

DRINK

MENU

THYME 9€

RUM BIANCO, SCIROPPO
AROMATIZZATO AL TIMO,
SUCCO DI LIMONE,
TINTURA AL TIMO

GIN BASIL SMASH 9€

GIN, LIMONE, ZUCCHERO
BASILICO

SUFFERING BASTARD 9€

GIN, COGNAC, LIMONE,
ANGOSTURA, GINGER BEER

VENTO 9€

GRAPPA, LIMONE, CEDRATA,
MIELE ALLA CAMOMILLA

I CLASSICI 7€

CALICE DI PROSECCO 5€



BARINSANO

RIONE SAN BIAGIO 52, MT.
T: 327 494 2297
IG: @BAR.INSANO
FB: BARINSANO



BIRRE

BUDWEISER

BIONDA, 5% LAGER

COMLOT IPA

IPA, 6.6% INDIA PALE ALE

CHIMAY ROUGE

ROSSA, 7% TRAPPISTA

ANALCOLIC*

TONIC

COCA COLA

LEMON

REDBULL

WATER



PANINI

ARRICCIATO

POLPO, STRACCIATELLA,
POMODORI CONFIT,
BASILICO E ORIGANO

SGUSCIATO

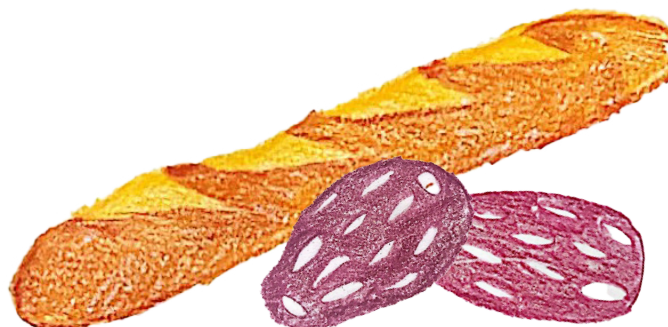
SCAMPI, CARCIOFI, MENTA,
FIORDILATTE, MAIONESE AL PEPE
E LIME, POLVERE DI ALGA NORI

ORTOLANO

MISTICANZA, POMODORI SEMIDRIED,
DATTERINO GIALLO, AVOCADO,
MAIONESE VEGANA AL LIME

PORCHETTA

PORCHETTA, CREMA DI CIPOLLA
LEGGERMENTE PICCANTE, CREMA
DI PATATE



4€

5€

6€

3€

3€

3€

3€

2€

12€

12€

11€

12€

ROSTICCERIA

VARIETÀ DI RUSTICI

RUSTICO PROSCIUTTO COTTO ED
EMMENTHAL

RUSTICO SALAME E FORMAGGIO

RUSTICO ZUCCHINE E MELANZANE
GRIGLIATE

DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE

BRUSCHETTA POMODORI E RUCOLA

BRUSCHETTA CON CAPOCOLLO,
STRACCIATELLA E POMODORI SECCHI

BRUSCHETTA CON GORGONZOLA,
NOCI E MIELE

BRUSCHETTA CON ROBIOLA, PINOLI
E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

DAL PASCOLO

TAGLIERE DI SALUMI E
FORMAGGI DELLA NOSTRA TERRA
ACCOMPAGNATI DA MIELE,
CONFETTURE E PANE DI MATERA

8€

8€

20€

