuali intolleranze
e/o allergie alimentari, grazie

Coperto 0,50

PANETTERIA

Tramezzino:	3,50	Toast e Piadine	4,00
Prosciutto cotto		Classico	
Prosciutto crudo		<i>prosciutto cotto e formaggio</i>	
Tonno		Piadina con prosciutto crudo	
		Piadina con prosciutto crudo	
Sandwich:	4,00	Piadina con bresaola	
Prosciutto cotto			
Prosciutto crudo			
Bresaola			
Fesa di tacchino			

BIBITE E BIRRE

Acqua minerale lt. 0,5	1,50	Nastro Azzurro	3,00
Bibite in lattina	2,50	Beck's	3,50
Bibite in bottiglia	3,00	Heineken	3,50
Mandorla/Menta/Orzata	2,50	Menabrea	4,00
Energy drink	3,50	Corona	4,00
Spremute	3,50	Tennet's	4,00
Estratto di frutta	4,50		

APERITIVI

Aperifrizz	12,00
con 5 pz. di rosticceria mista, tris salato, crudité, bevanda alcolica o analcolica	
Tris salato	4,00

SPIRITS

Rhum		Whiskey	
Zapaca XO	12,00	Jack Daniel's	4,00
Zapaca 23	8,00	Wilde Turkey	5,00
Diplomatico	8,00	Canadian	4,50
Cacique 500	7,00	Chivas Regal	4,50
Legendario	6,00		

Comunicare allo staff eventuali intolleranze
e/o allergie alimentari, grazie

Coperto 0,50

Santa Teresa	6,00	Bushmills	4,00
Matuzalem 15	8,00	Glen Grant	4,00
Cubaney 25	10,0	Ballantines	4,50
Cubaney 21	7,50	Kmiki (Japan)	10,0
Cubaney 18	6,00	Cognac	
Don Papa	6,00	Courvoisier	5,00
Don Papa Riserva	10,0	Martell	5,00
Torbati		Carlos I	5,00
Oban 14	6,00	Calvados	5,00
Talisker 10	5,00	Cardinal Mendoza	6,00
Lagavulin 16	7,00	Liquori	
Laphroaig	7,00	Cointreau	3,50
Macallan 12	8,00	Grand Marnier	4,00
Macallan 10	6,50	South Comfort	4,00
Vodka		Bayles	4,00
Beluga	7,00	Kalua	4,00
Grey Goose	6,00	Frangelico	4,00
Belvedere	6,00	Amaro	3,50
Stolichnaya	4,50	Liquori fruttati	4,00
Absolute	4,00	Passito di Pantelleria	4,00
Moskovskaya	4,00	Moscato di Trani	4,00
Grappe		Zibibbo	4,00
Bianca (varie etichette)	4,00	Porto Vintage	5,50
Barricata (varie etichette)	4,50	Gin	
903 D'Autore	7,00	Hendrick's	6,00
Berta	8,00	Gin Mare	6,00
		Bombay	4,00
		Bulldog	5,00
		Tanqueray	5,00

DRINKS — PRE DINNER

Alexander	6,00
brandy, panna liquida, crema di cacao	
Americano	
vermouth rosso, campari, soda	
Negroni	
gin, bitter campari, vermouth rosso	
Garibaldi	
bitter campari, orange juice	

Comunicare allo staff eventuali intolleranze
e/o allergie alimentari, grazie

Coperto 0,50

Cosmopolitan

vodka, triple sec, lemon, cranberry juice

Daiquiri

rum bianco, lime, zucchero

Margarita

tequila, triple sec, lemon juice

Old Fashioned

bourbon whiskey, angostura, soda, zucchero

Paradise

gin, apricot brandy, pineapple juice

Affinity

whiskey, vermouth dry rosso, angostura

Manhattan

vermouth rosso, Canadian, angostura

Gin Tonic *

gin classico, tonica - *il prezzo può variare in base al Gin richiesto

DRINKS — AFTER DINNER

Alexander

6,00

brandy, panna liquida, crema di cacao

Black Russian

vodka, liquore al caffè

White Russian

vodka, panna liquida, liquore al caffè

French Connection

cognac, amaretto

Godfather

scotch whisky, amaretto

Godmother

vodka, amaretto

DRINKS — PESTATI

Mojito

6,00

rum bianco, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda

Capiroska Fragola

vodka, lime, zucchero di canna, fragola

Caipirinha

cachaca, lime, zucchero di canna

Capirissima

rum, lime, zucchero di canna

Comunicare allo staff eventuali intolleranze
e/o allergie alimentari, grazie

Coperto 0,50

DRINKS — LONG DRINK & FROZEN

Long Island Ice Tea

6,00

vodka, tequila, gin, rhum, triple sec, sour, top di cola

Moscow Mule

vodka, ginger beer, lime

Tequila Sunrise

tequila, orange juice, granatina

Shirley Timple

ginger ale, sciroppo di granatina

Japanese Ice Tea

vodka, rhum, gin, triple sec, midori, sour

Pina Colada

rhum bianco, lime juice, succo di pompelmo, 2 dash maraschino



@frizzcafe



Frizz Cafe Torre a Mare