

/BANCO

PRODOTTI DA FORNO DALLA NOSTRA PASTICCERIA

▶ h. 07:00 — h. 11:00

Croissant al burro ^(1,3,7)	€ 2,00
• Vuoto	
• Crema pasticcera	
• Confettura di albicocca	
• Crema spalmabile alla nocciola	
<hr/>	
Pan banana con salsa al cioccolato ^(1,3,7)	€ 2,50
<hr/>	
Muffin caramello e pera ⁽³⁾	€ 2,50
<hr/>	
Torta alle mele ^(1,3,7)	€ 2,50
<hr/>	
Plum Cake Ace ^(1,3)	€ 2,00
<hr/>	
Pasticciotto BN con crema alla vaniglia e amarena ^(1,3,7)	€ 2,00
<hr/>	
Brioche ^(1,3,7)	€ 2,00

COLAZIONE CONTINENTALE

▶ h. 07:00 — h. 11:00

Yogurt bianco con cereali o granola ^(1,5,7)	€ 5,00
<hr/>	
Tagliata di frutta fresca	€ 8,00
<hr/>	
Frutta secca ⁽⁵⁾	€ 5,00

COLAZIONE AMERICANA

Omelette ^(3,7)	€ 5,00
<hr/>	
Uova strapazzate ^(3,7)	€ 5,00
<hr/>	
Uovo poché ^(3,7)	€ 8,00
<hr/>	
Uovo alla Benedict: prosciutto tostato, pan brioche, uovo poché, salsa olandese ^(1,3,7)	€ 8,00
<hr/>	
Avocado toast: avocado, guacamole, uovo poché, pan brioche ^(1,3,7)	€ 8,00
<hr/>	
Salumi e formaggi con confetture ⁽⁷⁾	€ 12,00
<hr/>	
Bacon tostato ⁽¹⁾	€ 4,00
<hr/>	
Salmone affumicato in casa, pan brioche ^(1,3,7)	€ 12,00
<hr/>	
Cestino di pane: altamurino, pan brioche, pane bianco, pane integrale a lievitazione spontanea ^(1,3,7)	€ 5,00

Tutte le nostre uova vengono servite con pan brioche tostato artigianale

TENTAZIONI SFIZIOSE

▶ h. 11:00 —h. 23:00

Focaccia barese con mortazza, stracciatella e basilico ^(1.7)	€ 8,00
Panzerotto pomodoro, mozzarella e basilico ^(1.3.7)	€ 9,00
Fritto salentino: polpette, crocchette alla menta, pittole ^(1.3.4.7)	€ 8,00
Cotolette di gamberi bianchi con salsa ranch ^(3.2.1.7.4.10)	€ 15,00
Pane altamurano, burrata, alici del cantabrico e carciofini alla menta ^(1.4.7)	€ 12,00
Tagliere di ES capocollo salumificio santoro 270 giorni di stagionatura con giardiniera artigianale ⁽⁹⁾	€ 30,00
Tagliere di ES capocollo nostrano e mortadella con giardiniera artigianale e fiore di zucca in tempura ^(1.4.7.9)	€ 18,00
Crudo di Parma e mozzarella di bufala ⁽⁷⁾	€ 16,00
Selezione di formaggi a mano libera dello chef con confetture ⁽⁷⁾	€ 20,00
Polpette di polpo, mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine allo scapece ^(1.3.4.6)	€ 12,00
Carpaccio di manzo salmistrato, con parmigiano, rucola e carciofini ⁽⁷⁾	€ 15,00
Rapa rossa affumicata, carote marinate e dressing al sesamo tostato ⁽¹¹⁾	€ 12,00
Chips di patate	€ 6,00

INSALATE & SANDWICH

Avocado Salad Misticanza, sedano, carote e finocchi, avocado, salmone affumicato, mandorle, feta, dressing BN ^(4.7.8.11)	€ 18,00
Polpo Salad Misticanza, sedano, carote e finocchi, patate, polpo al vapore, olive leccine, pomodori confit, dressing BN ^(14.11.4)	€ 16,00
Puglia Burger Bun artigianale, burger di Angus, burrata, ketchup di datterino giallo, basilico, guanciale di Martina Franca, cipolla caramellata <i>Servito con chips di patate</i> ^(1.7)	€ 16,00
La Puccia Pagnotta locale home made farcita con polpette al sugo <i>Servita con chips di patate</i> ^(1.3.7)	€ 10,00
Club Sandwiches Pollo, uova al tegamino, lattuga, pomodoro, guanciale di Martina Franca e maionese <i>Servita con chips di patate</i> ^(1.3.7)	€ 16,00
Toast Pane tostato, cotto al forno a legna e canestrato pugliese ^(1.7)	€ 8,00
Hot dog Baguette, wrustel santoro, cavolo viola fermentato e alabama white bbq <i>Servito con chips di patate</i> ^(1.3.7.10)	€ 10,00

OSTRICHE & CRUDI / Al pz. secondo disponibilità

Gillardeau ⁽¹⁴⁾	€ 8,00
Ostrica del Gargano ⁽¹⁴⁾	€ 4,00
Scampi al pz. ⁽²⁾	€ 5,00
Gamberi al pz. ⁽²⁾	€ 4,00

PIZZERIA BN

▶ h. 19:30 — h. 23:00

Le Tradizionali

Margherita

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo ^(1.7) € 8,00

Diavola

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino di Napoli piccante ^(1.7) € 9,00

Napoli

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, capperi, origano, olive leccine ^(1.4.7) € 9,00

Quattro formaggi

Fiordilatte, gorgonzola DOP, scamorza Silana, Grana Padano ^(1.7) € 10,00

Le Signature BN

La Mara

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, nduja, ventricina piccante, gorgonzola e finocchietto selvatico, polvere di pimenton ^(1.7) € 16,00

Saracena

Pomodoro San Marzano, bufala affumicata, guancialetto Santoro, pepe ^(1.7) € 16,00

Avvocato Martina

Pomodoro San Marzano, bufala campana affumicata, cime di rape salsiccia e pepe ^(1.7) € 15,00

Acchiatura

Pomodoro San Marzano, bufala campana , crudo San Daniele,
Grana in scaglie ^(1.7) € 17,00

Fore De Capu

Fiordilatte, pomodori datterini gialli, mortazza, stracciatella,
pesto di pistacchio ^(1.7.8) € 16,00

Vincent

Fiordilatte, crema di zucca, pancetta tesa, scamorza affumicata
e vin cotto ^(1.7) € 14,00

La Giulia

bufala dop, carciofi arrosto , asiago dop mezzano, speck, polvere
di olive leccine ^(1.7) € 16,00

Millelire

Fiordilatte, cotto al forno a legna, porcini, pecorino di moscia leccese ^(1.7) € 16,00

Lulu

Fior di latte , cipolla caramellata , patate , olio al rosmarino,
bombette macelleria gino amato ^(1.7) € 18,00

ES' Peciale

Datterino giallo, fior di latte, capocollo santoro ES, fonduta di pecorino
affumicato, mele cotogne confit ^(1.7) € 20,00

Santorino

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo,
wurstel cotto al forno salumificio Santoro, patate cotte alla brace,
maionese alla senape ^(1.7) € 13,00

ACQUE

Orsini Naturale € 3,00

Orsini Frizzante € 3,00

Panna € 4,00

San Pellegrino € 4,00

SOFT DRINK

€ 3,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino freddo	€ 2,00
Caffè doppio	€ 2,00
Caffè decaffeinato, d'orzo, al ginseng	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Caffè con panna	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè latte	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,00
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	€ 2,50
Espressino	€ 2,50
Latte bianco	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,00
Ciocolata calda	€ 4,00
Selezione di infusi Dammann	€ 5,00

► CHOCO LIST

€ 5,00

Way Home

— *La strada di casa, dati gli ingredienti del caffè leccese rivisitati. Siamo a casa.*

Ciocolata calda al latte, Liquore alle mandorle, Crema al caffè

Night Lights

— *Le luci della notte: i colori più chiari delle mele e della cannella fanno da contrasto con quelli più scuri del cioccolato fondente e del cognac.*

Ciocolata calda fondente, Cognac, Liquore alle mele, Cannella

Galliano Hot Choc

— *"Il Galliano Hotspot (Galliano, caffè e panna) è un drink già molto popolare in Svezia. Qui è visto in chiave rivisitata: senza panna ma con la ciocolata calda.*

Ciocolata calde fondente, Cognac, Liquore al caffè, Galliano

Howya Fra

— *"Howya" significa "Ciao", "Come va" in gergo irlandese. "Fra" gergo italiano per dire "amico fraterno" ma che si riferisce anche al liquore Frangelico.*

Ciocolata calda al latte, Whiskey Irlandese, Frangelico

Soulmates

— *Anime gemelle, tutti gli ingredienti per stare bene insieme.*

Ciocolata calda al latte, Liquore alle pere, Liquirizia

SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA € 5,00

NETTARI DI FRUTTA € 5,00

Selezione Alain Milliat

Albicocca, pesca bianca, ananas, pera, mela, arancia, mango

CENTRIFUGHE € 6,00

Sedano, limone, cetriolo

Carota, arancia, pompelmo

Ananas, limone, mela, zenzero

BIRRE ALLA SPINA

Augustiner Pils	5.6% vol.	€ 5,00	€ 7,00
-----------------	-----------	--------	--------

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Gran Riserva Rossa Vienna Style	5.2% vol.	€ 6,00
--	-----------	--------

Agricola Lager	5.0% vol.	€ 7,00
----------------	-----------	--------

Punk Ipa Indian Pale Ale	5.6% vol.	€ 8,00
--------------------------	-----------	--------

► **SHAKEN, NOT STIRRED**

Credo che ogni bartender almeno una volta nella vita abbia recitato questa frase, un po' per gioco, un po' per cercare di immedesimarsi nel personaggio di James Bond, ricco di carisma con un fascino impeccabile e con un savoir faire unico.

Io personalmente non ci sono mai riuscito neanche lontanamente, però il suo Vesper Martini "agitato non mescolato" è il primo vero cocktail che ho bevuto, e dopo 22 anni rimane ancora il mio cocktail preferito.

— **MAURO URRO**

Bar Manager

"3 dosi di Gordon, 1 di Vodka, mezza dose di Kina Lillet, versare nello shaker agitare con ghiaccio aggiungere un bel pò di scorza di limone"

— **Casino Royale 1953**

/BANCO

OLD & YOUNG

€ 10,00

Vesper Martini

Vodka, Gin, Lillet Blanc

Charlie Chaplin

Sloe Gin, Apricot Brandy, Succo di Lime

Corps Revier 2

London Dry Gin, Americano Cocchi, Cointreau, Succo di Lime, Assenzio

Last Word Cocktail

London Dry Gin, Chartreuse Verde, Maraschino, Succo di Lime

Illegal

Mezcal, Over Proof Rum, Falernum, Maraschino, Succo di Lime, Albume

Mai Tai

Rum Bianco, Rum Scuro Jamaicano, Orange Curaçao, Succo di Lime, Orzata

Negroni BN — *Make Your Negroni*

London Dry Gin, Campari, Vermouth Rosso

Martini BN

London Dry Gin Ghiacciato, Violento Bitter

Champagne Cocktail

Champagne, Cognac, Zucchero, Angostura Bitter

Blood and Sand

Scotch whisky, Succo d'Arancia, Cherry Brandy, Vermouth Rosso

BN SIGNATURE

€ 12,00

Berry Margarita

Tequila, Succo di Limone, Liquore al Lampone, Sale alla Liquirizia

Suze Collins

Gin, Limone, Miele al Nepe Nero, Suze, Soda, Peychauds Bitter

Grappuccino

Grappa, Latte, Amaretto di Saronno, Zucchero, Noce Moscata

Peruvian Relax

Pisco, Limone, Sciroppo alla Camomilla, Liquore al Finocchietto, Albume

Little Change

Gin, Limone, Sciroppo all'Amarena, Soda, Vaporizzazione alla Vaniglia

Mr Wolf

Bitter Bianco, Biancosarti, Bitter al Mandarino, Vaporizzazione di Lapsang Souchong Tea

Mmaritata

Grappa alle Mandorle, Succo Limone, Vincotto, Marmellata di Fichi

Hemingway Mex

Mezcal, Succo di Lime, Succo di Pompelmo Rosa, Agave, Rim di Sale Nero

Blody Rosty

Vodka Infusa al Peperone, Limone, Sale, Pepe, Tabasco, HP Souce, Succo di Pomodoro, Crispy Bacon

Grilly Brillì

Bourbon Whiskey, Pura di Ananas Grigliata, Limone, Sciroppo d'Acero

VIRGIN COCKTAIL

€ 7,00

Ionio

Sciroppo al Basilico, Limone, Ginger Beer

Adriatico

Purea di Ananas, Sciroppo alla Liquirizia, Limone, Soda

Finisterrae

Mango, Citrus Mix, Sciroppo all'Amarena, Sodato all'Arancia

DISTILLATI WHISKY & WHISKEY

HIGHLANDS SPEYSIDE SINGLE MALT

Ardmore Wilson & Morgan 8 y.o.	€ 13,00
Balvenie 17 y.o.	€ 17,00
Benromach 10 y.o.	€ 12,00
Berry Bros & Rudd	€ 10,00
Cardhu 12 y.o.	€ 10,00
Cragganmore	€ 11,00
Dalmore 12 y.o.	€ 11,00
Dalwhinnie 15 y.o.	€ 13,00
Glenfiddich 12 y.o.	€ 10,00
Glendronach 12 y.o.	€ 13,00
Glenfarclas 10 y.o.	€ 11,00
Glenlivet 15 y.o.	€ 13,00
Glenmorangie Original	€ 8,00
Glenmorangie Duthac	€ 14,00
Oban Little Bay	€ 12,00
Macallan 15 y.o.	€ 20,00
Mortlack 16 y.o.	€ 20,00

LOWLANDS SINGLE MALT

Auchentosan	€ 10,00
-------------	---------

ISLAND SINGLE MALT ISLAY

Ardbeg An Oa	€ 15,00
Ardbeg Single Malt	€ 9,00
Bowmore 12 y.o.	€ 10,00
Bowmore 17 y.o.	€ 17,00
Bruichladdich Clas Laddie	€ 14,00
Bunnahabhain Stiureadair	€ 12,00
Caol Ila 12 y.o.	€ 11,00
Caol Ila Moch	€ 12,00
Caol Ila 18 y.o.	€ 17,00
Kilchoman Machir Bay	€ 14,00
Kilchoman Sanaig	€ 15,00
Lagavulin 16 y.o.	€ 13,00
Lagavulin 2014 Feis Ile 1995 19 y.o.	€ 17,00
Laphroaig 10 y.o.	€ 10,00
Laphroaig Quarter Cask	€ 12,00
Port Askaig	€ 13,00

ISLAY OF ARRAN

Arran 10 y.o.	€ 11,00
---------------	---------

ISLAY OF JURA

Jura Isle Superstition	€ 11,00
------------------------	---------

/BANCO

ISLAY OF MULL

Ledaig 10 y.o.	€ 11,00
----------------	---------

ORKNEY

Highland Park 12 y.o.	€ 12,00
-----------------------	---------

SKYE

Talisker Skye	€ 10,00
Talisker Storm	€ 12,00
Talisker 18 y.o.	€ 17,00

SCOTCH BLENDED

Chivas Regal 15 y.o.	€ 10,00
Chivas Royal Salute 21 y.o.	€ 17,00
Ballantine's 12 y.o.	€ 8,00
Haig Club	€ 13,00
Jhonnie Walker Black Label	€ 8,00
Jhonnie Walker Blue Label	€ 20,00
Jhonnie Walker 18 y.o.	€ 15,00
Jhonnie Walker Gold Label Reserve	€ 13,00

/BANCO

IRISH

Connemara	€	10,00
Tullamore	€	9,00

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon	€	8,00
Bulleit Rye	€	9,00
Elijah Craig Small Batch	€	11,00
Ezra Brooks 7 y.o.	€	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	10,00
Hudson Baby Bourbon	€	15,00
Maker's Mark	€	8,00
Platte Valley Corn	€	11,00
Wild Turkey 101 Proof	€	9,00
Wild Turkey Rare Breed	€	11,00
Woodford Reserve	€	11,00

JAPAN

Akashi	€	12,00
Yamazaky	€	17,00
Nikka From The Barrel	€	11,00

INDIA

Paul John Bold	€	12,00
----------------	---	-------

/BANCO

RUM > RHUM > RON

Appleton Estate	€	6,00
Barcelò Imperial	€	10,00
Clairin Casimir	€	10,00
Clement Agricole Single Cask	€	17,00
Damoiseau VSOP	€	10,00
Dillon Vieux	€	12,00
Diplomatico Mantuano	€	7,00
Don Q Gran Anejo	€	11,00
Doorly's XO	€	9,00
Doorly's Foursquare Premise	€	17,00
Goslin's Black	€	9,00
Goslin's Old Rum Family Reserve	€	17,00
La Mauny Signature	€	10,00
Mezan XO	€	10,00
Mount Gay Eclipse	€	8,00
Seale's 10 y.o.	€	11,00
Saint James Vieux 1765	€	13,00
Santa Teresa 1796	€	10,00
Trois Rivieres Agricole	€	8,00
Zacapa X.O.	€	17,00

CACHACA

Avua Prata	€	12,00
Ypiòca	€	9,00
Sagatiba Cristalina	€	8,00

/BANCO

GIN

Genever Boompjies	€ 10,00
Beefeater	€ 8,00
Beefeater 24	€ 9,00
Blackwood's Vintage	€ 11,00
Boodles	€ 12,00
Bulldog	€ 10,00
Bobby's Schiedam	€ 11,00
Bombay Shapphire	€ 8,00
Caorunn	€ 10,00
Citadelle	€ 10,00
Edimburg Seaside	€ 11,00
Engine Organic	€ 13,00
Gil	€ 12,00
Gin del Professore Monsieur	€ 13,00
Gin del Professore a la Madame	€ 13,00
Gin del Professore Authentic Crocodile	€ 13,00
Monkey 47	€ 14,00
Elephant Sloe Gin	€ 12,00
Elephant Dry	€ 12,00
Filliers	€ 11,00
Berto Old Tom	€ 11,00
Fifty Pounds	€ 10,00
Gin Mare	€ 10,00
Gud	€ 12,00
Hendrick's	€ 10,00
Malfy Limone	€ 8,00

Martin Miller	€ 9,00
Muma	€ 13,00
Nikka Coffey	€ 14,00
Nordes	€ 10,00
N°3	€ 10,00
Plymouth Navy Strength	€ 13,00
Più Cinque	€ 10,00
Roku	€ 11,00
Sipsmith VJOP	€ 11,00
Sabatini	€ 11,00
Pig Skin	€ 12,00
Vallombrosa	€ 12,00
Tanqueray N° Ten	€ 9,00
Tanqueray Rangpur	€ 9,00
Botanist Islay	€ 9,00
Whitley Neil	€ 10,00
Tabar	€ 11,00

VODKA & WODKA

Absolut	€ 8,00
Beluga Noble	€ 10,00
Belvedere	€ 8,00
Grey Goose	€ 8,00
Ketel One	€ 8,00
Tito's	€ 9,00
Polugar	€ 9,00

COGNAC & ARMAGNAC

Dartigalongue Bas Armagnac 1986	€	15,00
Janneau Grand Armagnac X.O.	€	17,00
Remy Martin V.S.O.P.	€	12,00
Camus X.O.	€	17,00
Janneau V.S.O.P.	€	12,00

BRANDY

ITALIA

Oro Pilla	€	5,00
Stravecchio Branca X.O.	€	6,00
Villa Zarri 10 y.o.	€	9,00
Villa Zarri 16 y.o.	€	13,00
Vecchia Romagna Riserva Tre Botti	€	7,00

SPAGNA

Cardenal Mendoza	€	7,00
Lepanto	€	7,00

GRECIA

Metaxa 5 Stars	€	7,00
----------------	---	------

/BANCO

ARMENIA

Ararat Nairi 20 y.o.	€	17,00
----------------------	---	-------

PORTO > SHERRY > MARSALA

Kopke L.B.V. 2016	€	7,00
Sherry Tio Pepe	€	7,00
Pedro Ximenex Romate	€	7,00
Florio Marsala Secco	€	7,00

CALVADOS

Coquerel Fine	€	7,00
J.M. Lecompte	€	7,00

TEQUILA

Don Julio Blanco	€	10,00
Don Julio Reposado	€	12,00
Espolon	€	8,00
Casamigos Blanco	€	13,00
Patron Silver	€	10,00

MEZCAL

Siete Misterios Doba Yej	€	9,00
--------------------------	---	------

/BANCO

PISCO

Barsol Hacholado € 8,00

GRAPPA

Bonollo, Amarone € 10,00
Capovilla Rouge de Pinot Noir € 13,00
Castagner, Torba Nera 10 y.o. € 12,00
Nonino Chardonnay € 8,00
Poli di Sassicaia € 14,00

ACQUAVITI DI FRUTTA

Nonino Gioiello, Miele di Castagno € 8,00
Schladerer, Pera Williams € 8,00
Schladerer, Susine Selvatiche € 8,00

AMARI E LIQUORI ITALIANI € 5,00

AMARI E LIQUORI INTERNAZIONALI € 7,00

/BANCO

ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

-
1. Cereali contenenti glutine:
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

 2. Crostacei e prodotti derivati

 3. Uova e prodotti derivati

 4. Pesce e prodotti derivati

 5. Arachidi e prodotti derivati

 6. Soia e prodotti derivati

 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

 8. Frutta a guscio:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

 9. Sedano e prodotti derivati

 10. Senape e prodotti derivati

 11. Semi di sesamo e prodotti derivati

 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

 13. Lupini e prodotti derivati

 14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o *congelati o **surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

/BANCO