

MENÙ

TONICO

~ rimedi alternativi ~

LABORATORIO
DI BENESSERE LIQUIDO

TONICO

~ rimedi alternativi ~

NEL CUORE DI SANTO SPIRITO, A BARI, NASCE NEL 2023
TONICO – RIMEDI ALTERNATIVI, UN LUOGO CHE SFUGGE
ALLE DEFINIZIONI TRADIZIONALI DI BAR PER TRASFORMARSI
IN UN VERO E PROPRIO LABORATORIO DI BENESSERE LIQUIDO.
QUI, DUE GIOVANI FONDATORI HANNO DATO VITA A UNO SPAZIO
IN CUI OGNI CREAZIONE È PENSATA COME UN PICCOLO RITO:
NON SOLO DA BERE, MA DA VIVERE.

OGNI INGREDIENTE È SCELTO CON CURA, OGNI COMBINAZIONE STUDIATA
PER OFFRIRE UN'ESPERIENZA CHE NUTRA CORPO E ANIMA. TRA PROFUMI,
COLORI E SAPORI INASPETTATI,
IL MENÙ DIVENTA UNA RACCOLTA DI RIMEDI CONTEMPORANEI:
TONICI, INFUSI, MISCELE E SIGNATURE DRINK CAPACI
DI SORPRENDERE E RIGENERARE.

L'ATTENZIONE AL DETTAGLIO SI RESPIRA IN OGNI ANGOLO, COSÌ COME LA
PASSIONE PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE.
CHE TU SIA IN CERCA DI ENERGIA, EQUILIBRIO O SEMPLICEMENTE
DI UN MOMENTO PER TE,
QUI TROVERAI SEMPRE IL TUO PERSONALE "RIMEDIO".

BENVENUTO IN UN LUOGO DOVE BERE DIVENTA BENESSERE.

COME NASCE IL MENÙ

IL NOSTRO MENÙ NASCE DA UN INTRECCIO DI STORIE,
ESPERIENZE E VISIONI CONDIVISE.

È IL RISULTATO DI UN PERCORSO FATTO DI VIAGGI, INCONTRI
E SCOPERTE, IN CUI OGNI PERSONA DEL TEAM HA LASCIATO UN'IMPRONTA
AUTENTICA.

OGNI INGREDIENTE RACCONTA QUALCOSA: UN PROFUMO INCONTRATO
PER STRADA, UN SAPORE SCOPERTO LONTANO DA CASA,
UNA TRADIZIONE APPRESA E REINTERPRETATA. NULLA È CASUALE:
**OGNI DETTAGLIO È CURATO CON ATTENZIONE, TRASFORMANDO OGNI
CREAZIONE IN UN EQUILIBRIO TRA MEMORIA E SPERIMENTAZIONE.**

LE RADICI RESTANO PROFONDAMENTE BARESI, ANCORATE AI RITMI,
AI GUSTI E ALL'IDENTITÀ DEL TERRITORIO.
MA DA QUI SI PARTE PER ESPLORARE IL MONDO,
FONDENDO INFLUENZE,
TECNICHE E SUGGERZIONI PROVENIENTI DA CULTURE DIVERSE.
IL RISULTATO È UN **PASSAPORTO** CHE UNISCE ORIGINE E VIAGGIO,
FAMILIARITÀ E SORPRESA

**OGNI DRINK È UNA TAPPA, OGNI SORSO UN RACCONTO.
UN INVITO A LASCIARSI GUIDARE, TRA CIÒ CHE CONOSCIAMO
E CIÒ CHE ANCORA POSSIAMO SCOPRIRE.**

ROSA DEL DESERTO

PROFUMATO ED ELEGANTE
10

TENORE
ALCOLICO



GIN
LILLET BLANC
SHERRY FINO
CORDIALE DI ROSA
MAROCCHINA
ASSENZIO



In collaborazione con

BEEFEATER **LILLET**
LONDON MAISON FONDÉE EN 1872

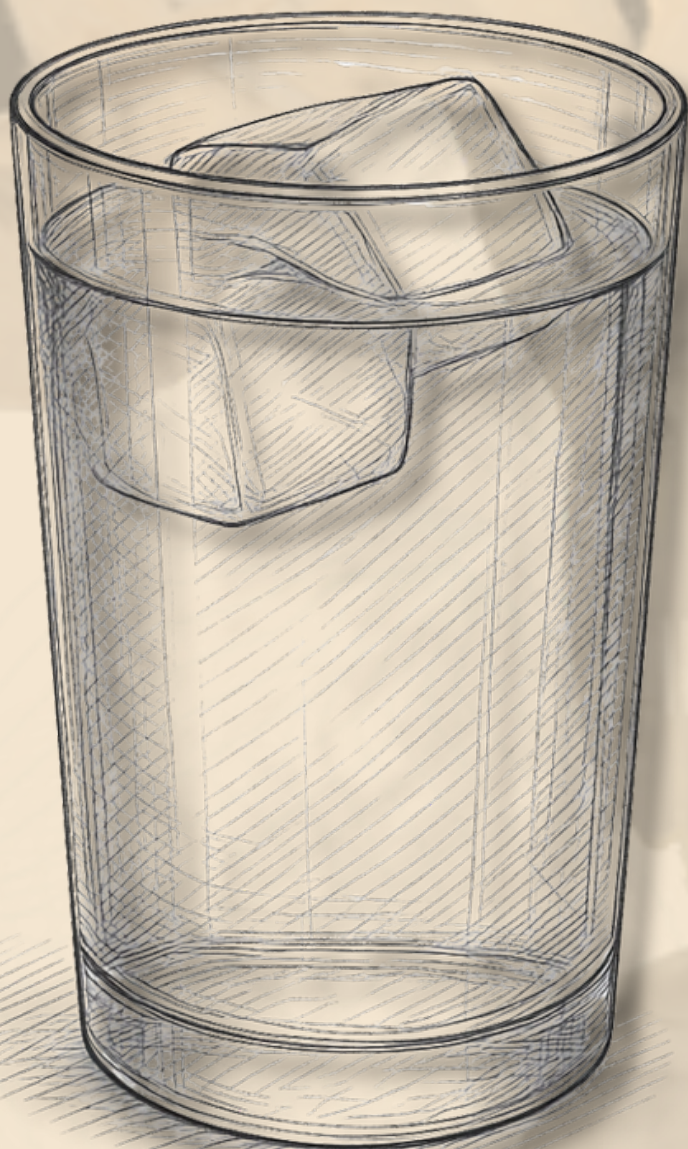
COPERTO 1 EURO

1

RENDEZ - VOUS

ACIDULO E PROFUMATO

10



TENORE
ALCOLICO



WHISKEY
AGAVE
SODA AGRUMI
E LAVANDA

In collaborazione con

JAMESON



COPERTO 1 EURO

2



REMEDIOS

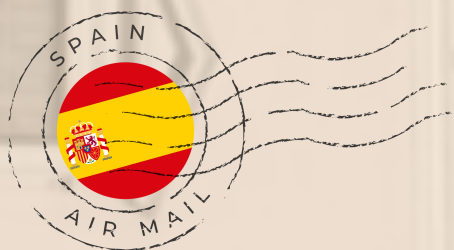
ACIDULO E SPEZIATO

10

TENORE
ALCOLICO



TEQUILA
AGAVE
COINTREAU
ANCHO REYES
LIME



In collaborazione con

OLMECA
ALTOS
100% AGAVE TEQUILA

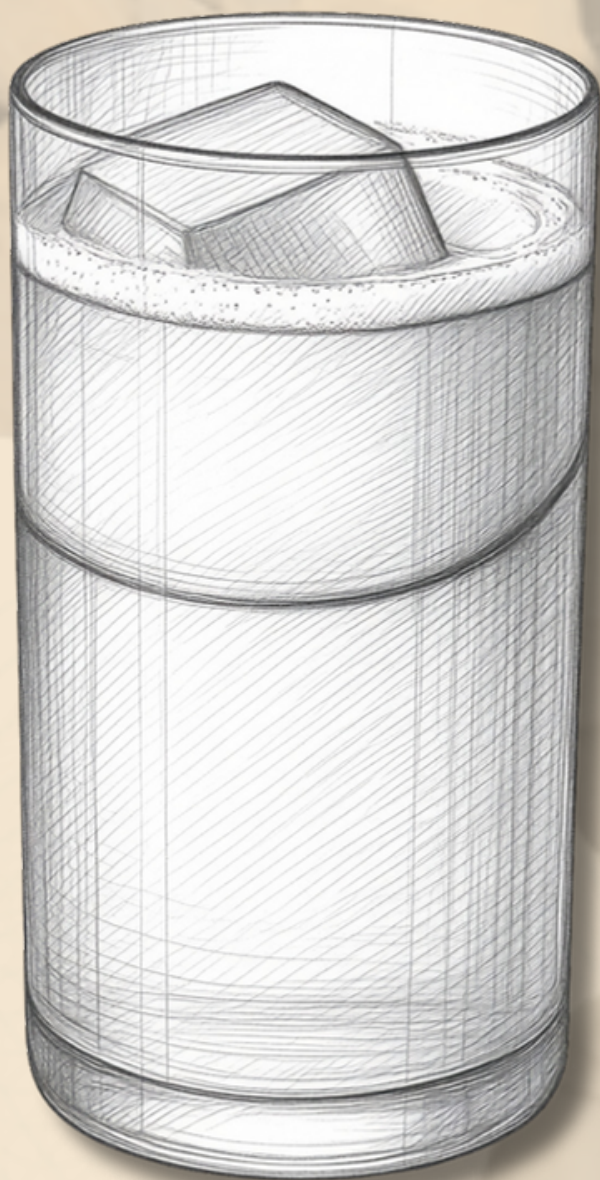
COPERTO 1 EURO

3

FRESCHELLO

FRESCO E DISSETANTE

9



TENORE
ALCOLICO



GIN
ROSOLIO
DI BERGAMOTTO
CETRIOLO
ZENZERO

In collaborazione con

BEEFEATER
LONDON

ITALICUS

ROSOLIO DI
BERGAMOTTO

COPERTO 1 EURO

4



PUNCH DELLA CASA

DOLCE ED ESOTICO

9

TENORE
ALCOLICO



RUM SCURO
ROOIBOS AGLI
AGRUMI E SPEZIE
FAVA TONKA*

*CONTIENE CUMARINA



In collaborazione con



COPERTO 1 EURO

5

SAUDADE

FRUTTATO E ACIDULO

10



TENORE
ALCOLICO



TEQUILA
BITTER FUSETTI
AL CACAO
LAMPONE
MELOGRANO
SOLUZIONE SALINA

In collaborazione con

OLMECA
ALTOS
100% AGAVE TEQUILA

COPERTO 1 EURO

6



DRINK MARTINI

MARTINI BITTER SPRITZ

7

MARTINI BITTER, PROSECCO, SODA

MARTINI BIANCO SPRITZ

7

MARTINI BIANCO, PROSECCO, SODA

PATRÓN MARGARITA

10

TEQUILA PATRON SILVER, TRIPLE SEC E LIME

GREY GOOSE & TONIC

10

GREY GOOSE VODKA E ACQUA TONICA

ANALCOLICO

9

MARTINI VIBRANTE, SODA AL POMPELMO,
PASSION FRUIT

In collaborazione con

MARTINI

PER RICHIESTE SU ALTRI DRINK RIVOLGERSI
AI LOCANDIERI

COPERTO 1 EURO

7

BIRRE

ESTRELLA GALICIA

PALE LAGER/PREMIUM LAGER

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% VOL.

alla spina piccola

alla spina media

3
5

ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE

PALE LAGER/PREMIUM LAGER

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% VOL.

in bottiglia - 33 cl

3,5

SUPER 28

BELGIAN STRONG ALE

GRADAZIONE ALCOLICA: 9,5% VOL.

alla spina

5

COPERTO 1 EURO

8

BIRRE ARTIGIANALI

CORSENDONK BLANCHE

BLANCHE/WITBIER

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,8% VOL.

in bottiglia - 33 cl

5

CORSENDONK ROUSSE

BELGIAN STRONG ALE/BIRRA D'ABBAZIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 8% VOL.

in bottiglia - 33 cl

5

CORSENDONK TEMPELIER

STRONG AMBER ALE

GRADAZIONE ALCOLICA: 8% VOL.

in bottiglia - 33 cl

5

COPERTO 1 EURO

9

VINI

In collaborazione con



POLVANERA

Polvanera nasce da una lunga tradizione di famiglia che ha radici nella viticoltura da sempre, che punta su una vinificazione pura, esaltando l'autoctono e la riconoscibilità territoriale della Puglia.

Moderni impianti di pressatura e di vinificazione contribuiscono alla realizzazione della proposta Bio.

La cantina porta avanti un progetto ambizioso, teso alla valorizzazione del primitivo e degli altri vitigni autoctoni, esaltando continuamente la qualità dei suoi prodotti, che rimangono fedeli ai sapori autentici del vitigno.

**ROSSO
ROSATO
BIANCO**

Calice/Bottiglia

5 25

**PER RICHIESTE SU ALTRE CANTINE RIVOLGERSI
AI LOCANDIERI**

COPERTO 1 EURO

10

DISTILLATI DA MONDO

PER SCEGLIERE IL DISTILLATO
RIVOLGERSI AI LOCANDIERI
a partire da € 4

ALTRE BEVANDE

ACQUA NATURALE	1,5
----------------	-----

ACQUA FRIZZANTE	1,5
-----------------	-----

COCA COLA	4
-----------	---

COCA COLA ZERO	4
----------------	---

TONICA	4
--------	---

TONICA PREMIUM	4
----------------	---

GINGER BEER	4
-------------	---

GINGER ALE	4
------------	---

SOFT DRINK	4
------------	---

COPERTO 1 EURO

APERITIVO

OLIVE		2
PATATINE		2
TARALLI		2
MANDORLE SALATE		2

COPERTO 1 EURO

12

ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011



ARACHIDI E DERIVATI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



GLUTINE



LATTE E DERIVATI



LUPINI



MOLLUSCHI



SENAPE



PESCE



SEDANO



SESAMO



**ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI**



SOIA



UOVA E DERIVATI

COPERTO 1 EURO

CONTATTI

**CONDIVIDI IL TUO MOMENTO DA TONICO:
RACCONTACI LA TUA ESPERIENZA,
SCATTA, POSTA E TAGGACI.
I VOSTRI SGUARDI SONO PARTE DEL NOSTRO VIAGGIO**



@tonico.rimedialalternativi



Tonico Rimedi Alternativi

**VUOI PRENOTARE UN TAVOLO O
CI VUOI AD UN TUO EVENTO?
CONTATTACI AL 39 3804379223**