



AQUAMAREA



CAFFETERIA
COFFEE & BREAKFAST



CHARMING ROOMS, FOOD & SPIRITS

WWW.AQUAMAREA.IT

CAFFETTERIA



| | |
|--|-------------|
| ESPRESSO | 2,3 |
| DECAFFEINATO | 2,3 |
| <i>Decaffeinated</i> | |
| IL NOSTRO CAFFÈ SPECIALE | 3,8 |
| <i>Our Speciale</i> | |
| DOPPIO <i>Double shot</i> | 4 |
| MACCHIATO <i>With milk</i> | 2,3 |
| CORRETTO <i>With liquor</i> | 3,5 |
| SHAKERATO | 3,5 |
| <i>Shaken iced</i> | |
| IN GHIACCIO | 2,5 |
| <i>On the rocks</i> | |
| IN GHIACCIO | 3 |
| <i>Con latte di mandorla</i> <i>On the rocks with almond milk</i> | |
| CAPPUCCINO | 3,5 |
| <i>Italian cappuccino</i> | |
| CAPPUCCINO DOPPIO | 4,5 |
| <i>Double shot cappuccino</i> | |
| ESPRESSINO | 2,6 |
| <i>Short cappuccino</i> | |
| AMERICANO | 3,2 |
| <i>American coffee</i> | |
| LATTE MACCHIATO | 3,5 |
| <i>Milk stained with coffee</i> | |
| TIPI DI LATTE <i>Types of milk</i> | +0,5 |
| <i>Senza Lattosio</i> <i>Lactose Free</i> | |
| <i>Soia</i> <i>Soy</i> | |
| <i>Mandorla</i> <i>Almond</i> | |

COLAZIONE



| | |
|--|------------|
| CAPPUCCINO | 3,5 |
| <i>Italian cappuccino</i> | |
| CAPPUCCINO DOPPIO | 4,5 |
| <i>Double shot cappuccino</i> | |
| ESPRESSINO | 2,6 |
| <i>Short cappuccino</i> | |
| AMERICANO | 3,2 |
| <i>American coffee</i> | |
| LATTE MACCHIATO | 3,5 |
| <i>Milk stained with coffee</i> | |
| CORNETTO | 2,2 |
| <i>Con marmellate fatte in casa</i> <i>Croissant with homemade jams</i> | |
| PASTICCIOTTO | 2,5 |
| <i>Typical apulian sweet filled</i> <i>with cream and black cherry</i> | |
| TORTA DEL GIORNO | 5 |
| <i>Cake of the day</i> | |
| CROSTATA CASERECCIA | 5 |
| <i>Con marmellata fatta in casa</i> <i>Fruit jam homemade tart</i> | |
| YOGURT | |
| <i>Bianco</i> <i>Plain</i> | 3,5 |
| <i>Alla frutta</i> <i>Fruity</i> | 4 |
| ESTRATTO DI FRUTTA 200 ml | 6,5 |
| <i>Fresh fruit juice</i> | |
| TE TISANA | 4,5 |
| <i>Tea</i> <i>Herbal teas</i> | |
| CIOCCOLATA CALDA | 4,5 |
| <i>Hot chocolate</i> | |



MISCELE ARTIGIANALI
IL MANOVALE



BRUNCH



SALUMI E FORMAGGI 20

A stagionatura crescente
*Cured meats and cheeses
of increasing maturity*

INSALATA 15

Misticanza di verdure,
pomodorini confit, burrata e olive
*Mixed fresh vegetables with cherry
tomatoes, burrata cheese, olives*

PINSA 15

Focaccia leggera con straciatella
e capocollo
*Light focaccia with fresh straciatella
cheese and capocollo (salami made
with pork neck)*

FIORDILATTE 15

Mozzarella locale,
pomodorini datterini e basilico
*Fresh mozzarella cheese,
datterino tomatoes and basil*

CLIFF TARTARE** 22

Tartare di tonno marinata con lime
e olio EVO
*Tuna tartare marinated with lime
and EVO oil*

- I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
- **Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
- Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

DRINKS



SOFT DRINKS 3,8

COCKTAIL ANALCOLICO 8

Alcohol free cocktails

COCKTAIL ALCOLICO da/from 10

AMARO CLASSICO 4

AMARO PREMIUM 6

VODKA/RUM/GIN/WHISKY

A richiesta | On demand

CALICE DI VINO 7,5

Glass of wine

Bianco | White
Rosato | Rosé

CALICE DI PROSECCO DOC 7,5

Glass of Prosecco

BIRRE ARTIGIANALI 33CL 6

Craft beers

Lager, blanche, IPA

- Dishes marked with (*) may be prepared with frozen or deep-frozen raw material at origin.
- Some fresh animal products, as well as fishery products fed raw, undergo rapid blast chilling at -18°C to ensure quality and safety.
- We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

SERVIZIO | SERVICE 10%

