



**MORGANTE**  
COCKTAIL & RESTAURANT

**BISTROT**

<b>Tapas assortite</b> (1, 3, 4, 7, 11)	€	12
<b>Bao / Bigné</b>	€	8
<i>Hummus, Olio al Sesamo e Paprika   Formaggio fresco e Aneto</i> <i>Hummus, Sesame Oil and Paprika   Fresh Cheese and Dill</i>		(7, 11)
<b>Mini Raw Me</b>	€	16
<i>Ostrica, Gamberi Viola di Gallipoli, Tartare di Salmone</i> <i>Oyster, Gallipoli's Purple Prawns, Salmon Tartare</i>		(2, 4, 8, 14)
<b>Black Poke</b>	€	16
<i>Riso Venere, Salmone, Avocado, Pomodorini, Edamame, salsa Teriaki</i> <i>Venere Rice, Salmon, Avocado, Tomatoes, Edamame, teriyaki sauce</i>		
<b>Tagliere Salumi nostrani</b>	€	18
<i>Cured Meats</i>		
<b>Tagliere Salumi e Formaggi nostrani</b>	€	25
<i>Cured Meats and Cheese</i>		(7)
<b>Tagliere Culatello</b>	€	18
<i>Coperto e Servizio   Service</i>	€	4

*I nostri prodotti subiscono abbattimento negativo. Per informazioni su allergeni, vedi Tabella Allergeni*  
*Vi chiediamo cortesemente di segnalare eventuali allergie ed intolleranze*

*Our products undergo negative abatement. For information on allergens, see Allergens Board*  
*We kindly ask You to report any allergies and intolerances*

**GLASSES**

*tra le proposte del Sommelier – among the sommelier's proposals*



<b>Vini Bianchi – White Wine</b>	da €	7
<b>Vini Rossi – Red Wine</b>	da €	7
<b>PORETTI 6 Luppoli Bock Rossa   9 Luppoli Bohemian Pils</b>	€	7
<b>Prosecco</b>	€	8
<b>Bollicine – Sparkling</b>	€	10
<b>Champagne</b>	da €	15