



COCKTAIL BAR & BISTROT

IG: COUGAR_AVERSA

Menù

ALLERGENI

“Per qualsiasi informazione per eventuali intolleranze, rivolgersi al personale di sala”.

- 1-Cereali e derivati cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- 2-Crostacei gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3-Uova maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
- 4-Pesce tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in minima parte
- 5-Arachidi snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in minima parte
- 6-Soia latte, tofu, spaghetti
- 7-Latte yogurt, biscotti e torte, gelato e ogni prodotto o alimento in cui venga inserito
- 8-Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, pistacchi
- 9-Sedano preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10-Senape salse e condimenti
- 11-Sesamo semi usati per il pane, alcuni tipi di farine
- 12-Anidride solforosa e solfiti conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13-Lupini arrostiti, salamini, farine e similari che lo contengono
- 14-Molluschi canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Menù

APPETIZER

POLPETTINE COUGAR 6

Polpettine di chianina
accompagnate da spuma di
provola affumicata. (1,3,7)
*Chianina meatballs served with a smokey
provolone foam.*

STRACCETTI DI POLLO CON PANATURA CRUNCHY 8

Serviti con maionese al bacon.
(1,5,6,7,10)
*Crunchy breaded chicken strips served
with bacon mayonnaise*

GAMBERI IN CROSTA DI PANKO 6

Serviti con salsa teriyaki. (1,2,4,6,9)
*Panko breaded shrimps served with
teriyaki souce.*

CROCCHETTE DI PULLED PORK 7

Servite con salsa Mango. (1,8,10)
*Pulled pork nuggets served with Mango
sauce.*

TACOS CON POLLO CRUNCHY 7

Tacos di mais, iceberg, pollo
crunchy, cheddar, maionese
piccante al chorizo (1,3,10)
*Corn tacos, iceberg, crunchy chicken,
cheddar, spicy chorizo mayonnaise.*

POLPETTE DI MELANZANE 7

Con crema di fichi, datterino giallo e
spuma di provola affumicata. (7,11)
*Eggplant "meatballs" served with figs
cream, yellow tomatoes and smoky
provola foam*



Menù

APPETIZER

BAO TERRA 7

Pulled pork, cheddar, valeriana condita con aceto di lampone.
(7,9,10,11)

Pulled pork, cheddar cheese, corn salad seasoned with raspberry vinegar

BAO MARE 9

Salmone, lime, pepe rosa, guacamole valeriana condita condita con aceto di lampone.
(4,6,10)

Salmon, lime, pink pepper, guacamole, corn salad seasoned with raspberry vinegar

PATATINE DIPPERS 6

PATATINE LIME E PEPE ROSA 8

PATATINE CHEDDAR E BACON (10) 8

PATATINE MANGO E PAPRIKA (8,10) 8

PATATINE CIOCCOLATO BIANCO, PEPE DI SARAWAK E ZEST DI LIMONE (7) 8



Menù

APPETIZER

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANO 15

Selezione di 5 salumi e 2 formaggi d.o.p accompagnati da una focaccia homemade al sale e rosmarino, olive di Gaeta e composte i.g.p e homemade. (1,5,8,12)

TAGLIERE COUGAR 20

- Polpettine di manzo accompagnate da una leggera spuma di provola affumicata con hickory;
- Straccetti di pollo marinati in paprika, latte, zest di limone, panati ai corflakes, accompagnati da una mayo al bacon artigianale;
- Pepite di pulled pork speziate al bbq, panate in tempura e cheddar fuso, accompagnate da salsa Mango;
- Polpettine di melanzane su gocce di purè di fichi, ketchup al datterino giallo homemade, semi di papavero;
- Pane asiatico soffice, valeriana condita con miele, aceto di lampone, sale maldon, maiale sfilacciato glassato al bbq e miele, salsa cheddar.
- Gamberi in crosta di panko, serviti con salsa teriyaki
- Cascata di patatine dippers

I TAGLIERI SONO CONSIGLIATI X2

10€ DI SUPPLEMENTO X4

Menù

BUNS

LET'S GET NASTY

MINI BURGER POKER 13

4 pz. composti da:

- Porchetta, patate al forno al meat masala, maionese al pepe nero di sarawak;
- Salmone, rucola, guacamole;
- Straccetti di pollo, cheddar, insalata, salsa BBQ;
- Pulled pork, cheddar, insalata, bacon, salsa burger.
(1,4,7,8,10,11)

ARICCIA 11

Porchetta homemade, patate al forno al masala meat, provola, maionese al pepe nero di Sarawak, lime (3,5,7,9,10,11)

TARGARYEN 13

Hamburger scottona 180 gr, mousse ricotta alla 'nduja, cipolla caramellata tex mex, valeriana, maionese al mojito.
(3,7,9,10,11)

SAKURA BUN 14

Salmone affumicato al sale bilanciato, mousse di provola affumicata, datterini confit al whisky e salsa teriyaki, rucola cristallizzata, maionese al wasabi.
(1,3,4,7,10,11,12)

THE WOLF OF WALL STREET 15

Doppio hamburger, doppio cheddar, cetrioli, bacon croccante, salsa burger, uovo sunny side, lattuga
(1,3,7,10,11)

- SINGLE BURGER SINGLE CHEDDAR 13

KFCOUGAR 11

Straccetti di pollo glassati al miele e bbq, iceberg, cheddar, cipolla croccante
(1,3,7,10,11)

Menù

BUNS

LET'S GET NASTY

WAFFLE GANG

13

Waffle di patate e bacon
homemade, pollo panato
cornflakes, sciroppo d'acero,
iceberg, salsa mango habanero,
mayo.
(1,3,7,10,11)

PISELOVE

13

Hamburger 50/50 manzo suino,
crema di piselli della nonna, fonduta
di provola affumicata, bacon.
(1,7,10,11)



Menù

WOMAN
EDITION

Dedicato alle donne.

Introduciamo con orgoglio il nostro esclusivo menù
che celebra la loro forza e determinazione.

Rendiamo omaggio loro attraverso sapori unici e cocktail
raffinati.

Benvenuti nel nostro mondo dedicato alla forza e
all'eleganza femminile. Presentiamo una lista pensata per
soddisfare i palati più distinti.

Una dedica all'empowerment femminile.

Menù esclusivo ed elaborato per deliziare i sensi.

Un viaggio mixologico dedicato a tutte le donne che
ispirano.

ENJOY YOUR EXPERIENCE.



DRINK 10 PREMIUM 15
MOCKTAIL 5

Menù

WOMAN EDITION

IPAZIA DI ALESSANDRIA

Cocktail ispirato alla famosa filosofa, matematica e astronoma Ipazia di Alessandria. Presenta una riproduzione di un vino egiziano chiamato Shedan, aromatizzato e addolcito, accompagnato da un mix di rum speziati e coronato da una spuma di miele salato. Offre una fusione audace di spezie, dolcezza e freschezza, creando un'esperienza gustativa unica e avvolgente. Questo cocktail rende omaggio non solo al suo contributo nel campo scientifico, ma soprattutto al suo ruolo di spicco nell'astronomia.

MARY ANNING

Un cocktail straordinario che unisce il fascino del passato al gusto contemporaneo.

Con Sloe gin, Earl Grey thè e liquore al bergamotto, il tutto affumicato con legno di botte di whisky. Ispirato dalle scoperte audaci di una delle prime donne paleontologhe, questo mix offre un equilibrio unico tra sapori fruttati, note di thè aromatico e un tocco affumicato, rendendo omaggio all'avventura e alla determinazione di coloro che esplorano il mondo antico.

DRINK 10 PREMIUM 15
MOCKTAIL 5

Menù

WOMAN EDITION

ILDEGARDA DI BINGEN

Un affascinante cocktail che unisce l'Amaro di Hildegarda al carattere distintivo di una zolletta di zucchero di canna, la delicatezza del Beltezer Rose Cognac e il tocco effervescente del prosecco. Questo twist sul "classic champagne cocktail" va oltre il semplice gusto, offrendo una bevanda profondamente curativa. Ispirato a Santa Ildegarda, ricordata come la prima sessuologa della storia. Il cocktail celebra la sua audacia nel parlare nei suoi sonetti di argomenti come l'orgasmo femminile. Sfidando i tabù dell'epoca delle crociate attraverso la sua connessione con la chiesa. Un omaggio a una figura straordinaria che ha aperto nuovi orizzonti nella storia e nella sfera del benessere.

MARIE CURIE

Un mix vibrante di Polish vodka, Disaronno e soda alle Madalain. Questo cocktail è ispirato a Marie Curie, una figura polacco-francese che ha lasciato un segno indelebile nei campi delle radiazioni e della chimica, scoprendo elementi come il radio e il polonio. Con il suo spirito innovativo, questo drink incarna la fusione di sapori intensi e la brillantezza di una mente pionieristica.

DRINK 10 PREMIUM 15
MOCKTAIL 5

Menù

COUGAR CLASSICS

SOTTOSOPRA

Un drink in due fasi: la vodka e il passion fruit incontrano uno spumante aromatizzato dalle note tropicali.

FRUIT JOY

Per gli amanti delle iconiche caramelle. Al sapore di mirtillo e lampone.

Li.S.A.

Liquirizia, sambuca e assenzio si uniscono in questo cocktail dal gusto deciso.

PAMELA

Le note tropicali del Passoa brasiliano si fondono con il nostro liquore homemade alla mela annurca verde. Con top di velluto al frutto della passione.

INVIDIA

Un drink che sa di dessert: vaniglia e nocciola si mescolano ad un concentrato di ananas per deliziare il palato dei più viziati. Un mix di sapori da far invidia!

GOLA

Come bere una mela verde, ma al profumo della mela annurca giuglianese. Attenzione! Golosamente addicting.

DRINK 10 PREMIUM 15
MOCKTAIL 5

Menù

HAPPY
HOUR

2 Cocktails +

TAGLIERE DI STAGIONE

12€

SPRITZ AL VINO ROSSO

La tradizione del vino rosso incontra il carattere edgy e giovane dello Spritz. Con un pizzico di Passion fruit, per un twist in più.

COLADA SPRITZ

Uno spritz dalle note tropicali, capace di conquistarti con il suo profumo di cocco.

APEROL SPRITZ

Il classico che non stanca mai.

HUGO SPRITZ

Un aperitivo floreale, al sapore di fiori di sambuco, per i palati più delicati.



Menù

LA CANTINA

VINI ROSSI

Piedirosso 7 Moggi	35
Gragnano Penisola	35
Sorrentina DOC	35
Sangue di Giuda	25
Merlot CA' di Rajo	20
Morellino Etichetta	25
Lacryma Christi	45

VINI BIANCHI

Passerina Agronica	30
Verdicchio le Gicche del poggio	30
Chardonnay CA' di Rajo	30
Traminer CA' di Rajo	30
Suavignon CA' di Rajo	30
Falanghina del Sannio	20



Menù

LA CANTINA

BOLLICINE

Trentapioli	40
Corte dei Roberto	40
Franciacorta Noble Cuvee	40
Franciacorta Blanc de Blanc	40
Cartizze Valdobbiadene	40
Prosecco Villa Giustiniani	40
Spumante La Casada	20

CHAMPAGE

Lagras	120
Bruno Paillard	120
Henri Abele	140
Bollinger	120
Dom Perignon	400
Francis Orban	100
Rose Deutz	110



Menù

BY THE GLASS

VINI BIANCHI

Falanghina del Sannio 5

Suavignon CA' di Rajo 5

VINI ROSSI

Sangue di Giuda 5

Merlot CA' di Rajo 5

BOLLICINE

Spumante La Casada 5



Menù

BAR

AMARI	30ml	60ml
Amaro Silano	3	6
Amaro Montenegro	3	6
Amaro Del Capo	3	6
Jefferson	4	8
Formidable	4	8

BIRRE

FLEA Imperial Red 6,9%	5
FLEA Belgian Strong Ale 8%	5
FLEA Bianca 5%	5

SOFT DRINKS

Coca Cola	4
Coca cola zero	4
Fanta	4
Schweppes Lemon	4
Ginger Ale Fever tree	5
Ginger Ale Fever tree	5

