



pontile

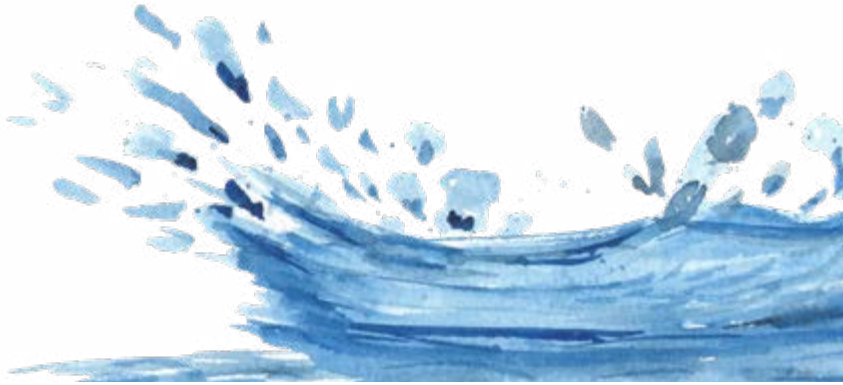
BY PETER'S



DEDICATO A TE, CHE SEI QUI, ADESSO.
A CHI VORREBBE ESSERCI MA NON PUÒ.



RELAX!



HANNO UCCISO IL PETER'S. Lentamente sta cessando la socialità, le feste, la libertà e la pace. Questo non è successo per caso, stanno morendo le piccole realtà a gestione familiare, nel nome del LIBERALISMO. Ma un liberalismo in cui viene premiato il più forte e non il migliore, la quantità e mai la qualità, purtroppo le piccole realtà sono desinate all'estinzione. E per questo che ti invitiamo ad entrare in punta di piedi, osservare la bellezza di questo posto e prenderne parte attivamente, sii bello insieme a noi, forse questo sarà il nostro ultimo anno dopo 75 anni qui e noi non occupiamo questa terra e questo mare come parassiti, ma tutto quello che vedete attorno è nato insieme a noi.

AND CHOOSE YOUR ONE!

Un aperitivo

APEROL SPRITZ 15

NEGRONI 15

LIMONCELLO SPRITZ 15

HUGO SPRITZ 15

AMERICANO 15

SBAGLIATO 15

MOCKPEROL 15

Una birra figa e buona

BIRRA NOAM 10€

o semplicemente

ACQUA 5€

SOFT DRINK 10€



OUR FAVORITE ONE

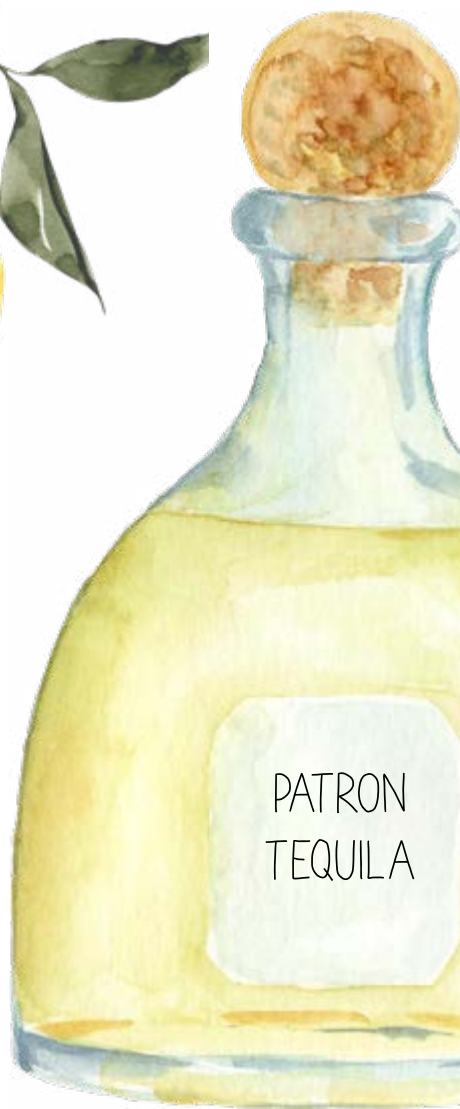
Tommy's margarita 15

SUCCO DI LIMONE, TEQUILA PATRON,
AGAVE PAPA BORRACHO



La tequila, originaria di Jalisco, in Messico, è molto più di una semplice bevanda alcolica; è un simbolo di cultura e tradizione. Derivata dall'agave blu, la sua storia risale a secoli fa, quando gli indigeni la consideravano sacra. La tequila è stata la protagonista di molte celebrazioni, e la sua produzione è un'arte che combina passione e abilità. Con il suo sapore unico, è diventata un elemento fondamentale nei cocktail e nelle serate conviviali. E chi può resistere a un buon "margarita"? Insomma, la tequila non è solo un drink, ma un'esperienza che invita a scoprire un pezzo della storia messicana.

Se ora ci chiedessi, ma tra tutti i modi e tutte le ricette con la tequila, quale preferite voi del Peter's, non c'è alcun dubbio, il margarita di Tommy!



e ogni cosa fatta con la tequila

liscia

tequila

PICAFLORE TEQUILA **6**

PATRON SILVER **8**

CASCAHUIN BLANCO **8**

CASCAHUIN TAHOA **10**

CASCAHUIN EXTRA ANEJO **12**

PATRON BURDEOS **45**

mezcal

PICAFLORE ARTESANAL **8**

PICAFLORE WILD MEZCAL **10**

PICAFLORE ANCESTRAL **15**

DON MATTEO PECHUGA **18**

REAL MINIERO **18**

REAL MINIERO ESPECIAL **28**

sotol

FLOR DEL DESIERTO SOTOL BIANCO **10**

FLOR DEL DESIERTO SOTOL SIERRA **10**

FLOR DEL DESIERTO SOTOL CARNEI **15**

FLOR DEL DESIERTO SOTOL VENENO **15**

O MARGARITAS !

Spicy margarita 15

PICAFLORE TEQUILA, SUCCO DI LIMONE
NETTARE D'AGAVE PAPA BORRACHO
PEPERONCINI FRESCHI

Tommy's MEZCAL 15

PICAFLORE MEZCAL SUCCO
DI LIMONE E AGAVE PAPA BORRACHO

Tommy's VELENO 20

SOTOL VELENO SUCCO DI LIMONE
AGAVE PAPA BORRACHO

Margarita 15

PICAFLORE TEQUILA
LIQUORE ALL'ARANCIA E SUCCO DI LIMONE



TALKING ABOUT TEQUILA

Sunrise 15

PICAFLORE TEQUILA, SPREMITA FRESCA DI ARANCIA E GRANATINA BIO

Fuego y Fumé 15

MEZCAL PICAFLORE, TEQUILA CASCAHUIN, SUCCO DI LIMONE,
SUCCO DI POMPELMO E NETTARE D'AGAVE INFUSO
CON PEPERONCINI

Paloma 15

PICAFLORE TEQUILA, SODA AL POMPELMO ROSA HOMEMADE,
SUCCO DI LIMONE E AGAVE





signatures

Cover club 15

BOMBAY LONDON DRY GIN, LAMPONI, SUCCO DI LIMONE, ALBUMINA E LAMPONI LIOFILIZZATI

Altamura de Olla 15

VODKA ALTAMURA, CAFÉ DE OLLA, ESPRESSO, BITTER ALLA VANIGLIA E ZUCCHERO MOSCOVADO



Sweet passion 15

VODKA ALTAMURA, FRUTTO DELLA PASSIONE
FIORI DI LAVANDA E PETER'S SWEET AND SOUR

Basil Smash 15

BOMBAY LONDON DRY GIN, BASILICO FRESCO E PETER'S SWEET AND SOUR



Peter's mule 15

BOMBAY LONDON DRY GIN, GINGER BEER, SUCCO DI LIMONE, CETRIOLO E SPUMA DI ZENZERO

A capa nostra 15

BACARDI 4YO, MENTA FRESCA, CARAMELLO LEGGERMENTE SALATO E LIMONE DI SORRENTO



se invece ti interessano i gin

BOMBAY LONDON DRY GIN 15

botaniche:

Ginepro, Coriandolo, Angelica, Limone

un gin secco, non eccessivamente profumato.

MARE 15

botaniche:

Ginepro, rosmarino, basilico, agrumi, olive

un gin molto aromatico, profumatissimo e dolce

HENDRICK'S 15

botaniche:

Ginepro, Cetriolo, Petali di Rosa, Angelica

profumatissimo, delicato, leggermente dolce

SIPSMITH NAVY 20

botaniche:

ginepro, coriandolo, fiori di camomilla, lemon peel

un gin semplice nella sua complessità,
ogni sentore è al posto giusto, mai stucchevole

VESUVIUS NEAPOLITAN GIN 20

botaniche:

Ginepro, alloro, finocchio, ginestra e rosmarino

da bere guardando il Vesuvio.

MONKEY 47 20

botaniche:

Ginepro, mirtillo, lavanda, pepe di Sichuan

deciso, dal profumo ricercato e bilanciato

bollicine

monogram DOSAGE ZERO

CHARDONNAY PINOT NERO FRANCIACORTA

15/80

Blanc de Blancs PREMIER CRU BRUT CHARDONNAY PAUL

GOERG CHAMPAGNE

20/110

Laurent perrier CUVÉE BRUT CHARDONNAY, PINOT

MEUNIER, PINOT NERO

130

Laurent perrier rose BRUT PINOT NERO

210



vino bianco

Gelsobianco CATALANESCA DEL MONTE SOMMA VILLA DORA
15/55

Pallagrello CANESTRINI
15/55

La solatia PINOT GRIGIO RUFFINO.
15/55

Vesuvite CAPRETTONE VESUVIO VILLA DORA
15/55

Bechar FIANO DI AVELLINO CAGGIANO
15/55

Devon GRECO DI TUFO CAGGIANO
15/55

Frassitelli PIETRA MARTONE BIANCOLELLA CASA D'AMBRA
100

vino rosso

Ottave GRAGNANO DELLA PENISOLA
SORRENTINA MARTUSCIELLO
15/55

Riserva Ducale CHIANTI CLASSICO RISERVA SANGIOVESE
MERLOT CABERNET SAUVIGNON RUFFINO
20/70



vino rosè

L'Infinito CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA SANTI
15/55

Acqua di venus
PINOT GRIGIO, SANGIOVESE, SYRAH RUFFINO
15/55



tapas

oyster

GILLARDEAU OYSTERS
WITH LEMON-SAGE SORBET

OSTRICHE GILLARDEAU
CON SORBETTO AL LIMONE

7

daily raw

DAILY TARTARE WITH CITRUS DRESSING

LA TARTARE DEL GIORNO CON DRESSING AGLI AGRUMI

16

Mexico but here

TWO ACOS WITH TUNA TARTARE, GUACAMOLE, CHERRY
TOMATOES, FRESH ONION AND TABASCO

DUE TACOS CON TARTARE DI TONNO, GUACAMOLE,
POMODORINI, CIPOLLA E TABASCO.

20



Imagine sipping a fresh margarita while enjoying our Taco Sorrentino a pairing that will make your taste buds dance. Our crispy bread with butter and anchovies is the perfect companion to a glass of white wine, while the stuffed and fried zucchini flower pairs beautifully with sparkling wine. Our chips & mozz are made for beer. In a group, let yourself be surprised by our shareable tapas, designed to spark conversation and smiles: the joy of dinner is ordering many small tastes, discovering and commenting on new flavors together. Put your phone away and take home memories.

TAPAS

bruschetta

TOASTED PANE DEI COLLI WITH CHERRY TOMATOES
AND BASIL (4 PCS)

PANE CROCCANTE, POMODORINI E BASILICO (4 PEZZI)

8

piemontese

VEAL GIRELLO WITH TUNA SAUCE, BRIOCHE
BREAD AND PUNTARELLE

VITELLO TONNATO CON PAN BRIOCHE E PUNTARELLE

12

seaballs

SEA MEATBALLS IN PIZZAIOLA SAUCE

POLPETTE DI MARE

10

veggieballs

EGGPLANT MEATBALLS

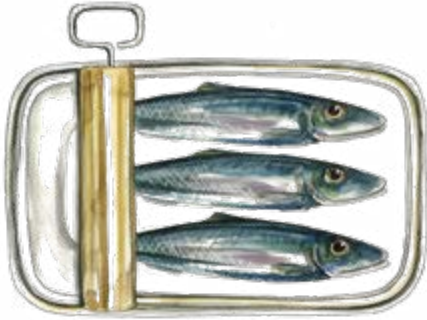
POLPETTE VEGETARIANE

10



alicissimo

NORWEGIAN BUTTERED BREAD
CANTABRIAN ANCHOVIES
AND LEMON ZEST



ALICI DEL CANTARBICO CON BURRO
NORVEGESE E ZEST DI LIMONE

20

chips and mozz

POTATO CHIPS
MOZZARELLA AND LEMON MAYO

CHIPS E MOZZARELLA CON MAIONESE
AL LIMONE

6

sciurrill

FRIED STUFFED ZUCCHINI FLOWER
WITH RICOTTA

FIORI DI ZUCCA FRITTI RIPIENI CON
RICOTTA

10



pasta

clams

SPAGHETTI WITH CLAMS AND LUPINI (SMALL CLAMS)

SPAGHETTI CON VONGOLE E LUPINI

22

sea love

SCIALATIELLI WITH A SCENT OF THE SEA

SCIALATIELLI ALLA PESCATORA

24

favorite one

GNOCCHI WITH CITRUS, LUPINS AND BOTTARGA

GNOCCHI AGLI AGRUMI CON LUPINI

E BOTTARGA

24

very local

GNOCCHI SORRENTO STYLE
(MOZZARELLA AND TOMATO)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

16



FISH-MEAT

crunchy

FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE AND POTATO CHIPS

CALAMARI FRITTI CON SALSIA TARTARA E CIPS DI PATATE

24

meat on the sea

SCOTTONA ENTRECÔTE, ARUGULA, PARMIGIANO SHAVINGS
AND CHERRY TOMATOES

ENTRECÔTE DI SCOTTONA CON RUCOLA, SCAGLIE DI
PARMIGIANO E POMODORINI

28

light

SEARED FISH FILLET WITH SUMMER VEGETABLES

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO SCOTTATO CON
VERDURE ESTIVE

24

dessert

daily

ASK US FOR THE DESSERTS OF THE DAY

CHIEDI PER CONOSCERE I DOLCI DEL GIORNO

12



BITTERS

limoncello

OUR GOLD 6

San Costanzo

AMARO LOCALE 6

nazionale

LOCAL AMARO 6

