

CAFFÈ

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,10
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè ginseng	1,50
Caffè d'orzo	1,50
Cappuccino	1,50
Caffè corretto	2,00
Caffè shakerato	3,50
Caffè shakerato con Baileys	4,50
Golden milk	3,00
Cioccolata classica	4,50
Cioccolata con panna	5,00
Tè Classico / Tè Verde / Tisane	3,50
Camomilla	3,50
Acqua in bottiglia Fonte de' Medici 0.50 L / 1L	1,20 / 3,00

SOFT DRINKS

Succhi di frutta Derby <i>con solo zuccheri della frutta</i>	2,50
Mirtillo, albicocca, pera, pesca, ace, melograno, arancia gialla	
Linea Galvanina Bio	3,50
Chinotto, aranciata, cola, gassosa, tè freddo limone e pesca	
Linea Schweppes	3,00
Lemon, tonica, ginger beer	
Linea Fever Tree	3,00
Ginger beer, tonica mediterranea, indian	
Bibite alla spina/bottiglia/barattolo	3,50
Sanpellegrino arancia amara/dolce, Chinò, Coca-cola	
Red Bull	4,00

LIQUORI

Amari	4,00
Limoncello	3,50
Liquirizia	4,00
Baileys	4,50

DISTILLATI

Grappa	5,00
Bianca / Barrique	
Brandy nazionali	6,00 / 8,00
Brandy spagnoli	9,00 / 14,00
Cognac	9,00
Whisky	6,00
Torbati 4cl	8,00
Tequila	5,00
Jack Daniel's 4cl	6,50
Rum	7,00

*Tinta
ma'*

BRUNCH

ORMEGGIA TUTTI I GIORNI
AL TINTAMAR E SCEGLI
IL TUO BRUNCH!

Pancake <i>Nutella / Miele e Frutta</i>	7, ⁰⁰
Toast dolce con burro di arachidi, banane e scaglie di cioccolato	6, ⁰⁰
Muffin <i>Cioccolato / Doppio Cioccolato / Mirtilli</i>	2, ⁵⁰
Cheesecake	3, ⁰⁰
Yogurt Greco con granola e frutta fresca	5, ⁰⁰
Fagioli alla Jhon Wayne	4, ⁰⁰
Toast salato con uovo all'occhio di bue e verdure	7, ⁰⁰

DRINK

APERITIVI & COCKTAIL

Americano - Vermouth rosso, bitter campari, soda	7,00
Negroni - Vermouth rosso, bitter campari, gin	7,00
Sbagliato - Vermouth rosso, bitter campari, prosecco	7,00
Margarita - Tequila, cointreau, succo di limone	7,00
Daiquiri - Rum bianco, rum scuro, succo di lime, sciroppo di zucchero	7,00
Aperol Spritz - Aperol, prosecco, soda	7,00
Ginger Spritz - Sciroppo allo zenzero, prosecco	7,00
Hugo - Sciroppo di sambuco, prosecco, succo di limone, menta	7,00
Bellini - Nettare di pesca, prosecco	7,00
Martini Cocktail	7,00

LONG DRINKS

Moscow Mule - Vodka, ginger beer, succo di lime, zenzero	7,00
Malibù Island - Malibù, Coca-cola	7,00
Tequila Sunrise - Tequila, succo d'arancio, granatina	7,00
Japanese Ice Tea - Rum, vodka, gin, midori, lemon	7,00
Piña Colada - Rum bianco, batida di cocco, succo di ananas	8,00
Long Island Ice Tea - Gin, vodka, rum, triple sec, Coca-cola, zucchero	7,00
Gin Lemon - Gin, lemon, soda	7,00
Gin Tonic - Gin e tonica a tua scelta	7,00 / 8,00 / 10,00

PESTATI

Mojito - Lime, zucchero di canna, rum bianco, foglie di menta, soda	8,00
Gingermojito - Lime, zucchero di canna, rum bianco, zenzero, foglie di menta, ginger ale	8,00
Caipirinha - Lime, zucchero di canna, cachaça	8,00
Caipiroska - Lime, zucchero di canna, vodka	8,00
Caipipassion - Lime, zucchero, vodka, passion fruit	8,00
Punch Cubano - Succo di lime, rum scuro, Coca-cola	8,00

ANALCOLICI

Kitty's Juice - Cedrata, succo di pompelmo rosa, granatina	7,00
Virgin Mojito - Lime, zucchero di canna, mentuccia, Lemon soda	7,00

BIRRE ALLA SPINA

Birra Bionda Stella	2,70 / 4,50
Birra Blanche Hoegarden	4,00 / 6,00
Birra Rossa Leffe Rossa	4,00 / 6,00
Birra Doppio Malto Tennent's Super	4,00 / 6,00
Birre In Bottiglia	4,00
Beck's / Corona Extra / Erdinger / Ceres / Franziskaner	
Birre Artigianali	4,50 / 6,00



L'aperitivo verra' accompagnato da una tavolozza di sapori misti del TintaMar.

PIATTI

LA PASTA...E NON SOLO

- Maccheroni al torchio** (*pasta fresca all'uovo*) con pomodorini, rucola e grana **10,00**
- Insalata di farro** con gamberi e verdure **10,00**
- Riso basmati** con pollo al curry, salsa allo yogurt con contorni di stagione **13,00**

IL MARE E I SUOI COLORI

- California Salad** insalata, gamberi, spinaci, avocado, carote e semi tostati **10,00**
- Piadina Tintamar** con carpaccio di pesce spada / tonno, melanzane e zucchine **10,00**

LA TERRA E LA FRESCHEZZA

- Cheese sandwich** con tris di formaggi, pane americano, su letto di insalatina e patate **10,00**
- Caesar salad** con insalata mista, pollo, pomodorini, crostini all'olio aromatico **10,00**
- Piadina** con crudo, squacquerone e rucola **8,00**
- Mozzarella Caprese** mozzarella di bufala e pomodori **8,00**
- Crudo e melone** **8,00**

UN DOLCE ATTRACCO

- Torte Tintamar** **6,00**
- Cheesecake ai frutti di bosco** **6,00**
- Salame di cioccolato** **6,00**
- Gelato e frutta fresca** **6,00**

VINI



BOLLICINE

Prosecco Doc Extra Dry - Krevis	5.00	13.00
Pas Dosè Bottega Millesimato - Bottega	5.00	15.00
Metodo Classico Trento Doc Nature Millesimato - Pisoni	10.00	45.00
Franciacorta Brut Docg - Marchese di Lamosa	10.00	40.00
Franciacorta Saten Docg - La Fiorita		50.00
Franciacorta Docg - Bellavista		65.00
Cuvée Prestige Franciacorta Docg - Ca' Del Bosco		68.00
Champagne Cuvée Veuve Clicquot - Bauser		72.00
Champagne Millesimato Brut - Dom Perignon		330.00

BIANCHI

Gewurztraminer Doc - Dos Caslir (Trentino)	8.00	20.00
Greco del Sannio Doc - La Guardiense (Campania)	5.00	16.00
Falanghina Dop - La Guardiense (Campania)	5.00	15.00
Ribolla del Collio Doc - Buzzinelli (Friuli)	5.00	18.00
Pinot Grigio Grivò del Collio Doc - Volpe Pasini (Friuli)	5.00	22.00
Passerina Ju Igt - Zirè Biologico (Abruzzo)	5.00	16.00
Rebola 77 Igp - Ca Perdicchi (Romagna)	5.00	16.00
Chardonnay Doc - Dos Caslir (Trentino)	5.00	18.00

ROSSI

Lacrima di Morro d'Alba Doc - Marconi (Marche)	5.00	18.00
Sangiovese di Romagna Superiore Doc - Tenuta Neri Pasquinon	5.00	18.00
Sangiovese di Romagna Superiore Doc - Vigna Del Molino	5.00	16.00
Sangiovese di Romagna Superiore 69 (0.375ml) - Ca Perdicchi		10.00
Valpolicella Ripasso di Amarone Docg - Mara Cesari (Veneto)	8.00	25.00
Montepulciano d'Abruzzo Biologico - Ju Zirè (Abruzzo)	5.00	16.00
Nero d'Avola Dop - Le Contrade (Sicilia)	5.00	16.00
Primitivo Salento Piluna - Castello Dei Monaci (Puglia)	5.00	18.00
Chianti Vernaiolo Docg - Rocca Delle Macie (Toscana)	5.00	15.00
Pinot Nero Doc - Erste & Neue (Trentino)	8.00	22.00

DOLCI

Moscato Dolce - Manfredi	5.00	15.00
Albana Dolce - Albula	5.00	13.00
Albana Passita (500ml)		23.00

GIN & TONIC

GIN 

Tanqueray

Senzazioni nette di erbe aromatiche e officinali, spezie dolci di liquirizia e note di corteccia. Gusto secco, pulito e deciso nei ritorni vegetali. Ottimo con la Schweppes e la Fever Tree Indian

7,00

The botanist

Aromi di sale marino con un retrogusto dolce di bacche di ginepro. Sul palato è raffinato e secco, con la persistenza dei tocchi amari di pepe, spezie, scorza di limone e pere. Ottima la Fentiman's Light ma anche la Fever Tree Indian

10,00

Bombay sapphire

Al naso esprime sentori di ginepro e un mix di erbe vegetali ed aromatiche insieme a sensazioni floreali di violetta e glicine. Il gusto è rotondo e avvolgente. Da provare sia con Fentiman's Light o la Fever Tree Edelflower

7,00

Hendrick's

Al naso le note floreali e agrumate, ginepro e pepe nero. Rotondo ed equilibrato, i sapori ruotano intorno alla freschezza del cetriolo e alla dolcezza della rosa. Da abbinare alla Fentiman's Herbal o alla Fever Tree Elderflower e un top di Schweppes Lemon

10,00

Big gino

Secco, caratterizzato da una leggera speziatura. Botanicals tradizionali, a cui si aggiungono scorze di pompelmo e bacche di pimento. Fresco e molto piacevole, italiano il gin italiana la tonica: Recoaro

8,00

Bombay sapphire east

Il pepe thailandese stimola la parte superiore del palato, quello nero dell'intera bocca, mentre il lemongrass esalta non solo le note citriche ma anche quelle verdi più erbacee. Sicuramente la Fever Tree Edelflower

10,00

Tanqueray N10

Al naso aromi di camomilla e gelsomino, fiori di campo e note agrumate di pompelmo, bacche di ginepro, cannella e chiodi di garofano. Gusto secco e liscio, pulito nei rimandi di limone e pompelmo. Raccomandate Fever Tree Indian o Fentiman's Herbal

10,00

Monkey 47

Note di ginepro e sentori balsamici di pino, di menta piperita, lavanda ed eucalipto, di pepe, semi di finocchio, anice stellato, agrumi e mirtilli rossi, per finire una finissima nota di mandorla amara. Da abbinare alla Fentiman's Herbal o alla Fever Tree Indian

10,00

Gin mare

Al naso note erbacee e sfumature speziate. Basilico italiano, timo greco, rosmarino turco, agrumi e olive spagnole uniti ai classici sentori del gin: ginepro coriandolo e cardamomo. Ovviamente la Fever Tree Mediterranean, o Fentiman's Herbal

10,00

Gin del professore (Monsieur)

Al naso note floreali e profumi di ginepro arricchiti da intensi sentori di frutta. Sul palato esprime forza e, al tempo stesso, grande morbidezza. Il gusto è setoso e rotondo. Sicuramente la Fever Tree Indian

10,00

TONICHE 

Fever tree mediterranean tonica

Delicata e floreale, oli essenziali di fiori, frutti ed erbe delle coste Mediterranee

Fever tree indian tonic

Perfetta per l'abbinamento con grande distillato. Gusto amaro deciso e secco

Fever tree edelflower tonic

Il gusto di fiori di sambuco, miscelato al morbido sentore amaricante del chinino

Schweppes tonica

Adatta a tutti i gin tonic, con il suo gusto amaro ed elegante

Acqua brillante Recoaro

Aggressiva, piace a chi apprezza i sapori forti, frizzante al palato con una nota amara

Fentiman's herbal tonic water

A base di erbe e fiori, lascia un persistente erbaceo e una delicata nota amaricante

Fentiman's light tonic water

Un carattere agrumato, arrotondato da un leggero sentore di chinino. Aggiunge un po' di carattere, ma non lo sovrasta

“Crea il tuo gin tonic... ti suggeriamo i nostri abbinamenti”