



BAR MENU



OGNI MOMENTO, UN RICORDO DA VIVERE

OGNI GIORNATA A PORTATERA È UN VIAGGIO NEI
SAPORI E NELLE EMOZIONI.

IL PROFUMO DEL CAFFÈ CHE ACCOGLIE IL MATTINO,
IL MARE CHE SI FONDE CON I SORRISI ALL'ORA
DELL'APERITIVO, IL CALORE DI UN DRINK SOTTO IL
CIELO STELLATO.

QUI IL TEMPO RALLENTA, I SAPORI SI FANNO INTENSI
E OGNI MOMENTO DIVENTA UN RICORDO PREZIOSO.

A PORTATERA CELEBRIAMO LA BELLEZZA DELLE
PICCOLE COSE: UN BUON PIATTO, UN BICCHIERE
CONDIVISO, UN TRAMONTO DA AMMIRARE.
BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO DI GUSTO,
EMOZIONE E AUTENTICITÀ.

BENVENUTO A PORTATERA.



MENU

CAFFETTERIA Coffee Shop

Espresso € 1.20

Espresso

Espresso decaffeinato € 1.30

Decaffeinated Espresso

Espresso macchiato (perfavore) € 1.30

Macchiato

Cappuccino/latte macchiato € 1,80

Cappuccino / Latte Macchiato

Espressino € 1.50

"Espressino" (small creamy coffee)

Caffè corretto € 1.50

Coffee with Liquor

Caffè con panna € 1.80

Coffee with Whipped Cream

Caffè in ghiaccio € 1.60

Iced Coffee

Caffè salentino € 2.50

"Caffè Salentino" (Iced coffee with almond milk)

Ginseng /orzo tazza piccola € 1.50

Small Cup Ginseng/Barley Coffee

Ginseng/orzo tazza grande € 1.80

Large Cup Ginseng/Barley Coffee

Caffè scheckerato € 3.00

Shaken Coffee

Caffè scheckerato corretto € 4.00

Shaken Coffee with Liquor

Nocciolino € 4.50 (espresso amaro con pallina di gelato)

Hot Chocolate (with espresso) with a scoop of ice cream

Spremuta € 3.50

Hand Squeezed Juice

Tè /tisane € 2.00

Tea / tisane

Oreina di caffè o mandorla tazza piccola € 2.50

Small Cup Coffee or Almond Cream

Tazza grande € 3.50

Large Cup Coffee or Almond Cream

Hot Chocolate

Ciocolata calda € 2.00

Con aggiunta di panna € 3.00

Hot Chocolate with Whipped Cream

PASTICCERIA Pastry

Cornetto vuoto € 1.50

Croissant

Cornetto ripieno € 2.00

Stuffed Croissant

Pasticciotto piccolo € 1.50

Small "Pasticciotto"

Pasticciotto grande € 2.00

Large "Pasticciotto"

Sfoglie farcite € 1.90 secondo la disponibilità
Filled Puff Pastry (subject to availability)

Dolci della casa € 4.00 secondo la disponibilità
Homemade Cakes (subject to availability)

Dessert € 6.00 secondo la disponibilità
Dessert (subject to availability)



MENU

GELATERIA Ice Cream

Coppa 2 gusti a scelta €4.00

Cup with 2 Flavors

Coppa 3 gusti a scelta €6.00

Cup with 3 Flavors

Granita €4 .00 secondo la disponibilità

Granita (subject to availability)

Gelato artigianale € 20 al kg

Artisan Gelato

Aggiunte di panna, topping e granella 0,50 cent
Add Whipped Cream, Toppings, Nuts €0.50



DRINK Drinks

Acqua naturale/frizzante 0,5lt € 1.50

Still/Sparkling Water (0.5L)

Coca cola /fanta /sprite bottiglia 33cl € 3.00

Coca-Cola / Fanta / Sprite (33cl bottle)

Estaté limone e pesca € 2,50

Estathé (Lemon or Peach Tea)

Lemonsoda € 2.50

Lemonsoda

Acqua tonica e schweppes lemon € 2.50

Tonic Water / Schweppes Lemon

Cocktail san pellegrino € 3.00

San Pellegrino Cocktail

Crodino, bitter rosso e bitter bianco e Campari soda € 2.50

Crodino, Red Bitter, White Bitter, Campari Soda

Succhi di frutta € 2,50

Fruit Juices

Red Bull € 3.00

Red Bull

BIRRE Beers

Nastro azzurro / Heineken € 3.00

Nastro Azzurro / Heineken

Corona / Tennents € 4.00

Corona / Tennents

Birra alla spina 0,2 l € 3.50

Draft Beer 0,4 l € 4.50



Servizio al tavolo € 1.50 // Table Service: €1.50

ROSTICCERIA Savory Snacks

Pizzette € 2.50

Mini Pizzas

Calzoni € 2.50

Calzones

Rustici € 2.50

Savory Puff Pastry ("Rustici")



ALTRO Other

Tris stuzzicheria € 4.00

Appetizer Trio

Frutta fresca € 5.00 porz.

secondo la disponibilità

Fresh Fruit (subject to availability)



BITTERS AND WINES

Spirits and wines

Shot € 3.00

Shots

Amari € 4.00

Bitters

Distillati € 5.00

Distilled Spirits

Calice di prosecco o vino € 5.00

Glass of Prosecco or Wine

DRINK LIST

Portaterria aperol spritz

(Aperol ,raspberry Sirup, passion fruit/orange juice,prosecco,menta lime e arancia)

Negroni

(Martini Vermouth, London Dry Gin, Campari Bitter)

Negroni Sbagliato

(Martini Vermouth, Campari Bitter, Prosecco)

Americano

(Martini Vermouth, Campari Bitter, Soda Water)

Boulevardier

(Bourbon Whiskey, Campari Bitter, Martini Vermouth)

Gin Tonic / Gin Lemon

(Gin and Soda Water)*

Gin Fizz

(Gin,succo di limone,sciropo di zucchero,soda)

(Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda Water)

Basil Gin Smash

(Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero,albumina e foglie di basilico)

(Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg White, Basil Leaves)

Mojito cubano //Cuban Mojito

(Rum cubano ,succo di lime, zucchero bianco , foglie di menta e soda water)

(Cuban Rum, Lime Juice, White Sugar, Mint Leaves, Soda Water)

Virgin Mojito

(Menta ,succo di lime ,zucchero bianco e ginger Ale)

(Mint, Lime Juice, White Sugar, Ginger Ale)

Moscow Mule

(Vodka ,ginger beer ,succo di lime)

(Vodka, Ginger Beer, Lime Juice)

Paloma

(Tequila,soda pompelmo, succo di lime,sale un pizzico)

(Tequila, Grapefruit Soda, Lime Juice, Pinch of Salt)

Sex on the Beach

(Vodka , succo di ananas,succo di arancia , cranberry juice)

(Vodka, Pineapple Juice, Orange Juice, Cranberry Juice)

Tequila Sunrise

(Tequila,succo di arancia, sciroppo di granatina)

(Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup)

Espresso Martini

(Vodka, espresso , sciroppo di zucchero e liquore al caffè)

(Vodka, Espresso, Sugar Syrup, Coffee Liqueur)

Amaretto Sour

(Amaro disaronno,succo di limone, zucchero albumina)

(Disaronno Amaretto, Lemon Juice, Sugar, Egg White)

Whisky Sour

(Whisky ,succo di limone,zucchero e albumina)

(Whisky, Lemon Juice, Sugar, Egg White)

Aperol, Campari and Hugo Spritz

Cocktail analcolico //Non-Alcoholic Cocktails €6.00

Servizio al tavolo € 1.50 // Table Service: €1.50



*scelta gin selezionati 10.00

*Selected premium gins available for €10.00

Note: Si prega la gentile clientela di comunicare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze alimentari

Kindly inform our staff of any allergies or food intolerances.

INFO

Per eventuali Intolleranze ed allergie, i Signori Ospiti sono pregati di leggere le seguenti informazioni obbligatorie al Consumatore Finale. Disposizioni regolamentate dal Regolamento (CE) n. 1169/2011 e Decreto Legislativo n. 231/2017

Per informazioni relative alla eventuale presenza di allergeni nelle pietanze, rivolgersi al personale di sala, il quale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto e dettaglio aggiuntivo. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11 contenuto nel menu. Inoltre tutti gli ingredienti presenti in questo menù e considerati allergeni, sono accuratamente specificati al fine di ridurre al minimo eventuali problematiche nei confronti di soggetti a rischio.

Lo Staff

**CHIEDI AL NOSTRO
STAFF PER QUALSIASI
ESIGENZA O RICHIESTA**



Seguici sui nostri canali ufficiali e taggaci nelle tue storie

SEGUICI SU
Instagram

E TAGGACI NELLE TUE STORIE



METTI "MI PIACE" SU

facebook



LASCIACI UNA
RECENSIONE SU
Google

