

MENU

Barss115

Since
MCMXCIV



HEALTHY

FRESH

TASTY

PER IL MENÙ
AGGIORNATO
INQUADRA
IL QR CODE



Ispica Rg via statale, 134 #bar_ss_15_di_scala_rosario



... E RICORDA

NUN C'È MEGGHIU SARSA DI LA FAMI

Il nome mio è di tutto lo staff, ti auguriamo di gustare al meglio i nostri prodotti, Che lo vogliate o no, un buon piatto è anche scoperta, brivido, stupore, sogno, prodigio, affinità, adorazione, qualche volta disappunto e delusione. Se non fosse tutto questo si chiamerebbe solo cibo.

"TRATTIAMO BENE LA TERRA
SU CUI VIVIAMO:
ESSA NON CI È STATA
DONATA DAI NOSTRI PADRI,
MA CI È STATA PRESTATA
DAI NOSTRI FIGLI."

Proverbio Masai

Da sempre gli uomini hanno dovuto rapportarsi con il cibo, ma l'approccio non è stato sempre uguale nel tempo. Siamo ciò che mangiamo, recita una celebre frase. Si tratta di una realtà evidente, sotto gli occhi di tutti: gli alimenti che arrivano nel nostro corpo contribuiscono al benessere fisico, ma anche della mente. Oggi più che mai siamo tutti più attenti al cibo che mangiamo, poiché è da questo in primis che dipende il nostro stare bene. Il rapporto con il cibo deve essere il più possibile equilibrato, senza eccessi, per questo è necessario educare i più piccoli ad avere un approccio sano con gli alimenti, per evitare che da adolescenti possano avere disturbi alimentari.

Il buon cibo è il fondamento della vera felicità

LISTA ALLERGENI

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, fano, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

DATI SULLO SPRECO ALIMENTARE:

1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecati ogni anno in tutto il mondo.

Ogni italiano spreca in media circa 149 kg di cibo ogni anno.

L'Italia spreca circa 9 milioni di tonnellate di cibo all'anno.

IMPORTANTE:

come hai potuto notare siamo molto attenti all'ambiente, ma anche molto sensibili agli sprechi, se non sei riuscito a mangiare tutto, può ricomparire il "fagotto" e riparlo in frigo per essere consumato anche domani.

Buon
Appetito!
Susanna
Scala

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."



Bars115

... TI AIUTIAMO NOI A SMALTIRE IL NOSTRO PACKAGING

Nel corso degli anni il nostro approccio nel gestire la differenziata si è sempre evoluto, il nostro vecchio Packaging prevedeva l'esclusivo scopo di "arrunciare tutto" e smaltirlo nell'organico, ma le stime dei dati ci confermano che le compostiere sono al collasso, quindi abbiamo preferito concentrarci sul materiale riciclabile e dare nuova vita a quello che potrebbe essere semplicemente uno "scarto"

Lo scatolo del Panino ...



il codice di riciclaggio di questo prodotto è C- PAP 22, adatto per stare a contatto con gli alimenti, la lettera "C" sta ad indicare un materiale poliaccoppiato ma costituito in prevalenza da carta quindi riciclabile da conferire nell'apposito secchio ed avere così una seconda vita.

L'incarto del Panino e la Busta delle Patatine Fritte



il codice di riciclaggio di questo prodotto è PAP 22, adatto per stare a contatto con gli alimenti, Carta, quindi riciclabile da conferire nell'apposito secchio ed avere così una seconda vita.

Scarti di Cibo - Tovaglioli - Forchettina in legno per le Patatine



ORGANICO

La Nostra Salviettina lavamani Igienizzante e le bustine di Ketchups e Maionese



PI è il simbolo generico che identifica tutti i materiali poliaccoppiati che non possono essere destinati alla raccolta differenziata. Tipologia di rifiuto secco oppure indifferenziata.

Vaschette in Poletilene per Ketchups e Maionese



È il codice che si trova più frequentemente sulle bottigliette di plastica. Indica che il materiale è composto da polietilene tereftalato. Può essere indicato con il numero 1 o con la sigla PET. Questi contenitori non dovrebbero essere riutilizzati per via del rischio di contaminazioni batteriche: dunque, una volta utilizzati, vanno smaltiti nella Plastica

In ogni caso, è sempre buona norma controllare le regole di smaltimento del proprio Comune.

DATI SULLO SPRECO ALIMENTARE:

1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecati ogni anno in tutto il mondo.

Ogni italiano spreca in media circa 149 kg di cibo ogni anno.

L'Italia spreca circa 9 milioni di tonnellate di cibo all'anno.

IMPORTANTE:

come hai potuto notare siamo molto attenti all'ambiente, ma anche molto sensibili agli sprechi, se non sei riuscito a mangiare tutto, può ricomporre il "fagotto" e riporlo in frigo per essere consumato anche domani.

*Buon
Appetito!*
*Insalata
Scato*

Centrifughe

€
3,80*



Lo sdigiunino per tutte le ore

Fresh Drink

Orange Juice

€
2,80*



pancake

€
4,50*



Dolci

Potato Buns (Burger 3 Morsi)

€
7,00*



pancake

€
4,50*



Salati

Toast

€
3,00*



Speedy Hot Dog

€
5,50*



APPETIZER

Patatine fritte*

*Puoi anche abbinarle a del Bacon croccante, Cheddar, Ragusano sciolto, Sfilacci di cavallo, Würstel, Capuliatto.
(a pagamento)*



Verdure pastellate*

puoi scegliere tra Verdurine miste e/o Anelli di cipolle.



Crocchette di patate*



Panelle*

pastella in farina di ceci



Olive All'Ascolana*, Mozzarelline panate



Misto friggitoria*

Consigliato per due persone.

Misto friggitoria a scelta o casuale in base alle scorte.



Crostino semplice

Crostini misti con Pomodoro bruschetta.



Tacos Texani (4 Pz)

Tacos ripieni di Fagioli Texani ricetta segreta di Saro, verranno serviti con Cipolla rossa fresca e Pomodoro.



Piatto aperitivo

sempre presenti Salumi, Formaggi, Bruschette, ma può variare in base alla disponibilità del giorno.



In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

APPETIZER

€
14,00*



Arrosticini Abruzzesi* (6 Pz)

ARROSTICINI DI PECORA ORIGINALI ABRUZZESI
(sempre accompagnati con Patatine fritte e Anelli di cipolla)

€
13,00*



Lolly Porkys* (4 Pz)

POLPETTE RIPIENE DI PULLED PORK E
RICOPERTE DI PANATURA AI CORNFLAKES
(sempre accompagnati con Patatine fritte e Anelli di cipolla)

€
10,00*



Bruschette con tartare cavallo (8Pz)

CROSTINI DI PANE TOSTATO E TARTARE DI
CAVALLO, CON CIPOLLA ESSICCATA,
SALSA VERDE
(sempre accompagnati con Patatine fritte e Anelli di cipolla)

€
12,00*



Spiedini pollo spicy* (4 Pz)

SPIEDINI DI POLLO LEGGERMENTE SPEZIATI
OPPURE A SCELTA
Nuggets di pollo* (6Pz) - Filetti di pollo* (4 Pz)
Aetti di pollo * BBQ (4 Pz)
(sempre accompagnati con Patatine fritte e Anelli di cipolla)



In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

TOP SELECTION

#FOODPORN

✓ Pulled Burrito Texas Style

Select 52:

Pulled pork, Mozzarella fusa, Cipolla rossa a crudo, Fagioli Texani (Fagioli neri con soffritto di Salsiccia, cipolla rossa, peperoni, peperoncino verde e spezie segrete di Saro).

✓ Tartare di cavallo

Select 48:

Salsa verde, Burratina intera, Bacon croccante, Pomodoro bruschetta, Cipolla essiccata croccante.

✓ Baccalà pastellato

Select 29:

Bocconcini di baccalà pastellato, stracciatella di bufala, Pesto di pistacchi, Trito di pistacchio, aglio, olio e peperoncino, lime grattugiato, gocce di frutti rossi.



€14



€14,5



€15



Ogni Panino viene servito con contorno di Patatine. L'aggiunta o rimozione del Buns Artigianale è di 1€

(*) In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

TOP SELECTION

#FOODPORN

€16



Filetto di manzo 450g. Cbt

Select 43:

con Bacon, Provola Ragusana, Julienne di pomodoro secco, Lattuga, Pomodoro, Maionese, BBQ, Tabasco. Cotture: al sangue; Sale affumicato: alla Menta, Box Affumicato.

€14



Bollito "estivo"

Select 47:

Bollito con patate piastrate, Cipolla rossa cruda, Bruschetta di pomodoro, Maionese con succo di limone, rum e pepe nero, Salsa verde.

€16,5



Polpo e patate Cbt

Select 44:

Polpo, Cipolla cruda rossa, Maionese all'aglio e peperoncino verde, Sale affumicato al prezzemolo e capperi, Rucola, Burrata, Lime grattugiato.

Ogni Panino viene servito con contorno di Patatine. L'aggiunta o rimozione del Buns Artigianale è di 1€

(* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

BURGER & CO



✓ Hot Dog

Select 00:

su Ciabattina rustica,
Würstel, Ketchup, Maionese.

€8

✓ Sfilacci classic

Select A01:

Sfilacci di cavallo su Ciabattina rustica,
Emmental, Cipolla caramellata,
Ketchup, Maionese.

€10

✓ Burger "3 morsi" spezza fame

Select A02:

Hamburger di vitello 120 g. su Potato
Buns artigianale morbido, Cheddar,
Insalata e Salsa BBQ.

(questo panino può essere richiesto a qualsiasi ora e
viene servito **senza patatine**)

€7

✓ Burger Delicious

Select A03:

Hamburger di vitello 230 g. su Buns
artigianale morbido o Pane rotondo con
sesamo, Cheddar, Insalata, Pomodoro e
Salsa BBQ.

€12

✓ Burger Bacon

Select A04:

Hamburger di vitello 230 g. su Buns
artigianale morbido o Pane rotondo con
sesamo, Cheddar, Bacon, Cipolla
caramellata e Salsa BBQ.

€13



Ogni Panino viene servito con contorno di Patatine. L'aggiunta o rimozione del Buns Artigianale è di 1€

(* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

BURGER & CO



✓ **Burger XXL**

Select A05:

*doppio Hamburger di vitello 230 g.
su Buns artigianale morbido o Pane
rotondo con sesamo, doppio Cheddar,
Bacon, BBQ.*

€16

✓ **Pulled BBQ Classic**

Select A06:

*Pulled pork su Buns artigianale
morbido o Pane rotondo con sesamo,
Insalata, Cipolla caramellata,
Maionese e BBQ.*

€12

✓ **Pulled Spicy Crunch**

Select A07:

*Pulled pork su Buns artigianale
morbido o Pane rotondo con sesamo,
Insalata, Salsa all'aglio, BBQ, Tabasco,
Cipolla essiccata.*

€12

✓ **Pulled piada**

Select A08:

*Pulled Pork, Lattuga, Pomodoro
Bruschetta, Cipolla caramellata, Salsa
BBQ, Maionese.*

€12

Ogni Panino viene servito con contorno di Patatine. L'aggiunta o rimozione del Buns Artigianale è di 1€

(* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

BURGER & CO



✓ Cosciotto Mediterraneo

Select A09:

Braciola di pollo
(con Pelle croccante o senza)
su Ciabattina rustica, Insalata,
Pomodoro, Maionese.

€13

✓ Cotoletta Crispy

Select A10:

Cotoletta di pollo
su Ciabattina rustica, Insalata, Salsa
rosa, Mozzarella, Cipolla essiccata
croccante.

€12

✓ Salmone Crunch

Select A11:

Salmone affumicato,
su Buns artigianale morbido o Pane
rotondo con sesamo, Insalata, Salsa
all'aglio e Cipolla essiccata croccante.

€14

✓ Salmone Piada

Select A12:

Salmone affumicato, Lattuga,
Avocado, Maionese, Salsa all'aglio,
Pomodoro.

€14



Ogni Panino viene servito con contorno di Patatine. L'aggiunta o rimozione del Buns Artigianale è di 1€

(*) In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

PINSA SICILIANA CON SEMOLA RUSSELLO

Blend Siciliano



100% Artigianale



Food

Disponibili a tutte le ore

- IMPASTO CON DOPPIO PRE FERMENTO
BIGA E LIEVITO MADRE
- IDRATAZIONE 85%
- FARINA DI GRANO TENERO, FARINA DI RISO,
SEMOLA RUSSELLO, ACQUA,
OLIO DI OLIVA, SALE, LIEVITO, MALTO



PINSA SICILIANA CON SEMOLA RUSSELLO

Blend Siciliano



Barss115

Since
MCMXXIV



✓ Scrocchiarella

Pinsa sel. A01:

Sale, Olio, Origano.

€6

✓ Margherita

Pinsa sel. A02:

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Basilico,
Sale, Olio, Origano.

€8

✓ Cotto e mozzarella

Pinsa sel. A03:

Salsa di pomodoro, Mozzarella,
Prosciutto cotto, Mozzarella.

€9

✓ Pulled BBQ

Pinsa sel. A04:

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Pulled pork,
Cipolla caramellata, BBQ

€11

✓ tartare di cavallo

Pinsa sel. A05:

Tartare di cavallo, Salsa verde, Burrata,
Bacon croccante, Cipolla essiccata, Basilico.

€14

✓ Salame

Pinsa sel. A06:

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Salame
piccante.

€9

✓ Tonno

Pinsa sel. A07:

Tonno, Mozzarella, Cipolla, Olive nere,
Olio, Origano.

€9

✓ Salmone

Pinsa sel. A08:

Salmone affumicato, Stracciatella di bufala,
Bruschetta di pomodoro, Trito di pist., Aglio,
olio, pep., basilico.

€11

✓ Nutella

Pinsa sel. A09:

Nutella o Pistacchio, Granella di nocciole,
Zucchero a velo.

€8



In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

THE BUTCHER'S SELECTION *Grill*

COMBO BEER



Qualità Premium • Cottura Lenta • Finitura Espresso

COMBO DRINKS



COMBO DESSERT



GRAN TAGLIERE DEL BUTCHER €48

per due persone

- 1 Stinco del Casaro (600 g.)
- 1 porzione di RIBS (500 g.)
- 6 Arrostitini Abruzzesi
- 4 Alette di pollo BBQ

**Maxi Contorno Misto e salse:
Anelli di Cipolla, patatine fritte,
verdure grigliate.**

THE BUTCHER'S SELECTION Grill



COSTOLETTE D'AGNELLO

Selezione New Zealand (2 pz). Tenere e saporite, "scottadito", con contorno.

€15



BRACIOLA DI POLLO GRIGLIATA

Disossata e marinata alle erbe, tenerissima, circa 320 g., con contorno.

€14



PETTO DI POLLO INT. GRIGLIATO

marinato alle erbe e BBQ, tenerissimo, cotto a bassa temperatura, circa 500/550 g., con contorno.

€20



LO STINCO DEL CASARO

Maxi porzione 600 g. 8 ore CBT: carne succosa che si stacca dall'osso, con contorno.

€22



PANCIA DI MAIALINO BBQ

Pancia di maialino in doppia cottura CBT, con Rub e BBQ, 400 g. circa, con contorno.

€22



LE BBQ RIBS

Mezzo chilo di costine. Glassate al BBQ affumicate e rifinite ad alta temperatura, con contorno.

€24



TAGLIATA DI SCOTTONA

circ 300 g. Sicilia. Roast-beef CBT (54°C): morbida, cuore rosa, con contorno.

€24



PULLED PORK

Spalla sfilacciata BBQ, 250 g. Al piatto, con contorno. CBT 12 ore (72°C).

€15



ARROSTICINI ABRUZZESI (6 pz)

I classici di pecora, cotti espressi per restare succosi, con contorno.

€14



ALETTE DI POLLO BBQ (4 pz)

Alette speziate, rese croccanti in forno e glassate BBQ, con contorno.

€12



BEER LIST

Craft Beer

✓ "Ciauru"

€6

Birra prodotta con il metodo artigianale; dal colore dorato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e dai sentori agrumati. 6,4°

✓ "Pupidda"

€6

*belgian blonde ale
Birra dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Fresca e dissetante grazie al finale secco. 5,2°*

✓ "Trarimintusa"

€6

*belgian dark strong ale
Birra ad alta fermentazione, ispirata alle birre scure prodotte dai frati trappisti, dal colore ebano intenso e dall'alta gradazione alcolica. 8,5°*

Styles on tap!



BEER List



~ draft beer ~

- | | | |
|------|--|-------|
| 5° | Poretti 4 Luppoli
0,20 cl € 2,40 - 0,40 Cl € 4,80 | € 2,4 |
| 5° | Poretti 4 Luppoli Non Filtr.
0,25 Cl € 3,50 - 0,50 Cl € 6,00 | € 3,5 |
| 8° | Grimbergen Triple
0,25 Cl € 3,50 - 0,50 Cl € 6,00 | € 3,5 |
| 6,5° | Grimbergen Double Ambrée
0,25 Cl € 3,50 - 0,50 Cl € 6,00 | € 3,5 |



~ bottled beer ~

- | | | |
|------|-----------------------------|-------|
| 7,7° | Ceres | € 4 |
| 5° | Ceres lager | € 3,5 |
| 10° | Faxe | € 4,5 |
| 5,1° | Nastro Azzurro | € 3,5 |
| 9° | Tennent's | € 4,5 |
| 4,5° | Corona Extra | € 3,5 |
| 5° | Beck's | € 3,5 |
| 5,1° | Nastro Azzurro 62 Cl | € 6 |
| 0° | Corona zero | € 3,5 |





Dessert Menu



✓ *Vaniglia Arabica*
Con cuore di Caffè

€4,8



✓ *Dolce Fragola*

€4,8



✓ *Nocciola Pregiata*

€4,8



✓ *Intenso Cioccolato*

€4,8



✓ *Cheesecake bianca*

€6,8

- *con topping ai frutti rossi e frutta .*
- *con crema alla Nutella .*
- *con pistacchio e granella .*
- *con topping e fragole fresche.*

(in mancanza di frutta useremo solo topping)

(*) In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

ALLERGENI "Per informazioni su allergeni e intolleranze, chiedi al personale o consulta il Registro Allergeni disponibile."

Dessert menu

✓ **Coppa Catalana** €6,80

è un classico dessert al cucchiaio, caratterizzato da una crema vellutata al latte, tuorli, aromi di limone/cannella e una crosta croccante di zucchero caramellato.

✓ **Pistacchio naturale** €5,5

✓ **Limone di Sicilia** €5,5

✓ **Nocciola Pregiata** €5,5

✓ **Dolce Freagola** €5,5

*Rendi la tua vita più dolce con noi! Che sia gustato a merenda o come dolce a fine pasto, il gelato d'estate non può proprio mancare.
*Senza Glutine, *Senza Lattosio, *A basso indice Glicemico, con ingredienti freschi e naturali*





DRINK LIST

COCKTAIL MENU



*Drink
Responsibly*
don't spill...



APERITIVO ITALIANO



CONTEMPORARY CLASSICS



€ 5,00

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passion fruit,
Lime, Prosecco



€ 6,50

COSMOPOLITAN

Vodka, Cranberry, Triple Sec,
Lime



€ 6,00

SEX ON THE BEACH

Vodka, Cranberry, Orange,
Peach



€ 6,50

MOSCOW MULE

Vodka, Lime Sour,
Ginger



€ 6,50

LONDON MULE

Gin, Lime Sour,
Ginger



€ 6,00

MIAMI VICE

Rum, Orange, Coconut,
Strawberry, Lime



€ 6,00

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec,
Lime Sour, Cola



€ 6,50

TEXAS ICED TEA

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec,
Tequila, Lime Sour, Cola



€ 6,00

LONG BEACH

Gin, Vodka, Strawberry,
Orange, Lime



€ 6,00

INVISIBLE

Rum, Vodka, Gin, Triple Sec,
Lime, Lemonade



€ 6,50

SOUTHSIDE

Gin, Mint, Lime



€ 6,50

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange, Grenadine

TROPICAL VIBES



€ 5,00

MOJITO PASSION

Rum, Mint, Passion fruit, Lime, Soda



€ 6,50

MOJITO STRAWBERRY

Rum, Strawberry, Mint, Lime, Soda



€ 6,00

PINA COLADA

Rum, Pineapple, Coconut



€ 6,50

DAIQUIRI

Rum, Lime Sour, Sugar



€ 6,50

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum, Strawberry, Lime Sour, Sugar



€ 6,00

PASSION DAIQUIRI

Rum, Passion fruit, Lime sour



€ 6,00

CAIPIROSKA

Vodka, Lime



€ 6,50

CAIPIROSKA BERRY

Vodka, Strawberry, Lime



€ 6,00

HURRICANE

Rum, Passion fruit, Strawberry, Lime



€ 6,00

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Lime



€ 6,50

MARGARITA PASSION

Tequila, Triple Sec, Passion fruit, Lime

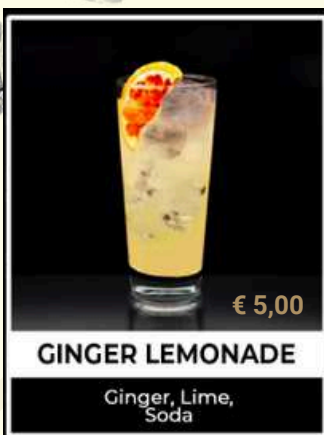
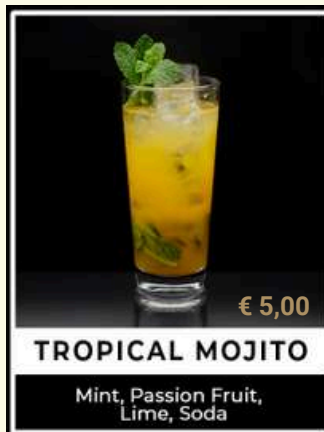
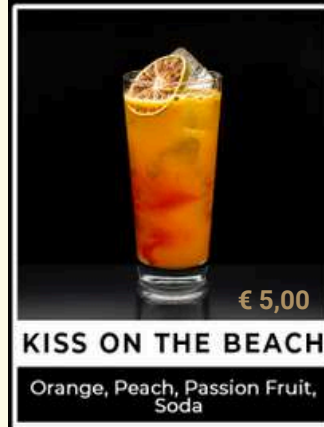


€ 6,50

ZOMBIE

Rum, Passion Fruit, Strawberry, Ginger, Lime

MOCKTAIL ANALCOLICI





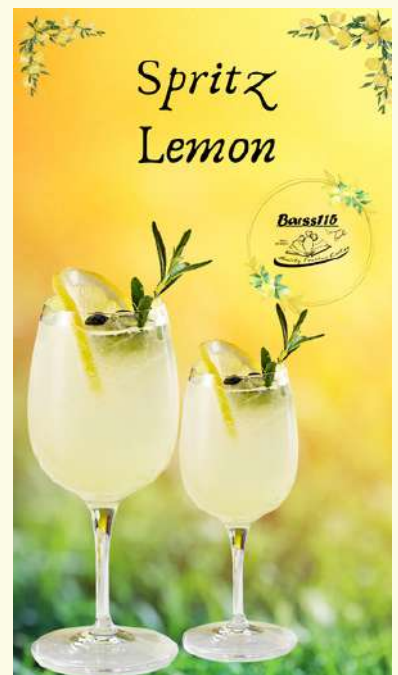
SPIRITS

gin: *Bombay, Bulldog, Hendrick's, Malfy Orange, Malfy Original, Malfy Rosa, Mare, Tanqueray, Zagara, Moncada.*

Other:

Vodka, bourbon whiskey, vermouth, tequila, rum, cognac, brandy





Review Testimonial Barss115



Ottimo bar, cornetti squisiti,
grande cortesia del personale

-Carmela Monaca-



Luogo dove cordialità e presentazione degli
aperitivi è eccellente, location interna ottima,
personale sempre pronto a innovazioni

-Domenico Izzo-



Aperitivo buonissimo, luogo ben organizzato,
tavoli stupendi con possibilità di intrattenersi e
giocare con i propri amici. Rapporto qualità
prezzo ottima

-Ilaria-



Un caffè da 10 e lode. Complimenti
una selezione di caffè tostati in sede veramente
particolari, un'attenzione riguardo tutta la filiera
veramente impeccabile

-Vincenzo Nicastrì-



Granita alla ricotta veramente buona,
ambiente piccolo ma ben allestito. Da
provare ...

-Denise SDB-



Panini fantastici, qualità dei prodotti
eccellente, menù molto vario per tutti i
palati

-Felice Aprile-



le migliori granite della Sicilia, l'atmosfera
è fantastica, il personale è incredibile!!

-Matteo Micieli-



questo è un esempio di come dovrebbe
essere un bar qualità del cibo caffè
cortesia tavolo con presa usb atmosfera

-Salvatore Barbato-



se potessi dare come votazione, 1000, darei a
questo locale l'infinito, perchè è davvero qualcosa
di eccezionale, sia per i prodotti che offre, sia per il
titolare e lo staff tutto.

-Giancarlo Aquino-



Un bar che mette allegria appena entrati!
Siamo stati accolti subito con il sorriso e
l'aperitivo alla frutta era buonissimo!!!

-Monica Digeronimo3s-



Abbiamo fatto una buonissima colazione
ambiente molto curato e grande
professionalità del personale

-Massimo Scorza-

Review us - Lasciaci una recensione



Barss115



*Quale miglior
modo per concludere
un buon pasto?*

