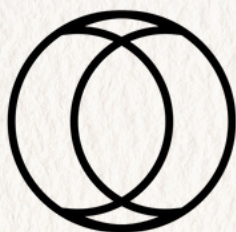


# MENU

*serale*



*Per la sera*  
**PIATTINI\***

## **Focaccia barese**

- liscia con pomodorini + olive + origano..... € 5  
farcita con cotto + provolone affumicato..... € 8  
farcita con zucchine + provolone affumicato..... € 8

**Rustico leccese** disco di doppia pasta sfoglia  
con pomodoro, mozzarella e besciamella..... € 5

**Polpettine fritte pugliesi** 6 pz  
polpette di carne e di melanzane + salsa yogurt..... € 6

**Pittule salentine + guacamole** 6 pz ..... € 8

## **Croissant salato**

- farcito con prosciutto cotto+provolone affumicato... € 5  
farcito con hummus + pomodorini..... € 5

## **Bruschetta**

- pomodorini..... € 5  
guacamole + pomodorini..... € 6  
salmone + guacamole..... € 8

# COCKTAIL

*Drink list*

- Spritz** (Aperol/Campari/Select/Hugo)..... € 6  
**Americano**..... € 9  
**Negroni**..... € 9  
**Negroni sbagliato**..... € 9  
**Gin Tonic** Tanqueray..... € 9  
**Gin Tonic** Hendrix..... € 12  
**Gin Tonic** Mare..... € 12  
**Gin Tonic** Nordés ..... € 12  
**Gin Tonic** Roku ..... € 12  
**Moscow Mule**..... € 9  
**London Mule**..... € 9  
**Bloody Mary**..... € 9  
  
**Aperol/Campari soda**..... € 4  
**Amaro/Distillato/Liquore**..... € 4



\*Alcuni prodotti sono congelati all'origine.

Per informazioni sugli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale.



# Cantina

## VINI

<b>Bianchi</b>		
Falanghina.....	€ 6	€ 21
Pecorino.....	€ 6	€ 21
Ribolla Gialla.....	€ 6	€ 21
Vermentino di Gallura.....	€ 6	€ 21
Gewürztraminer.....	€ 7	€ 25

<b>Rossi</b>		
Negroamaro.....	€ 6	€ 21
Primitivo.....	€ 6	€ 21
Morellino di Scansano.....	€ 6	€ 21
Cannonau.....	€ 6	€ 21
Pinot nero.....	€ 7	€ 25

<b>Rosati</b>		
Rosato del Salento.....	€ 6	€ 21
Cap d'Agde.....	€ 6	€ 24

<b>Bollicine</b>		
Brut millesimato.....	€ 6	€ 21
Prosecco Superiore.....	€ 7	€ 25

## BIRRE

### Artigianali



**Luna Chiara** (Stile PILS) 33 cl - 5,0% vol..... € 6  
Sentori erbacei e floreali. Equilibrio tra dolcezza del malto e amaro del luppolo.

**Luna Nera** (Stile IPA) 33 cl - 6,0% vol..... € 6  
Sentori agrumati e critici dei luppoli utilizzati. Buon livello di amaro.

**Luna Rossa** (Stile STRONG ALE) 33 cl - 6,7% vol..... € 6  
Gusto maltato con aromi di caramello e note erbacee e floreali date dal luppolo utilizzato. Amaro delicato e buon livello di alcol.

**Senza Glutine** (Stile LAGER chiara) 33 cl - 4,0% vol € 6  
Bassa fermentazione, gusto mielato dei malti chiari e dall'aroma erbaceo dei luppoli tedeschi.

**Messina** Cristalli di sale 50 cl - 5% vol..... € 6

### Bere

## ANALCOLICO

<b>Virgin Mary</b> (pomodoro condito).....	€ 6
<b>Virgin Mojito</b> .....	€ 6
<b>Melagrana e Sambuco</b> .....	€ 6
<b>Limonata e Basilico</b> .....	€ 6
<b>Acqua tonica/Cedrata/Chinotto</b> .....	€ 4,5
<b>Tè al limone/Tè alla pesca</b> .....	€ 4,5
<b>Crodino</b> .....	€ 4
<b>Coca-Cola/Coca-Cola Zero</b> .....	€ 4
<b>Acqua Panna/San Pellegrino</b> bottiglia 50 cl.....	€ 2



# EVENTI

## *in programma*

**mercoledì 5 febbraio ore 19:30**

Tuca Tuca Karaoke: aperitivo e musica

**giovedì 6 febbraio ore 19:30**

Presentazione del libro "Essere cosmo"  
con l'autrice Michela Morgana

**giovedì 6 febbraio ore 19:30 (saletta)**

La dea Belisama: conferenza del ciclo "Le dee  
dentro la strega" con Isabella Ives

**mercoledì 12 febbraio ore 19:30**

Coltiva la gratitudine: workshop gratuito +  
aperitivo con l'autrice Assunta Corbo

**giovedì 13 febbraio ore 19:30**

Speed Date Letterario: aperitivo sociale

**mercoledì 19 febbraio ore 19:30**

Hidden Games Night: il gioco che non ti aspetti  
Aperitivo con gioco da tavolo

**mercoledì 19 febbraio ore 19:30-21:30 (saletta)**

Inizio percorso Tarocchi della Realtà:  
Arcani Minori (richiesta iscrizione)

**giovedì 20 febbraio ore 19:30**

Messaggi dai Tarocchi: Legami Familiari  
conferenza e letture con Alberto Manieri

**mercoledì 26 febbraio ore 19:30**

Serata poetica: Poetry Slam + Open Mic

**mercoledì 26 febbraio ore 19:30-21:30 (saletta)**

Inizio percorso Tarocchi della Realtà:  
Arcani Maggiori (richiesta iscrizione)

**giovedì 27 febbraio ore 19:30**

Presentazione del libro "Vèstiti di felicità"  
con l'autrice Francesca Marini moderata  
da Jessica Fiumara

Per partecipare agli eventi è richiesta  
la consumazione e la prenotazione  
via WhatsApp al 328 5755732.



Milano, Via Pietro Pomponazzi, 9E  
Lun-Ven 8:30-16:00 | Sab-Dom 9:00-18:00  
In occasione degli eventi: aperti 19:00-22:00.  
[www.ecatecaffelibreria.com](http://www.ecatecaffelibreria.com)