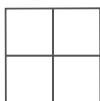


M E N U

À LA CARTE



LA LOGGIA
bar & bistrot



INDICE

INDEX

Food Menu

-

American Bar

-

Spirits

Kombucha e Fermentati

Caffetteria

FOOD

MENU



SNACK

salad

Caesar salad

cuor di lattuga,
pollo bio arrostito,
Parmigiano Reggiano,
crostini, salsa caesar

25

Caesar salad

lattice, organic roasted chicken,
Parmigiano Reggiano,
croutons,
caesar dressing

25

Insalata Caprese

mozzarella di bufala DOP
(250gr), pomodoro, basilico,
origano del Matese

20

Caprese salad

buffalo mozzarella DOP
(250gr), tomato, oregano from
the Matese mountain, basil

20

Salmon Salad

cuore di lattuga, misticanza
aromatica, salmone marinato alle
erbe, finocchio, arancia,
semi di sesamo

26

Salmon Salad

lattice heart,
aromatic mixed greens,
herb-marinated salmon, fennel,
orange, sesame seeds

26

Apple & Walnut Salad

Cuore di lattuga, misticanza
aromatica, primo sale, mela,
gherigli di noci tostate,
vinaigrette al miele e aceto

22

Apple & Walnut Salad

Lattice heart, aromatic mixed
greens, primo sale cheese, apple,
toasted walnuts,
honey and vinegar vinaigrette

22

SNACK

sandwich-burger-pizza

Club sandwich

pane tostato con maionese,
lattuga, pomodoro,
pollo bio arrostito, bacon,
uovo strapazzato
- servito con chips di patate
30

Club sandwich

toasted bread, organic roasted
chicken, bacon,
scrambled eggs, lettuce, tomato,
mayonnaise
- served with potato chips
30

Lobster roll

pan brioche artigianale tostato,
insalata di crostacei, maionese
leggera al limone, erba cipollina
- Servito con patate stick
artigianali
38

Lobster roll

toasted artisanal brioche bun,
shellfish salad, light lemon
mayonnaise, chives
- Served with handmade
potato sticks
38

Cheeseburger

bun ai semi, hamburger di
Marchigiana Sannita 200 gr,
bacon, cheddar, cipolla
caramellata, lattuga,
pomodoro, salsa Aquapetra
- Servito con patate stick
artigianali
28

Cheeseburger

seeded bun, 200 g Sannio
Marchigiana beef burger,
crispy bacon, cheddar,
caramelized onion, lettuce,
tomato, Aquapetra sauce
- Served with handmade
potato sticks
28

Scrocchiarella

focaccia croccante,
stracciata di bufala,
prosciutto crudo di Pietraraja
stagionato 24 mesi.
24

Scrocchiarella

Crispy focaccia,
buffalo stracciata,
24-month-aged Pietraraja
prosciutto
24

Toast italiano

pane in cassetta tostato, prosciutto
cotto di razza Casertana,
formaggio Silano affumicato -
servito con chips di patate
18

Toast italiano

toasted sandwich bread,
Casertana pork cooked ham,
smoked Silano cheese
- served with potato chips
18

VEGGY

vegetarian dishes

Insalata Caprese
mozzarella di bufala DOP
(250gr), pomodoro, basilico,
origano del Matese
20

Caprese salad
buffalo mozzarella DOP
(250gr), tomato, oregano from
the Matese mountain, basil
20

Apple & Walnut Salad
Cuore di lattuga, misticanza
aromatica, primo sale, mela,
gherigli di noci tostate,
vinaigrette al miele e aceto
22

Apple & Walnut Salad
Lettuce heart, aromatic mixed
greens, primo sale cheese, apple,
toasted walnuts,
honey and vinegar vinaigrette
22

Veggie Toast
Pane tostato con pomodorini
confit, pesto di basilico,
parmigiano e scamorza
- Servito con chips di patate
18

Veggie Toast
Toasted bread with confit
tomatoes, basil pesto
and smoked scamorza cheese
- Served with potato chips
18

VINI al CALICE

WINE BY GLASS

Champagne

Premier Cru

18

Champagne

Premier Cru

18

Vino Spumante

Metodo Classico

15

Vino Spumante

Classic Method

15

Vino Rosso

Sannio DOCG

12

Red Wine

Sannio DOCG

12

Vino Rosato

Sannio DOCG

12

Rosè Wine

Sannio DOCG

12

Vino Bianco

Sannio DOP

12

White Wine

Sannio DOP

12

AMERICAN

BAR



COCKTAILS

the italian beauties

Americano
Bitter Campari,
Vermouth Rosso, Soda
15

Americano
Campari Bitters,
Red Vermouth, Soda
15

Negroni
Gin, Bitter Campari,
Vermouth Rosso
15

Negroni
Gin, Bitter Campari,
Red vermouth
15

Garibaldi
Bitter Campari,
spremuta di arancia fresca
15

Garibaldi
Bitter Campari, freshly squeezed
orange juice
15

Bellini
Prosecco
e nettare di pesche bianche
15

Bellini
Prosecco,
white peach nectar
15

Rossini
Prosecco, purea di fragole
15

Rossini
Prosecco, strawberry puree
15

Hugo
Sciroppo di sambuco, soda,
prosecco, menta fresca
15

Hugo
Elderberry syrup, soda,
prosecco, fresh mint
15

Spritz
Bitter Aperol,
prosecco, soda
12

Spritz
Bitter Aperol,
prosecco, soda
12

COCKTAILS

unforgettables

Boulevardier

Whisky, Bitter Campari,
Vermouth rosso
15

Boulevardier

Whisky, Bitter Campari,
red Vermouth
15

Dry Martini

London dry gin, Vermouth dry
16

Dry Martini

London dry gin, Vermouth dry
16

Whisky sour

Whisky Bourbon, Succo di
limone fresco, Sciroppo di
zucchero, Albume d'uovo
(opzionale)
16

Whisky sour

Bourbon whiskey, Fresh lemon
juice, Sugar syrup,
Egg white (optional)
16

Manhattan

Rye Whisky, Vermouth rosso,
Angostura bitter
16

Manhattan

Rye whisky, red Vermouth
and Angostura bitter
16

Midori Sour

Midori, Sweet and Sour,
Succo di Lime, Soda
16

Midori Sour

Midori, Sweet and sour,
Fresh lime juice, Soda
16

Gin Fizz

Gin, Succo di limone fresco,
Sciroppo di zucchero
16

Gin Fizz

Gin, Fresh lemon juice,
Sugar syrup
16

White Lady

Gin, Triple sec,
succo di Limone fresco
16

White Lady

Gin, Triple sec,
fresh Lemon juice,
16

COCKTAILS

modern times

Tommy's Margarita

Tequila Reposado, Succo di lime,
Nettare di agave
16

Tommy's Margarita

Reposado tequila, Fresh lime
juice, Agave nectar
16

Barracuda

Succo Ananas, Rhum gold,
Galliano, Prosecco
16

Barracuda

Ananas juice, Rhum gold,
Galliano liqueur, Prosecco
16

Dark 'N' Stormy

Rum scuro, Ginger beer
16

Dark 'N' Stormy

Dark rum, Ginger beer
16

Lemon Drop Martini

Vodka Citron, Triple sec,
Succo Lime
16

Lemon Drop Martini

Vodka Citron, Triple sec,
Fresh lime juice
16

Vesper Martini

Gin, Vodka, Lillet blanc
16

Vesper Martini

Gin, Vodka, Lillet blanc
16

French Martini

Vodka, Chambord,
Succo ananas
16

French Martini

Vodka, Chambord liqueur,
Succo ananas
16

COCKTAILS

summer vibes

Margarita/Marg.frozen

Tequila bianca, Triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero
16

Margarita/Marg.frozen

White tequila, triple sec, fresh lime juice, sugar syrup
16

Daiquiri

Rum bianco, succo di lime, zucchero
16

Daiquiri

White rum, fresh lime juice, sugar
16

Mojito

Rum bianco, zucchero di canna, succo di lime, menta fresca, Fever Tree Tonic
16

Mojito

White Rum, brown sugar, lime Juice, fresh mint, Fever Tree Tonic
16

Caipirinha

Cachaça, succo di lime fresco, zucchero di canna
16

Caipirinha

Cachaça, fresh lime juice, brown sugar
16

Pina Colada

Rum bianco, succo di ananas, latte di cocco
16

Pina Colada

White rum, pineapple juice, coconut milk
16

Paloma

Tequila bianca, soda di pompelmo rosa, succo di lime, crust di sale
16

Paloma

White tequila, pink grapefruit soda, lime juice, salt crust
16

Pisco Sour

Pisco, Succo di lime, sciroppo di zucchero, albume, angostura
16

Pisco Sour

Pisco, lime juice, sugar syrup, egg white, angostura
16

SPIRITS

and more

SPIRITS

gin & tonic

Bombay Sapphire
Tanqueray
Tanqueray TEN
10

Gin Mare
Hendrick's
12

Monkey 47
15

Elderflower Tonic
Premium Indian Tonic
Refreshingly "light"
tonic

Mediterranean tonic
Aromatic Tonic (pink)

Sparkling Pink
Grapefruit

Soda
Lemon

5

SPIRITS

tequila & vodka

Casa Amigos Blanco	Beluga
12	Belvedere
Casa Amigos Reposado	Grey Goose
13	12
Casa Amigos Anejo	
14	
Casa Amigos Mezcal	Stolichnaya
18	Moskovskaya
	10
Patron Silver	
14	
Patron Reposado	
15	
Patron Anejo	
16	
Patron Extra Anejo	
17	
Espolon blanco	
10	
Espolon reposado	
10	
Espolon anejo	
12	

SPIRITS

whisky-whiskey-bourbon

Talisker	10	Wild Turkey Bourbon	
	13	Wild Turkey Rye	
Oban	14		10
	12		
Lagavoulin	16		
	15		
Macallan	12		
	17		
Tokinoka Oak			
	12		
Nikka from the barrel			
	12		

SPIRITS

cognac & rum

Courvasieur V.S

15

Merlet V.S.O.P.

20

RemyMartinV.S.O.P.

20

François Peyrot.

16

Martell Vs.

13

Hennessy

18

DIPLOMATICO

Planas

10

Reserva exclusiva

10

Seleccion de familia

12

Mantuano

10

Barceló Imperial

12

Zacapa Centenario 23

Solera

12

Graphit Premium

Blended

10

DON PAPA

Rum

12

Baroko

12

Gayuma

20

SPIRITS

amari-grappa-porto

Capo di Stato
Gasparini-Bianca
12

Riserva Capo di Stato
Gasparini-Barricata
12

W. & J. Graham's 10
12

Unicum
Petrus
Jefferson
Amaro del Capo
Jägermeister

Nocino Gasparin.

Amaro alle erbe
Gasparin.

Fragelico
12

ALCOL FREE

kombucha & fermentati

ACIDO LAB

KOMBUCHA

no alcol

Tè verde Bancha,
melissa, sedano
e levistico

Erbaceo e citrico,
dalle leggere note balsamiche

33cl

8 €

Bancha green tea,
lemon balm, celery
and lovage

Herbaceous and citrusy, with
light balsamic notes

33cl

8 €

Tè verde Longjing,
tè verde Chun Hao,
e gelsomino

fresco e floreale

33cl

8 €

Longjing green tea,
Chun Hao green tea,
and jasmine

fresh and floral

33cl

8 €

Tè nero Ruhuna alle
pesche di montagna,
rosmarino e timo

note terrose, speziate e
balsamiche che dialogano
perfettamente con la

dolcezza fruttata del tè alla pesca

33cl

8 €

Ruhuna black tea with
mountain peach,
rosemary, thyme

earthy, spiced, and balsamic
notes that pair perfectly with the
fruity sweetness of the peach tea

33cl

8 €

Tè nero Keemun,
ibisco e rosa
tagliente ed elegante, con un
equilibrio sorprendente tra acidità
e morbidezza

33cl

8 €

Keemun black tea,
hibiscus and rose
sharp and elegant, with a striking
balance between acidity and
softness

33cl

8 €

FERAL

FERMENTATI

fermented botanical drinks - no alcol

N° 1

Barbabietola bianca con luppolo e pepe di Szechuan

Note sensoriali: citrico e fresco

Abbinamento ideale: verdure, pesce, carni bianche

75cl

30 €

N° 1

White beet juice with hop and Szechuan pepper.

Tasting notes: citric and fresh

Ideal pairing: veggies, fish, white meat

75cl

30 €

N° 2

Barbabietola bianca con zenzero, pepe garofanato e bacche di ginepro

Note sensoriali: piccante e caldo

Abbinamento ideale: piatti umami e speziati, cioccolato

75cl

30 €

N° 2

White beet drink with ginger, allspice and juniper berries

Tasting notes: spicy and warm

Ideal pairing: spicy and umami dishes, chocolate

75cl

30 €

N° 3

Barbabietola rossa con mirtillo selvatico, rovere, pepe nero e timo

Note sensoriali: pepe,

erbaceo, tostato e tannico

Abbinamento ideale: piatti saporiti e affumicati, selvaggina, formaggi stagionati

75cl

30 €

N° 3

Red beet drink with wild blueberries, oak, black pepper and thyme.

Tasting notes: pepper, herbal, toasted, tannic

Ideal pairing: rich smoked meals, venison, seasoned cheese.

75cl

30 €

N° 4

Barbabietola rossa con mirtillo selvatico, lavanda e bacche di ginepro

Note sensoriali: armonico e floreale

Abbinamento ideale: risotto,

pesce grasso, charcuterie

75cl

30 €

N° 4

Red beet drink with wild blueberries, lavender and juniper berries

Tasting notes: harmonic and floral

Ideal pairing: risotto, fatty fish,

charcuterie

75cl

30 €

N° 6

Barbabietola bianca con tiglio, miele e finocchio

... Un insieme di complessità, dolcezza, e freschezza

Note sensoriali: pesca bianca, miele, con una notevole complessità

Abbinamento ideale: formaggi freschi, pesce, cucina plant-based

75cl

30 €

N° 6

White beet drink with linden, honey and fennel

... a combination of complexity, sweetness, and freshness

Tasting notes: white flowers, honey, complexity

Pairs with: fresh cheeses, fish, plant-based

cuisine

75cl

30 €

CAFFETTERIA

COFFEE BAR



CAFFÈ BAR

COFFEE

Caffè espresso ILLY
3,5

ILLY espresso
3,5

Decaffeinato ILLY
4

Decaffeinated ILLY
4

Americano ILLY
4

American coffee ILLY
4

Cappuccino
5

Cappuccino
5

Latte macchiato
5

“Latte macchiato”
5

Ciocolata calda
7

Hot chocolate
7

Orzo
4

Orzo
4

Ginseng
4

Ginseng
4

Damman Frères Paris 1692
-Tea - Carcadet - Infusions -

BAR

water & juice

Panna 0,50 / 0,75
3/6

Panna 0,50 / 0,75
3/6

S. Pellegrino 0,50 / 0,75
3/6

S. Pellegrino 0,50 / 0,75
3/6

Ananas
Pesca
Mela verde
Arancia
Mirtillo
Pera
Pompelmo

5

Pineapple
Peach
Green apple
Orange
Blueberry
Pear
Grapefruit

5

BAR

fresh juice - soft drink

Succo di Arancia fresca
10

Fresh orange juice
10

Succo di Limone fresco
5

Fresh lemon juice
5

Tè Freddo
Limone/Pesca.
Coca Zero
Aranciata Fanta
Cedrata Tassoni
Crodino
Sanbitter bianco / rosso
Chinotto
5

Iced Tea
Lemon/Peach
Coke Zero
Coca Cola
Fanta orange soda
Cedrata Tassoni
Crodino
Sanbitter white / red
Chinotto
5

VINI CALICE

WINE BY GLASS

Champagne

Premier Cru

18

Champagne

Premier Cru

18

Vino Spumante

Metodo Classico

15

Vino Spumante

Classic Method

15

Vino Rosso

Sannio DOCG

12

Red Wine

Sannio DOCG

12

Vino Rosato

Sannio DOCG

12

Rosè Wine

Sannio DOCG

12

Vino Bianco

Sannio DOP

12

White Wine

Sannio DOP

12

BIRRA

beer

Nastro azzurro

33 cl

7

Leffe blonde

33 cl

9

Corona

33 cl

7

Leffe rouge

33 cl

9