

Vini al Calice

Vini Bianchi ristorante/aperitivo

Chardonnay (Chardonnay) Cantina Tollo	€ 5/€10
Sauvignon blanc Borgo dei vassalli (Sauvignon 100%)	€ 7/€10
Sharis Felluga (Chardonnay 70% Ribolla gialla 30%)	€ 8/€10
T-Bianco (Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay) Cantina Tarmin	€ 5/€10
Vermentino Primo Bianco (Vermentino) Cantina Mesa	€ 5/€10

Vini Rossi ristorante/aperitivo

Cirò Rosato Le Formelle (Gaglioppo) Cantina Caparra e Siciliani	€ 5/€10
Isole dei Nuraghi Primo rosso (Carignano, Syrah) Cantina Mesa	€ 5/€10
Lagrein tramin (Lagrein 100%)	€ 7/€10
Montepulciano d'Abruzzo (Montepulciano) Cantina Tollo	€ 5/€10
Nero d'avola nerè feudo maccari (nero d'avola 100%)	€ 7/€10
Renosu rosso "Triple A" (Cannonau, Monica, Pascale) Cantina Dettori	€ 5/€10

Bollicine ristorante/aperitivo

Franciacorta (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Cantina Ugo Vezzoli	€ 8/€10
Prosecco (Prosecco, Glera) Cantina Andreola	€ 5/€10

Le Birre

ristorante/aperitivo

01. Menabrea ann. ambrata 0,33 cl	€ 4/€10
02. Menabrea ann. bionda 0,33 cl	€ 4/€10
03. Menabrea ann. rossa 0,33 cl	€ 4/€10
04. Inusa non filtrata 0,33 cl	€ 4/€10

Cocktails

Red Smoke Gin, Vermut rosso del prof., campari, sciroppo ai frutti rossi, laphroaig	€ 10,00
Ginger Mood Gin, campari, limone, simple syrup, zenzero, cranberry juice	€ 10,00
Pashion Gin, peach tree, maracuja fresco, limone, simple syrup	€ 10,00
Tomato Club Gin, limone, zenzero, sale, pepe, salsa worcester, tabasco, succo di pomodoro	€ 10,00
Sweet Mule Gin, lime, cetriolo, ginger beer, litchi	€ 10,00
Spirit Aperol, prosecco, seltz	€ 10,00
Moscow Mule Vodka, lime, ginger beer	€ 10,00
Hugo Sciroppo di Sambuco, prosecco, seltz, menta	€ 10,00
Boulevardier Whiskey, campari, sweet vermouth	€ 10,00
Kir Royale Prosecco, crème de cassis	€ 10,00
Passion Cooler Lime, zucchero di canna, maracuja, rum, ginger ale	€ 10,00
Mojito Zen Lime juice, simple syrup, zenzero, menta, rum, ginger beer	€ 10,00
Mòdjito Lime juice, simple syrup, menta, rum, sprite, passoa	€ 10,00
Rossini Fragola, prosecco	€ 10,00

MEDITERRANEO

L'Aperitivo
Bistrot - Pinseria

Piazza Henry Dunant, 18
ARENA ALBARO VILLAGE

☎ 010.8602025

✉ mediterraneoalbaro@gmail.com

🌐 www.mediterraneoalbaro.it



mediterraneoalbaro



Mediterraneo Albaro



@mediterraneoalbaro

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi ai membri del nostro staff per maggiori informazioni. Ti aiuteranno nella scelta dei prodotti. In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine

IL BISTROT

Gamberi di mazara crudi (5 pezzi)	€ 18,00 (2) gluten free
Catalana di gamberi mango e chips di platano	€ 15,00 (1,2,2) anche gluten free
Ceviche di salmone con marocuja	€ 15,00 (4) gluten free
Acciughe fritte	€ 10,00 (1,2,3,4)
Crostone ai cereali con acciughe del cantabrico ,straciatella e pomodorini	€ 13,00 (1,4,7) anche gluten free
Tartare di ricciola	€ 16,00 (4) anche gluten free
Avocado toast (pane ai cereali, guacamole, salmone e straciatella)	€ 15,00 (1,4,5,6,7,8,11,13) anche gluten free
Uovo poche con crema di parmigiano e tartufo nero estivo	€ 12,00 (1,3,8)
Battuta di manzo (macelleria da Carlo) straciatella e granella di pistacchio e riso bianco	€ 14,00 (7,8) gluten free
Battuta di manzo (macelleria da Carlo) e cipolla caramellata e riso bianco	€ 14,00 gluten free
Paccheri al rogu di gallinella	€ 13,00 (1,4,9) anche gluten free
Linguine gamberi cozze e pomodorini	€ 13,00 (1,2,4,9,12,14) anche gluten free
Caserecce cacio e pepe e burro tartufato	€ 10,00 (1,7) anche gluten free
Gli arancini	€ 10,00 (1,3,5,6,7,8,9)
Insalata di pollo in agrodolce con mele e ananas	€ 13,00 (7,9) gluten free
Trancio di salmone con mayo all'arancia e cipolla caramellata	€ 15,00 (3,4,5,8,11) gluten free
Filetto di manzo garronese ai ferri o al castelmagno	€ 25,00 (1,5,6,8) anche gluten free
Il cheesburger mediterraneo (hamburger, toma, salsa bbq, insalata, pomodoro, pancetta e cipolla caramellata)	€ 12,00 (1,3,7,11) anche gluten free

PER I PIU' PICCOLLI..

Pasta al pesto, pomodoro o al burro	€ 7,00
Hamburger al piatto	€ 10,00
Chicken nuggets	€ 8,00
Patatine fritte	€ 4,00

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi ai membri del nostro staff per maggiori informazioni. Ti aiuteranno nella scelta dei prodotti. In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine

LE PINSE

- ANCHE GLUTEN FREE -

FIORDILATTE ROSSA Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte	€ 7,00	LA FORMAGGI BIANCA Gorgonzola, fiordilatte, stracchino	€ 11,00
LA COTTO Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, prosciutto cotto	€ 9,00	LA MEDITERRANEA Pomodoro San Marzano dop, stracchino, pomodoro secco e acciughe del cantabrico	€ 11,00
LA CRUDO Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, culaccia di culatello	€ 10,00	L'ESTIVA Pomodoro San marzano dop, mozzarella di bufala, bresaola e rucola	€ 11,00
LA WURSTEL Pomodoro San Marzano, fiordilatte e wurstel	€ 9,00	LA VEGETARIANA Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, zucchine melanzane cipolla rossa pomodorini	€ 11,00
LA TIROLESE Pomodoro San Marzano, stracchino, salsiccia	€ 10,00	L'INDIAVOLATA Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, gorgonzola spianata calabrese	€ 11,00
LA BUFALA ROSSA Pomodoro San Marzano dop, mozzarella di bufala	€ 9,00	LA MODAIOLA Pomodoro San Marzano dop, straciatella e culaccia di culatello	€ 11,00
LA FORMAGGI ROSSA Pomodoro San Marzano dop, gorgonzola, fiordilatte, stracchino	€ 11,00	LA GENOVESE Pesto e stracchino	€ 11,00
		LA QUATTRO STAGIONI Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi	€ 11,00

I DOLCI

Torta di mele	€ 5,00 (1,3,7)
Tiramisú	€ 5,00 (1,3,7)
Cheesecake	€ 5,00 (1,3,7) gluten free
Cuore caldo di cioccolato	€ 5,00 (1,3,7,5,8) gluten free
Cantucci e vin santo	€ 5,00 (1,3,5,8)

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi ai membri del nostro staff per maggiori informazioni. Ti aiuteranno nella scelta dei prodotti. In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine