



DIMORA
TALENTI
suites by the sea

MENU





Gentili ospiti,

avrete il piacere, in ogni nostra proposta, di assaggiare molti tra i migliori prodotti Premium al mondo, selezionati appositamente per voi che avrete avuto il piacere di soggiornare nelle nostre splendide camere.

Non perdetevi l'occasione di accompagnare i vostri drink con i nostri aperitivi.

La selezione, l'autenticità e la genuinità dei nostri prodotti, rigorosamente a km0 e con Presidio Slow Food, vi stupiranno.

Felici di avervi incontrato



DRINK LIST

10

MOSCOW MULE

VODKA, SUCCO DI LIME, GINGER BEER

Uno dei drink più trendy del momento, per le sue caratteristiche fresche e speziate. La presenza dello zenzero lo rende scherzosamente officinale, pur essendo alcolico e sicuramente piacevolissimo.

SANTIAGO

CHARTREUSE VERDE, CAMPARI BITTER, DROP ELISIR VEGETAL, SUCCO DI POMPELMO ROSA FRESCO, TOP ACQUA TONICA

Un drink dal carattere deciso e dalle note storiche quanto la chartreuse verde che lo caratterizza, nata nel 1605 da un'antica ricetta segreta dei monaci certosini. L'unione del bitter regala una nota amarognola che, unita alla freschezza del succo di pompelmo rosa, si fonderà in un drink fresco e ideale per l'aperitivo.

AMERICANO MEDITERRANEO

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, DUE BAR SPOON DI LIQUORE AL CHINOTTO, ACQUA TONICA MEDITERRANEA

Un twist su un grande classico, rivisitato con una premium acqua tonica dai profumi mediterranei, insomma un omaggio al nostro territorio.

BENJAMIN

RUM SCURO BRUGAL, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO, ANGOSTURA BITTER, NOCE MOSCATA

Il profumo delle spezie ci riporta all'idea di vacanza e questo drink è sicuramente la versione più orientale del nostro orizzonte firmato Polignano a Mare.

127

CHARTREUSE GIALLA, SUCCO DI LIME E GINGER ALE

La sua essenziale freschezza e il potere corroborante lo rendono un drink piacevole e adatto a tutti gli orari; la presenza della chartreuse, inoltre, esalta questo incontro di gusto, unico e inimitabile.

TERRAZZA TALENTI

CHARTREUSE VERDE, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO, ALBUMINA, FOGLIE DI MENTA FRESCA E TOP DI ACQUA TONICA

Un sour ovvero un drink nato dal bilanciamento della giusta nota acida del succo di limone con lo zucchero, che delicatamente lo riequilibra. A dare struttura troviamo la chartreuse con le sue 130 erbe e i suoi 55°: la menta e il top di acqua tonica, invece, donano freschezza e giusta carbonatura, ideali per concludere il vostro aperitivo.

HUGO

ST. GERMAIN, PROSECCO, FOGLIE DI MENTA, SODA

Un'elegante twist sul classico spritz, composto da un pregiato liquore francese ai fiori di sambuco, reperibili solo in alta montagna e raccolti nei mesi di giugno e luglio, accompagnato da un prosecco di zona in versione dry, alleggerito da un tocco di soda come da tradizione e profumato dalle foglie di menta fresca, che inebrieranno l'olfatto.

CAFFETTERIA

Caffè espresso 2

Caffè americano 3

Caffè d'orzo 3

Espressino 3

Cappuccino 3

Latte macchiato 4

Tè - tisane 4

Soft drink 4

Succhi 4

ASPETTANDO LE STELLE

30

Tris di friselle locali con acciuga del Cantabrico, burro francese e capperi in fiore; salmone, formaggio fresco e perle di aceto al melograno; stracciatella, pomodoro dry sott'olio evo e al profumo di timo.

Degustazione di salumi e formaggi locali Presidio Slow Food con marmellate selezionate.

Fantasia di crudité di stagione con olive e taralli pugliesi.

Cialledda, antico piatto di tradizione locale composto da frisella dura, pomodorino fresco, cetriolo, cipolla rossa di Acquaviva, olio evo e origano fresco.

PROFUMI DELLA TERRA

8

Insalata Saporita: insalata mista, mozzarella, pompelmo rosa, grana, pancetta arrotolata e olio evo.

Insalata Vegan: insalata, pomodori secchi, semi misti, tofu, cetrioli, olive e olio evo.

Insalata Fresca: insalata mista, frutta di stagione, gherigli di noce, formaggio fresco.

EN

Dear guests,

*in all our proposals you will have
the pleasure of tasting many of the best
premium products in the world, selected
for you who have chosen to stay
in our splendid rooms.*

*You will be amazed by the authenticity
and purity of the products, strictly 0 mile
and with slow food presidium.*

Happy to have met you



DRINK LIST

10

MOSCOW MULE

VODKA, SUCCO DI LIME, GINGER BEER

One of the trendiest drinks of the moment for its fresh and spicy characteristics. The presence of ginger makes it playfully officinal despite being alcoholic and certainly very pleasant.

SANTIAGO

GREEN CHARTREUSE, CAMPARI BITTER, DROP ELIXIR VEGETAL, PINK GRAPEFRUIT JUICE, TONIC WATER TOP

A drink with a strong character and historical notes of the green chartreuse characterizing it, born in 1605 from an ancient secret recipe of the Carthusian monks. The combination of the bitter give a bitter taste that, combined with the freshness of pink grapefruit juice, merge into a cool drink, ideal for aperitif.

AMERICAN MEDITERRANEAN

RED VERMOUTH, BITTER CAMPARI, TWO BAR SPOONS OF CHINOTTO LIQUEUR, MEDITERRANEAN TONIC WATER

A twist on a great classic revisited with a premium tonic water with Mediterranean scents, truly a tribute to our territory.

BENJAMIN

BRUGAL DARK RUM, LEMON JUICE, LIQUID SUGAR, ANGOSTURA BITTER, NUTMEG

The scent of spices often brings us back to the idea of vacation and this drink is certainly the most oriental version of our horizon signed "Polignano a Mare".

127

YELLOW CHARTREUSE, LIME JUICE AND GINGER ALE

Its essential freshness and energising power make it a pleasant drink and suitable for all times, the presence of the chartreuse will make the combination of flavours unique.

TALENTI TERRACE

GREEN CHARTREUSE, LEMON JUICE, LIQUID SUGAR, ALBUMIN, FRESH MINT LEAVES AND TOP OF TONIC WATER

A sour, that is a drink born from the balancing of the acid taste of lemon juice with sugar, which gently balances it. To give structure we find the chartreuse with its 130 herbs and its 55°. Mint and tonic water top give freshness and the right carbonation, ideal to finish our aperitif.

HUGO

ST GERMAIN, PROSECCO, MINT LEAVES, SODA

An elegant twist on the classic spritz. It is composed of a fine French elderberry liqueur available only in the high mountains and harvested in June and July, accompanied by a dry prosecco of the area, lightened by a touch of soda, as is tradition and perfumed by the leaves of fresh mint, which will inebriate the sense of smell.

COFFEE BAR

<i>Espresso</i>	<i>2</i>
<hr/>	
<i>American coffee</i>	<i>3</i>
<hr/>	
<i>Barley coffee</i>	<i>3</i>
<hr/>	
<i>Espressino</i>	<i>3</i>
<hr/>	
<i>Cappuccino</i>	<i>3</i>
<hr/>	
<i>Coffee with milk</i>	<i>4</i>
<hr/>	
<i>Tea</i>	<i>4</i>
<hr/>	
<i>Soft drink</i>	<i>4</i>
<hr/>	
<i>Fruit juices</i>	<i>4</i>

WAITING FOR THE STARS

30

Friselle selection with Cantabrian anchovies, French butter, flower caper; salmon, cream cheese, perle gastronomic flavored with pomegranate vinegar; stracciatella, dry tomato in extra virgin olive oil flavored with thyme.

Selection of local cold cuts and cheeses Slow Food Presidium with selected jams.

Seasonal fancy crudité with olives and apulian taralli.

Cialledda, ancient traditional local dish consisting of hard frisa, fresh tomato, cucumber, red onions of Acquaviva, extra virgin olive oil and fresh oregano.

SMELLS OF THE LAND

8

Savoury salad: mixed salad, mozzarella, pink grapefruit, grated Parmesan cheese, rolled bacon, extra virgin olive oil.

Vegan salad: dry tomatoes, mixed seeds, tofu, cucumbers, olives and extra virgin olive oil.

Fresh salad: mixed salad, seasonal fruit, walnut kernels, cheese.