

**INTERNO12**

*BOUTIQUE BAR*

**MENU**

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## APPETIZER

### IL NOSTRO TRIS

taralli, olive, fave fritte o arachidi €5,00  
1,4,9,11,12

### HUMMUS

3 tartine con hummus €4,00  
1,4,9,11,12

### SALMONE

2 tartine di salmone norvegese €5,00  
1,4,6,

### TYRRELL'S CHIPS

patatine salate doppia frittura €2,00  
1

### TARTUFO

2 tartine con crema di tartufo €5,00  
1

### FOCACCIA TOSCANA

focaccia con finocchiona, €8,00  
straciatella di bufala e valeriana  
1,2,4,8,9,11

### PULLED PORK

maiale cotto a bassa temperatura €8,00  
con aromi e focaccia 1,2,4,8,9,11

### CHEESE & FRUIT

frutta di stagione, formaggi, €10,00  
confetture e noci  
1,8,9,12

### SALUMI

mix di salumi accompagnati da €10,00  
morbida focaccia toscana, cipolline e  
cetriolini  
4,5,9,11

### VEG CRISPS

carota bianca, carota e bababietola €2,00  
rossa firtti e salati by Tyrrell's

### JAMON

2 tartine di jamon serrano €5,00  
1,4,11

### CRUDITE'

verdure fresche tagliate fini €3,00  
accompagnate da hummus  
1,4,9,11,12

### PERA E NOCI

2 tartine con robbiola pera, noci e €4,00  
miele 9

### CANTABRICO TAPAS

2 tartine con alici del cantabrico €5,00  
2,3,8,11

### LA TARTARE

tartare di manzo 120 gr €8,00

### TRUFFLE TOAST

toast con finocchiona, tartufo e €8,00  
robbiola  
1,2,4,8,9,11

### AVOCADO TOAST

toast con avocado, salmone e €8,00  
robbiola  
1,2,4,6,8,9,11,12

### TAPAS MIX

6 tapas vari gusti €12,00  
1,2,4,6,8,9,11,12

## DOLCEZZE

### BOCCONCINO DAI DAI

Panna fresca e latte fresco, tuorli d'uovo, zucchero, farina 00, €2,50  
cioccolato fondente Pernigotti. Lavorazione interamente manuale  
1,2,3,5,8,9,11,12

## ALLERGENI

1.Lattosio 2.Uova 3.Zucchero 4.Farine 5.Prodotto congelato 6.Pesce 7.Molluschi 8.Latte e prodotti a base di latte 9.Frutta a guscio 10.Crostacei 11.Cereali contenenti glutine 12.Arachidi 13.Anidride solforosa e solfiti

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## APPETIZER

### COLLABORAZIONI



VETTOR  
RISTORANTE

#### BENTINO

Hosomaki di avocado e majo 6pz,  
Takoyaki con katsobushi 2pz, gamberi in  
tempura 2 pz  
3,4,5,6,7,10,11

€15,00

#### LARDO & VIOLE

gambero in tempura e maionese  
ricoperti da gambero viola e lardo di  
patanegra - URAMAKI  
1,2,5,7,10,8,11

€22,00

#### I CRUDINI

bocconcino di tartare di salmone e di  
carpaccio di ricciola, nigiri 2pz, sashimi  
3pz  
4,5,6,7,10

€18,00

#### TACCO 12

salmone e cetriolo avvolti da  
avocado, stracciatella e tartare di  
gambero rosso - URAMAKI  
1,5,6,8,11

€18,00

#### SCA&POM

scamorza affumicata e pomodorini al  
forno ricoperti da zucchine e salsa al  
radicchio - URAMAKI  
1,8

€12,00

#### COZZA FRITTA E MENTA

caprino e cetriolo ricoperti da avocado,  
crema di nocciole, cozza fritta e menta  
- URAMAKI  
5,7,8,11

€18,00

#### CARCIOFO & VERZA

carciofo in tempura e maionese  
ricoperti da verza e olio di radicchio -  
URAMAKI  
1,4.

€16,00

#### FUNGO E CAPASANTA

gambero in tempura e maionese  
avvolti da capasanta e fungo -  
URAMAKI  
1,2,5,7,10,8,11

€20,00

### ALLERGENI

1.Lattosio 2.Uova 3.Zucchero 4.Farine 5.Prodotto congelato 6.Pesce 7.Molluschi 8.Latte e prodotti a base di latte 9.Frutta a guscio 10.Crostacei 11.Cereali contenenti glutine 12.Arachidi 13.Anidride solforosa e solfiti

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## DRINK LIST

### AUTUMN/WINTER COLLECTION

garnish by **Botlea**

**BAHOBAB** €10,00

Gin, liquore all'eucalipto e menta, cordiale, lime, miele e fragranza al cacao

**NICE THINGS** €10,00

Liquore al thè nero, vermouth bianco, vetz, lemon bio e rosmarino

**LEXON** €10,00

Liquore allo zafferano, cognac alla pera Francois Peyrot, lime, cordiale, prosecco

**NORA** €10,00

Liquore all'ulivo, lime, cordiale, paprika, sale e ciliegia

---

**SPRITZ** €7,00

aperol, campari, vetz, hugo

**SPRITZ VENEZIANO** €7,00

select: una ricetta dal 1920



**CLASSIC DRINKS** €7,00

tutti i grandi classici

**PREMIUM DRINKS** €10,00

drink miscelati con prodotti di qualità superiore

**MOCKTAIL** €5,00

drink analcolico, chiedi ai nostri barman, ti stupiranno

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## SPIRITS

### WHISKY&WISKEY

<b>BULLEIT BOURBON</b> invecchiamento 6 anni 45% gradi USA	€5.00
<b>BULLEIT RYE</b> invecchiamento 6 anni 45% gradi USA	€5.00
<b>ARDBERG 10</b> Dal palato equilibrato e in piena corrispondenza olfattiva, 46% Scozia	€8.00
<b>TALISKER 10</b> scotch whisky single malt prodotto sull'isola di Sky, 45,5% Scozia	€8.00
<b>SUPER NIKKA</b> scotch whisky single malt, 51,4% Giappone	€8.00
<b>OBAN 14</b> single malt whisky proveniente dalle Western Highlands in Scozia	€8.00
<b>BUSHMILLS ORIGINAL</b> Whiskey irlandese prodotto dalla più antica distilleria	€5.00
<b>BUSHMILLS BLACK BUSH</b> Whiskey irlandese prodotto dalla più antica distilleria	€6.00
<b>BUSHMILLS 10</b> Whiskey irlandese prodotto dalla più antica distilleria - invecchiato 10 anni	€8.00

### VODKA

<b>42 BELOW</b> prodotta sotto il 42° parallelo sud, Nuova Zelanda	€5.00
<b>BELVEDERE</b> la prima vodka premium al mondo, Polonia	€8.00
<b>GREYGOOSE</b> vodka premium creata a Cognac, Francia	€10.00
<b>BELUGA TRANSATLANTIC</b> vodka premium creata a Mariinsk, Siberia - SPECIAL EDITION	€12.00

### TEQUILA/MEZCAL

<b>MEZCAL VIDA</b> pura espressione del Mezcal artigianale, Messico	€8.00
<b>MEZCAL YULIIA</b> prodotto in Italia con un processo manuale al 100%, con materie prime di alta qualità	€9.00
<b>MEZCAL 400CONEJOS</b> prodotto artigianalmente dal maestro mezcalero Don Tacho, Messico	€9.00
<b>TEQUILA CALLE</b> agave al 100% non invecchiato, Messico	€6.00
<b>TEQUILA ALTOS</b> tequila pluripremiata	€6.00
<b>TEQUILA CORALLEJO R.</b> Agave cotta con rinfrescanti note agrumate di pompelmo e lime	€7.00

### AMARI LIQUORI

<b>ST GERMAIN</b> liquore francese 100% naturale, Francia	€6.00
<b>JEFFERSON</b> liquore calabrese, premiato nel 2018 ai World Liqueur Awards, Italia	€6.00
<b>AMARA</b> liquore siciliano, 100% naturale, creato dalle scorze di arancia e da erbe naturali	€6.00
<b>PADRE PEPPE</b> liquore pugliese, di Altamura, con aroma di noci verdi	€6.00
<b>GRAPPA LIBARNA</b> grappa di barolo invecchiata per 18 mesi complessivi tra tonneaux e botti di rovere francese	€8.00

tutti i prezzi si intendono al bicchiere liscio o con ghiaccio

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## SPIRITS

### GIN

#### GIN MARE CAPRI

note agrumate con sentore di limone dell'isola di Capri e bergamotto

€10.00

#### TANQUERAY 10

gin ultra-premium distillato da agrumi interi

€10.00

#### GIN MALFY POMPELMO

gin al pompelmo Made in Italy che riflette i colori, i sapori e lo spirito vivace della Costiera Amalfitana

€8.00

#### ETSU

gin con diverse botaniche giapponesi tra cui lo yuzu

€10.00

#### TANQUERAY

ha un sapore netto e secco. Il ginepro è predominante.

€5.00

#### BOMBAY

10 botaniche selezionate e provenienti da fonti sostenibili in tutto il mondo

€5.00

#### ENGINE

Gin con aromi di Salvia e Limone

€10.00

#### DISONESTO

realizzato con 5 botaniche: Ginepro, Coriandolo, Limone, Liquirizia e Pistacchio

€10.00

#### GIN N3

Gin distillato secondo una ricetta di Berry Bros. & Rudd, il più antico "Wine Merchant" di Londra

€10.00

#### INSULAE

Gin 100% italiano realizzato con le migliori botaniche siciliane

€10.00

### RUM

#### BACARDI CARTA BLANCA

gusto morbido e discreto, con note di mandorla e vaniglia

€5.00

#### CLARIN RUM AGRICOLO

um bianco ottenuto dal blend di quattro distillati dell'isola di Haiti

€10.00

#### KINGSTON 62 GOLD

blend di rum invecchiati caratterizzato da aromi speziati e agrumati

€5.00

#### ZACAPA SOLERA

invecchiamento di 23 anni in botti di rovere

€10.00

#### MATUSALEM 23

invecchiato 23 anni con il metodo Solera

€10.00

#### ESPOLLON REPOSADO

Prodotta artigianalmente con il 100% di Agave Blu

€7.00

#### DON PAPA BAROKO

direttamente dall'isola di Negros, Filippine

€8.00

#### DIPLOMATICO

Diplomatico è il rum del Venezuela

€10.00

#### MATUSALEM GR15

Il rum più apprezzato da Ernest Hemingway

€6.00

#### MATUSALEM INSOLITO

rum invecchiato per 3 anni in botti di vino rosso

€6.00

tutti i prezzi si intendono al bicchiere liscio o con ghiaccio

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## WINES

### BOLLICINE

#### SANTI - VALDOBBIADENE SUPERIORE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG

calice €5,00 bott. €25,00

#### CANTELE - ROHESIA ROSE' PAS DOSE'

Negroamaro rosato, I.G.P. PUGLIA

bott. €35,00

#### MONOGRAM - DOSAGE ZERO

Franciacorta DOCG Cuvée Dosage Zéro LOMBARDIA

calice €10,00 bott. €45,00

#### MONOGRAM - ROSE'

Franciacorta DOCG Cuvée Brut Rosé LOMBARDIA

calice €10,00 bott. €45,00

#### DE BRUNO - MARINE' ROSE'

Pinot Nero IGT VENETO

calice €9,00 bott. €40,00

#### DE BRUNO - LESSINI DURELLO

Spumante Doc Metodo Classico Riserva 60 mesi VENETO

bott. €45,00

#### DE BRUNO - VULKANO CUVÉE 2.1

Spumante Metodo Classico Chardonnay, Pinot Bianco e Durella VENETO

calice €8,00 bott. €35,00

#### D'ARAPRI' - PAS DOSE'

Spumante Bombino Bianco Pinot Nero PUGLIA

calice €7,00 bott. €30,00

#### LI VELI - ASKOS SUSUMANIELLO ROSE'

Susumaniello, PUGLIA

calice €7,00 bott. €30,00

#### D'ARAPRI' - RN

Vino Spumante Metodo Classico Bombino Bianco PUGLIA

bott. €40,00

#### D'ARAPRI' - GRAN CUVÉE' BRUT

Vino Spumante Metodo Classico 48 mesi PUGLIA

bott. €60,00

#### D'ARAPRI' - ROSE' BRUT

Vino Spumante Metodo Classico Bombino Bianco PUGLIA

calice €8,00 bott. €35,00

#### BELLEI - BRUT NATURE

Vino spumante secco senza aggiunta di zuccheri Pinot Nero EMILIA ROMAGNA

bott. €45,00

#### BELLEI - BRUT BIANCO

Vino spumante Metodo Classico Pinot Nero Chardonnay EMILIA ROMAGNA

bott. €40,00

#### MONOGRAM - NATURE 2018

Franciacorta prestige Chardonnay e Pinot Nero LOMBARDIA

bott. €70,00

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## WINES

### VINI BIANCHI

**CANTELE - TERESA MANARA CHARDONNAY** calice €5,00 bott. €20,00  
Chardonnay, I.G.P. PUGLIA

**DE BRUNO - SOAVE COLLI SCALIGERI**  bott. €25,00  
Garganega, VENETO

**LIVIO FELLUGA - SHARIS** bott. €28,00  
Chardonnay Ribolla Gialla, FRIULI VENEZIA GIULIA

**LI VELI - ASKOS** calice €6,00 bott. €25,00  
Verdeca IGT, PUGLIA

**JAFFELIN - CHARDONNAY VIN DE FRANCE** calice €5,00 bott. €20,00  
Chardonnay, FRANCIA

**JAFFELIN - CHABLIS** bott. €45,00  
Chablis, FRANCIA

**DE BRUNO - UPSIDE DOWN**  bott. €20,00  
Garganega, VENETO

**ATTEMS - PINOT GRIGIO** calice €6,00 bott. €25,00  
Pinot Grigio, FRIULI VENEZIA GIULIA

**KELLEREI BOZEN - MOCK** bott. €28,00  
Sauvignon, ALTO ADIGE

**ATTEMS - SAUVIGNON** calice €6,00 bott. €25,00  
Sauvignon, FRIULI VENEZIA GIULIA

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## WINES

### VINI ROSATI

**CANTELE - ROHESIA NEGROAMARO ROSATO** calice €5,00 bott. €20,00  
Negroamaro rosato, I.G.P. PUGLIA

**DE BRUNO - UPSIDE DOWN**  calice €5,00 bott. €20,00  
Pinot Grigio, VENETO

**ATTEMS - RAMATO** calice €6,00 bott. €25,00  
Pinot Grigio, FRIULI VENEZIA GIULIA

**I FRESCOBALDI - ALIE** calice €6,00 bott. €25,00  
Syrah Vermentino, TOSCANA

**LI VELI - ASKOS SUSUMANIELLO ROSE'** calice €7,00 bott. €30,00  
Susumaniello, PUGLIA

**FELLINE - SUSUMARINO** calice €5,00 bott. €20,00  
Susumaniello, PUGLIA

**COPERTO**  
servizio al tavolo

€1,00

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## WINES

### VINI ROSSI

#### SCHOLA SARMENTI - NERIO RISERVA

Negroamaro Malvasia Nera, PUGLIA

calice €5,00 bott. €20,00

#### CASTIGLIONI - CHIANTI

Chianti, TOSCANA

calice €5,00 bott. €20,00

#### LI VELI - ASKOS SUSUMANIELLO

Susumaniello, PUGLIA

bott. €30,00

#### VARVAGLIONE - CHICCA

Primitivo di Manduria, PUGLIA

calice €7,00 bott. €30,00

#### SCHOLA SARMENTI - ROCCAMORA

Negroamaro, PUGLIA

calice €5,00 bott. €20,00

#### SAN DONACI - PIETRA CAYA

Malvasia, PUGLIA

calice €5,00 bott. €20,00

#### LI VELI - PEZZO MORGANA

Salice Salentino, PUGLIA

bott. €38,00

#### CASTEL GIOCONDO - BRUNELLO

Brunello di Montalcino, TOSCANA

bott. €50,00

#### FELLINE - SUM

Susumaniello, PUGLIA

bott. €25,00

#### FELLINE - PRIMITIVO

Primitivo di Manduria, PUGLIA

bott. €25,00

#### RIZIERI - BAROLO

Barolo, PIEMONTE

bott. €25,00

#### RIVERA - VIOLANTE

Nero di Toria, PUGLIA

calice €5,00 bott. €20,00

#### TORRE VENTO - TORRE DEL FALCO

Nero di Toria, PUGLIA

calice €5,00 bott. €20,00

#### LUIGI ENAUDI - DOGLIANI

Dolcetto, PIEMONTE

bott. €20,00

#### TENUTA REGALEALI - LAMURI

Nero d'Avola, SICILIA

bott. €25,00

#### VALLONE - SUSUMANIELLO

Susumaniello, PUGLIA

bott. €25,00

# INTERNO12

BOUTIQUE BAR

## OTHERS

### BIRRE

#### FORST 1857



Lager bionda 4,8%

€3,00

#### FORST FELSENKELLER

Non filtrata non pastorizzata 5,2%

€4,00

#### FORST SIXTUS

Doppio malto scura 6,5%

€4,50

#### FORST 0,0%

World Beer Awards 2023 nella categoria No & Low Alcohol Lager 0%

€3,50

#### FORST KRONEN



Elevate note di malto e gusto rotondo 5,2%

€3,00

#### SAN MIGUEL GLUTEN FREE

Birra senza glutine

€3,00

#### HOBGOBLIN IPA

Birra IPA in lattina 50cl  
INGHILTERRA

€5,00

### SOFT DRINK

#### COCA COLA, FANTA

uniche ed inimitabili

€3,00

#### SUCCHI

succhi assortiti in base a disponibilità

€3,00

#### ACQUA

liscia o leggermente frizzante

€1,50

#### CEDRATA TASSONI

la cedrata dal 1956

€3,00

#### LURISIA

limonata, chinotto, gazzosa

€3,50

#### LURISIA APERITIVO

analcolico a base di assenzio o genziana

€3,00

#### CAMPARI SODA

bottiglietta iconica campari e selz

€3,00

#### CRODINO

l'analcolico biondo che fa impazzire il mondo

€2,50

#### COPERTO

servizio al tavolo

€1,00

**WWW.INTERNO12.IT**

 **INTERNO12.BARI**

**+39 0804044551**

**VIA G.BOZZI, 67**  
**BARI**