FULLY

Future stop



menu food

Aperitivi



Sris		
STUZZICHERIE	ε	1,5

Mix MEDITERRANEO € 5

POMODORI RIPIENI CON SALSA TONNATA
FIORDILATTE A CUBETTI O BURRATINA FRESCA
FANTASIE DI SALUMI

	M	ISTO	Tapas	ε	5
--	---	------	-------	---	---

BRUSCHETTA POMODORO, OLIO E ORIGANO
BRUSCHETTA SALMONE E PHILADELPHIA
BRUSCHETTA PESTO DI BASILICO, EMMENTHAL
E OLIVE VERDI

BRUSCHETTA PHILADELPHIA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA



SPIEDINI DI MOZZARELLINE IN CARROZZA IN TERRINA, PEPITE DI POLLO O PANZEROTTINI.......... € 5



PANINI E PIADINE



Classici BASE	DA	3	3,5
---------------	----	---	-----

COMPOSIZIONI TRADIZIONALI DI PANE, PIADINE, PUCCE, MIX DI SALUMI, VERDURE E FORMAGGI

Hamburger classici

- SPACCATELLA O ROSETTA COTTA SU PIETRA, 6 6
 HAMBURGER DI VITELLO 100GR,
 RUCOLA E CIPOLLA ROSSA
 DI TROPEA
- SPACCATELLA O ROSETTA COTTA SU PIETRA, 6 7
 HAMBURGER DI TACCHINO 100GR,
 INSALATA VERDE, SUCCO DI LIME
 E PEPE VERDE

PANINI Gownmet

TRIFOLATI E ZAFFERANO

- SPACCATELLA O ROSETTA COTTA SU PIETRA, © 5
 MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHI,
 SCAMORZA DOLCE O AFF. E GLASSA DI
 ACETO BALSAMICO

 SPACCATELLA O ROSETTA COTTA SU PIETRA, © 5
 SPECK AFF.. MOZZARELLA, FUNGHI
- SPACCATELLA O ROSETTA COTTA SU PIETRA, 6 6
 SALMONE AFF., ZUCCHINE SOTT'OLIO
 E MAIONESE
- SPACCATELLA O ROSETTA COTTA SU PIETRA, 6 6
 TONNO SOTT'OLIO A TRANCI, PATÈ
 DI OLIVE, GRANELLA DI NOCCIOLE,
 POMODORO E MENTA
- SPACCATELLA O ROSETTA COTTA SU PIETRA, 6 6 CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, STRACCIATELLA E CONFETTURA DI FICHI

Contorni

INSALATE*

INSALATA VERDE, POMODORO, & RADICCHIO E MAIS	4
CETRIOLO, POMODORO, 6 4 CAROTE E MAIS	,5
INSALATA VERDE, RUCOLA, E POMODORO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E MANDORLE	5





CHIPS PORZIONE PICCOLA	3,	5
CHIPS PORZIONE MEDIA	4,	,5
CHIPS PORZIONE GRANDE	E	5

*A scelta del cliente è possibile condire l'insalata con semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco e aceto balsamico.



Frutta e dessert

Frutta mista DI STAGIONE DA 6 3,5





:

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

MOUSSE AL CIOCCOLATO

MOUSSE AL RISO SOFFIATO

MOUSSE AL CAPPUCCINO

MOUSSE MELA VERDE E ZENZERO

MOUSSE AL PISTACCHIO

MOUSSE AI SETTE VELI

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO

MOUSSE AL LIMONE

MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI

TIRAMISÙ



FULLY

Future stop



..... menu caffetteria

COFFEE experience

Estrazione tradizionale..... 6 0,9

Traditional Fully blend (miscela rossa)

MISCELA ESPRESSO SECONDO LA TRADIZIONE NAPOLETANA.

CREMA E CORPO SONO LE SUE CARATTERISTICHE SALIENTI.

PREPARATA E TOSTATA IN ACCORDO CON LE ANTICHE RICETTE

NAPOLETANE, LASCIA AL PALATO UN DECISO GUSTO

DI CIOCCOLATO. CON IL LATTE PERSISTE IL SAPORE DECISO DEL

CAFFÈ. LEGGERMENTE ASTRINGENTE, INTENSITÀ AROMATICA.



BLACK SOUL blend

LA PERFETTA MISCELA ITALIANA REALIZZATA CON LE MIGLIORI
QUALITÀ DI CAFFÈ PROVENIENTI DA DIVERSI PAESI DEL
MONDO. DAL GUSTO DOLCE CON NOTE FINALI DI CIOCCOLATO.
LA CARATTERISTICA DI QUESTA MISCELA È L'AROMA
PREVALENTE DI CACAO CON NOTE DI FRUTTA.
IL PROCESSO DI TORREFAZIONE È EFFETTUATO IN
CONFORMITÀ DEL PERFETTO ESPRESSO ITALIANO.
UN BLEND MOLTO EQUILIBRATO. IN TAZZA SI POSSONO
NOTARE LE TIGRATURE DELL'ARABICA, COLORE NOCCIOLA
E CORPO INTENSO DELLA ROBUSTA. ACIDITÀ EQUILIBRATA,
POCHISSIMO AMARO, ZERO ASTRINGENZA, NOTEVOLE
È LA PERSISTENZA CHE RIMANE IN BOCCA.

È possibile degustarlo secondo le diverse modalità di estrazione:

TRADIZIONALE E 1	,5
KEMEX (0,5 LT) 4 PORZE	6
A FREDDO E	3

Degustazioni di miscele monorigini (secondo disponibilità):

SANTOS YELLOW BOURBON	3	2,5
ETIOPIA YIRGACHEFFE	E	2,5
GUATEMALA ANTIGUA		
ESTELA PLUS	3	2,5
COSTA RICA TOURNON		€ 3
PANAMA		€ 3



W	HISKY,	CAFFE	, PANNA	MONTATA	E UN	CUCCHIAIC
DI	ZUCCH	HERO D	I CANNA			E



Black soul focus

IL PROCESSO DI DEGUSTAZIONE DELLE MISCELE BLACK SOUL E MONORIGINI SEGUE UN RITUALE DEDICATO. È ASSOLUTAMENTE VIETATO INSERIRE ZUCCHERO SFUSO DI OGNI TIPO NELLA BEVANDA. LA DEGUSTAZIONE È ASSOLUTAMENTE CONSIGLIATA IN ABBINAMENTO AD: AMARENE FONDENTI, FICHI SECCHI, UVA SULTANINA, DATTERI PALESTINESI O SCORZE D'ARANCIA RICOPERTE DI CIOCCOLATO. UN'ESPERIENZA TUTTA DA VIVERE. È POSSIBILE ACQUISTARE LE MISCELE NEL PACK A SCAFFALE SELEZIONATE PER VOI NEL NOSTRO STORE.



Caffetteria

CAFFE (FULLY MIX)	£ 0,9
CAFFE BLACK SOUL	VEDI COFFE EXP.
CAFFE CORRETTO	& 1,1
DECAFFEINATO	ε 1
CAPPUCCINO	£ 1,2
CAPPUCCINO BIG	£ 1,6
ESPRESSINO	E 1,1
LATTE MACCHIATO	ε 1,2

LATTE BIANCO	© '
CAFFE D'ORZO	ε 1,2
GINSENG SUGAR FREE	E 1,5
GINSENG LIFE	ε 1,2
THE CLASSICI	E 1,2
TISANE WHITTINGTON	E 2,5
CIOCCOLATA CALDA & 2,5 (+0,5 CON PANNA
ESPRESSINO FREDDO	E 2



ARANCIA	2,5
MELOGRANO	€ 4

PUMPEL	MU	C	
FRUTTA	MISTA	3	

YOGURT

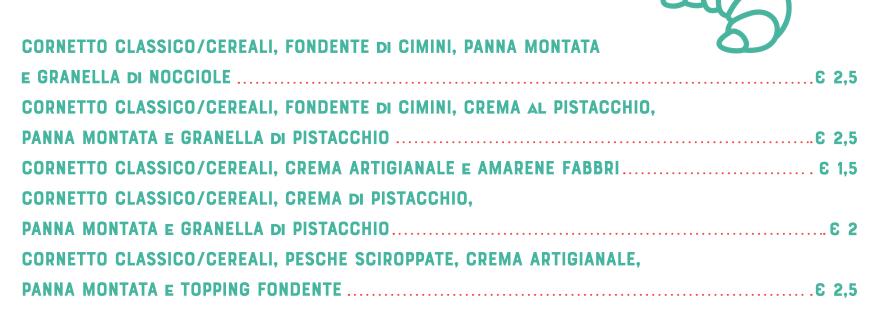


YOGURT	BASIC (BIANCO) PICCOLO	E 1	١,
YOGURT	BASIC (BIANCO) GRANDE	. ε	
YOGURT	SPECIALI (CON TOPPING E GUARNITURE)	; 2	<u>}</u> ,!
YOGURT	TOP (CON TOPPING, GUARNITURE E FRUTTA FRESCA A PEZZI)	3	3,!

PASTICCERIA E CORNETTERIA

CORNETTO VUOTO E 0,9	CORNETTO PANDISTELLE	E
CORNETTO NUTELLA E 1	SACCOTTINO AL CIOCCOLATO	E
CORNETTO CREMA ARTIGIANALE £ 1	FLAUTO AL CIOCCOLATO	E
CORNETTO FONDENTE DI CIMINI E 1	SFOGLIA CREMA E AMARENA	ε
CORNETTO CIOCC. BIANCO & 1,2	SFOGLIA CREMA E MELE	E
CORNETTO PISTACCHIO E FONDENTE € 1,2	SFOGLIA MIELE E NOCI	E
CORNETTO BIGUSTO AL CIOCCOLATO	SFOGLIA BACCHE DI GOJI	ε
BIANCO-NERO £ 1,5	CONCHIGLIA CREMA-CHANTILLY	ε
CORNETTO CON CONFETTURE E 1	CONCHIGLIA PANNA E CACAO	ε
CORNETTO AI CEREALI VUOTO E 1	CUORE AL CIOCCOLATO	ε

Cornetti GOURMET



Arapfen

NUTELLA	Е 1
CREMA	Е 1
FONDENTE DI CIMINI	E 1,3
CIOCCOLATO BIANCO	E 1,3
PISTACCHIO	. E 1,5
CONFETTURE	E 1
BIGUSTO CON PANNA	E 1,8





Pasticceria

CROSTATA AL LAMPONE E 2,2
CROSTATA ALL'ALBICOCCA E 2,2
CROSTATA ALLA GIANDUIA E 2,2
BOCCONOTTO CREMA E AMARENA & 2,2
CROSTATA MIELE E NOCI & 2,2
PASTICCERIA
E BISCOTTERIA SFUSA E 0,6 AL PZ.

HEALTHY nutrition

A disposizione per accompagnare la vostra colazione o il vostro spuntino in maniera del tutto naturale e salutare, evitando il consumo di zuccheri raffinati:

UVA SULTANINA	© 6,5 AL KG
MANDORLA AMARA	E 18 ALKG
FAVE DI CACAO	6 12 ALKG
FICHI SECCHI	€ 0,6 AL PZ
DATTERI	6 0,6 AL PZ
AMARENE RICOPERTE	
DI CIOCCOLATO	E 0,7 AL PZ
SCORZE DI ARANCIA RICOPERTE	
DI CIOCCOLATO	E 0,7 AL PZ

Chiedi al nostro personale e sapremo consigliarti in base alle tue necessità.



Bevande :::

ACQUA LISCIA/EFFERV 0,5 L	ε	1
ACQUA LISCIA/EFFERV 1,5 L &	1,	5
COCA COLA	ε	2
COCA COLA ZERO	ε	2
FANTA	3	2
LEMON SODA	ε	2
SPRITE	E	2
ESTATHE LIMONE/PESCA	ε	2
SCHWEPPES LEMON	E	2
SCHWEPPES TONICA	E	2
BITTER BIANCO	E	2
BITTER ROSSO	3	2
CRODINO E	1,	5

COCKTAIL SAN PELLEGRINO	€ 2
CAMPARI SODA	€ 2
RED BULL	E 3
POWERADE VARI GUSTI	€ 2
CEDRATA TASSONI	€ 2
SUCCO DI FRUTTA	€ 2
(MELA VERDE, ARANCIA ROSSA,	
PESCA, PESCA E MANGO, MIRTILLO,	
MELOGRANO, COCCO, BANANA, PERA,	
ACE E ANANAS)	
NESH ANANAS A PEZZI	2,5
ALOE VERA MANGO	2,5
ALOE VERA MELOGRANO &	2,5



NASTRO AZZURRO 33 CL.	ε 2
PERONI 33 CL	& 2
PERONI LEMON 33 CL	ε 2
PERONI CRUDA 33 CL	£ 2,5
PERONI 3,5 33 CL	E 2

ESTRELLA GALICIA 33 CL	E	2,	,5
DREHER 33 CL		. ε	1
TENNENT'S SUPER 33 CL		3	3
CORONA 33 CL	• • • •	. ε	3
ICHNUSA 33 CL	. ε	2	,5

VINI

Rossi	\Box	
SONETTO (PRIMITIVO DI MANDURIA)	£ 6	€ 33
Riserva Consorzio Produttori Vini di Manduria		•
ELEGIA	ε 4	€ 19
Riserva Consorzio Produttori Vini di Manduria		•
LIRICA	€ 3,5	€ 18
Riserva Consorzio Produttori Vini di Manduria		•
MADRIGALE	€ 3,5	€ 18
Riserva Consorzio Produttori Vini di Manduria		•
ABATEMASI (NEGROAMARO)		€ 16
BOSCO MARINO (PRIMITIVO DI MANDURIA)	£ 2,5	€ 9
AKA Riserva Consorzio Produttori Vini di Manduria	€ 3	€ 12
BIANCHI		•
ZIN	E 3	€ 12
Fiano Consorzio Produttori Vini di Manduria		
Prosecchi		•
VALDO	Ε2	€ 13
Cantina Valdo di Valdobbiadene		•

Liquori e amari

SAMBUCA	3	0,9
FERNET BRANCA	• • •	€ 2
BRANCAMENTA	• • •	€ 2
SAM MARZANO	• • •	€ 2
BAYLES	• • •	€ 2
AMARO LUCANO	• • •	€ 2
AMARO MONTENEGRO	• • •	€ 2
JEGERMEINSTER	• • •	€ 2
AMARO DEL DIAVOLO		€ 2

LIMONCELLO	
STREGA	
AVERNA	
CYNAR	
ZUCCA RABARBARO	
MARTINI ROSSO, BIANCO, ROSATO ED EXTRADRY	
VODKA KEGLEVICH	
BATIDA DE COCO	

GRAPPA e distillati RUM e whise

SEGNANA BARRICATA &	3,5
GRAPPA 903 LISCIA/BARR E	3,5
LE DICIOTTO LUNE &	3.5

JACK DANIELS	E	4
DON PAPA	E	5
DIPLOMATICO	3	6
JEB	E	4
HAVANA CLUB	E	5





MOJITO (RUM BIANCO, ZUCC. DI CANNA, SUCCO DI LIME, TONICA E N **NEGRONI (VERMUT ROSSO, CAMPARI BITTER E GIN)** MANHATTAN (WHISKY, VERMUT ROSSO E ANGOSTURA) APEROL SPRITZ (APEROL SODA, PROSECCO E TONICA) DAIQUIRI (RUM BIANCO, SUCCO DI LIME E SCIROPPO DI ZUCC. DI CAI MARTINI DRY (GIN BOSFORD E MARTINI EXTRA DRY) MARGARITA (TEOUILA, TRIPLE SEC E SUCCO DI LIME) MOSCOW MULE (VODKA. GINGER BEER E SUCCO DI LIME FRESCO)

