

TRA CIELO E CITTÀ, OGNI ISTANTE TROVA IL SUO SPAZIO.
Between sky and city, every moment finds its place.



CAFFETTERIA COFFEE BAR

CAFFÈ ESPRESSO Espresso coffee	1.5
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated coffee	1.5
CAPPUCCINO Cappuccino	2
ESPRESSINO Espressino	2
CAFFÈ E LATTE Coffee with milk	2
CAFFÈ D'ORZO Barley coffee	2
GINSENG (dolce o amaro) Ginseng Coffee (sweet or unsweetened)	2
CAFFÈ LECCESE Caffè Leccese (iced espresso with almond milk)	3
CAFFÈ AMERICANO American coffee	3

CAFFÈ SPECIALI SPECIALTY COFFEES

CAPPUCCINO ALEMAN ESPRESSO, LATTE, PANNA SPRAY, CACAO German Cappuccino: Espresso, milk, whipped cream, cocoa	3
NOCCIOLINO CIOCCOLATA, NOCCIOLA, CAFFÈ ESPRESSO, PANNA SPRAY Hot chocolate, hazelnut cream, espresso coffee, whipped cream	5
CANNELLINO CIOCCOLATA, CANNELLA, CAFFÈ ESPRESSO, PANNA SPRAY Hot chocolate, cinnamon, espresso coffee, whipped cream	5
CARAJILLO ESPRESSO, LICOR 43 Espresso coffee, Licor 43	6
CAFFE SHAKERATO ESPRESSO, SCIROPPO DI ZUCCHERO, GHIACCIO Shaken Coffee Espresso coffee, sugar syrup, ice	6
IRISH COFFE CAFFÈ CALDO, WHISKY IRLANDESE, CREMA DI LATTE, ZUCCHERO DI CANNA Hot coffee, Irish whiskey, milk cream, brown sugar	8

DOLCEZZE DELIGHTS

CORNETTO	1,5
Croissant	
CANTUCCI (4pz)	3
Italian almond biscotti (4 pieces)	
CROSTATA	4
Tart	

CIOCCOLATA CALDA HOT CHOCOLATE

FONDENTE	6
Dark chocolate	
LATTE	6
Milk chocolate	
PEPERONCINO	6
Chili chocolate	
ARANCIA E CANNELLA	6
Orange & cinnamon chocolate	

I NOSTRI TÈ DAMMANN FRÈRES OUR DAMMANN FRÈRES TEAS

SELEZIONIAMO ESCLUSIVAMENTE ACQUA OLIGOMINERALE A BASSO RESIDUO FISSO PER ESALTARNE AROMI E SFUMATURE.	6
--	---

Preparare un tè di qualità è un'arte, fatta di attenzione,
tempo e rispetto della materia prima.

We use exclusively low mineral-content water to enhance
aromas and delicate nuances.

Preparing a fine tea is an art, made of care, time and respect
for the ingredients.

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE - 50 Cl Still water- 50 Cl	2
ACQUA GASSATA - 50 Cl Sparkling water- 50 Cl	2
CEDRATA Cedrata (citron soda)	4
CHINOTTO Chinotto	4
FEVER TREE SICILIAN LEMONADE Fever-Tree Sicilian Lemonade	4
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	4
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER Fever-Tree Indian Tonic Water	4
FEVER TREE PINK GRAPEFRUIT Fever-Tree Pink Grapefruit	4
FIVER TREE GINGER BEER Fever-Tree Ginger Beer	4
COCA COLA Coke	4
COCA COLA ZERO Coke Zero	4
SPRITE Sprite	4
FANTA Fanta	4
COCKTAIL SAN PELLEGRINO San Pellegrino Cocktail	4
SUCCHI DI FRUTTA BIO Organic fruit juices	5
SPREMUTE DI AGRUMI Freshly squeezed citrus juices	5
ESTRATTI CON FRUTTA FRESCA Fresh fruit extracts	7

VINI WINES

BIANCHI WHITES

A MANO
IMPRINT - FALANGHINA

25

6



A MANO
FIANO IN PUREZZA

25

6

ROSATI ROSÉS

A MANO
PRIMITIVO

25

6



A MANO
IMPRINT - SUSUMANIELLO

25

6

ROSSI REDS

A MANO
IMPRINT - SUSUMANIELLO

25

6



A MANO
NEGROAMARO

25

6

TORREVENTO
SINCE 1913 - PRIMITIVO

45

8

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE BIONDA 0.20 cl BLONDE ALE 0.20 Cl	5
BIRRA MORETTI ROSSA 0.30 cl RED ALE 0.20 Cl	5

ROOF GARDEN LOUNGE

APERITIVI STARTERS

APEVEG

15

CROCCHETTA DI RAPE IN CROSTA DI CEREALI, VERDURINE IN TEMPURA, CRACKERS CON HUMMUS DI CECI E OLIVA NERA DISIDRATATA, TARTELLETTA CON MOUSSE DI AVOCADO E MICROGREENS

ApeVeg

Turnip croquette in cereal crust, tempura vegetables, crackers with chickpea hummus and dehydrated black olive, tartlet with avocado mousse and microgreens

1.7.

APERIPUGLIA

16

FOCACCINA HOMEMADE, PANZEROTTINO ARTIGIANALE, CROSTINO DI PANE AI CEREALI CON CAPOCOLLO E CACIOCAVALLO, TRIS DI FRISELLINE (BURRATA E LIME, ALICI DEL CANTABRICO E MOUSSE DI RICOTTA, POMODORINO E RUCOLA)

AperiPuglia

Homemade focaccia, artisanal panzerotto, multigrain crostini with capocollo and caciocavallo, trio of friselline (burrata and lime, Cantabrian anchovies and ricotta mousse, cherry tomato and rocket)

1.3.4.7

APEMARINO

18

GAMBERONE IN CROSTA DI PANKO, MAGNUM DI BACCALÀ MANTECATO AGLI AGRUMI AL NERO DI SEPPIA, BUNS CON SALMONE GRAVLAX, MOUSSE DI AVOCADO E SALSA PONZU, CROSTINO AI CEREALI CON ALICI DEL CANTABRICO E MOUSSE DI RICOTTA AL LIME

ApeMarino

Panko-cruste king prawn, citrus whipped cod “magnum” with cuttlefish ink, buns with Gravlax salmon, avocado mousse and ponzu sauce, multigrain crostini with Cantabrian anchovies and lime ricotta mousse

1.2.3.4.7.8

DA CONDIVIDERE TO SHARE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI
CACIOCAVALLO OCCHIATO, PECORINO CORATINO E CACIOTTA
DI CAPRA ALLE ERBE CON MOSTARDA DI CIPOLLA ROSSA
E RIDUZIONE ALLE PRUGNE, CAPOCOLLO DI MARTINA,
PROSCIUTTO CRUDO DI FAETO E SALSICCIA LUCANA DOLCE

24

Selection of Puglian Cold Cuts & Cheeses

Caciocavallo, Coratina pecorino, herb goat caciotta with red onion
mostarda and plum reduction, Martina Franca capocollo, Faeto cured ham
and sweet Lucanian sausage

7

ALL DAY FOOD

FRISA PUGLIESE 10
POMODORINO CONFIT, BASILICO, CHIPS DI ZUCCHINE E
BUFALINA

Apulian Frisa
Confit cherry tomatoes, basil, zucchini chips and bufalina
1.7

INSALATONA ROOF 10
MISTICANZA, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, AVOCADO,
FETA, MANDORLE TOSTATE, DRESSING AL LIMONE, CRACKERS
MULTICEREALI

Roof Salad
Mixed greens, cherry tomatoes, Taggiasca olives, avocado, feta cheese,
toasted almonds, lemon dressing and multigrain crackers
1.8

PUCCIA CAPRESE 12
BUFALA, CUORE DI POMODORO, BASILICO, OLIO EVO

Caprese Puccia
Buffalo mozzarella, tomato heart, basil and extra virgin olive oil
1.7

PUCCIA PUGLIESE 13
CAPOCOLLO DI MARTINA, BURRATA, RUCOLA, OLIO EVO

Apulian Puccia
Martina Franca capocollo, burrata, rocket salad and extra virgin olive oil
1.7

VELI DI PROSCIUTTO CRUDO “GIANFERRARI”, 13
CUOR DI FIORONE PUGLIESE E RIDUZIONE AL VINCOTTO

Thin slices of “Gianferrari” cured ham,
Apulian fig heart and vincotto reduction
4.12

AVOCADO TOAST 14
CROSTONE DI PANE AI MULTICEREALI CON MOUSSE
DI AVOCADO AL LIME E BURRATA

Multigrain bread with lime avocado mousse and burrata
1.3 - Opzione senza glutine disponibile | Gluten-free option available

ALL DAY FOOD

CLUB SANDWICH 15
CAPOCOLLO DI MARTINA, MISTICANZA, CUORE DI POMODORO,
SCAMORZA AFFUMICATA, CREAM CHEESE E CAESAR DRESSING
ACCOMPAGNATO DA DIPPERS

Martina Franca capocollo, mixed greens, tomato heart, smoked scamorza,
cream cheese and Caesar dressing, served with dippers

1.3.7

CAPRESE DI TONNO ROSSO CON BUFALA, 18
CUORE DI POMODORO, SPUMA D'ANGURIA E SFERE
DI GIALLETTO AL MOJITO

Red tuna caprese with buffalo mozzarella,
tomato heart, watermelon espuma and Mojito-flavoured yellow melon
spheres

1.4.7.12

INSALATINA DI POLPO CON CATALANA DI VERDURE, 20
ESTRATTO DI MELONE CANTALUPO E PASSION FRUIT

Octopus salad with catalan-style vegetables,
cantaloupe melon extract and passion fruit

3.4.9

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO, 22
ARANCINO DI POLPO ALLA BARBABIETOLA E GEL D'ARANCIA

Red prawn tartare,
beetroot octopus arancino and orange gel

1.2.4

SOLO SU ORDINAZIONE - AVAILABLE BY PRIOR ORDER ONLY

OSTRICHE (3 PZ) CON BOLLICINE FRANCIACORTA 15

Oysters (3 pcs) with Franciacorta sparkling wine

2.14

DESSERT

TIRAMISÙ RIVISITATO	7
Deconstructed tiramisu	
1.3.7	
MONOPORZIONE MANGO E PASSION FRUIT (GLUTEN FREE)	7
Mango and passion fruit mono dessert (gluten free)	
3	
BROWNIE CON CREMOSO AL CAFFÈ	7
Brownie with coffee cream	
1.3.7.8	
SORBETTO ARANCIA E CAMPARI	7
Orange and Campari sorbet	

ALLERGENI

ALLERGENS

1. **GLUTINE cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati**
GLUTEN cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives
2. **CROSTACEI E DERIVATI marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili**
CRUSTACEANS AND DERIVATIVES marine and freshwater: shrimp, prawns, crabs and similar
3. **UOVA e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo**
EGGS and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta
4. **PESCE E DERIVATI prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali**
FISH AND DERIVATIVES food products containing fish, even in small amounts
5. **ARACHIDI E DERIVATI creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi**
PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS sauces and dressings in which they may be present, even in small quantities
6. **SOIA E DERIVATI prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili**
SOY AND DERIVED PRODUCTS derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar items
7. **LATTE E DERIVATI ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie**
MILK AND DAIRY PRODUCTS any product containing milk, such as yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams
8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi**
TREE NUTS AND DERIVATIVES almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, pistachios
9. **SEDANO E DERIVATI sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali**
CELERY AND DERIVATIVES both in pieces and as an ingredient in soups, sauces and vegetable concentrates
10. **SENAPE E DERIVATI si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda**
MUSTARD AND DERIVATIVES can be found in sauces and condiments, especially mustard
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale**
SESAME SEEDS AND DERIVATIVES whole seeds used in bread, flours containing even small percentages
12. **SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE** anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ - used as preservatives, may be found in: preserved fish products, pickled foods, oil-preserved or brined foods, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices
13. **LUPINO E DERIVATI presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari**
LUPIN AND DERIVATIVES found in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours and similar
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc**
MOLLUSCS AND DERIVATIVES scallops, razor clams, clams, mussels, oysters, limpets, cockles, etc.)

