



PREMIATO CAFFÈ VENEZIA



MONOPOLI, BARI

· MENU RISTORANTE ·

T. +39 080 2196364

ANTIPASTI

INGRAPIATA DI MARE	14
Purè di fave, bietola e gamberi* croccanti	
INVOLTINO DI VERZA	13
Salsiccia, pomodorini, caciocavallo e olio al tartufo	
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI	15
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fiocco di prosciutto cotto salumificio Capitelli, capocollo di Martina Franca, Mortadella Miss Modena, arrosto di vitello cotto a bassa temperatura con senape e miele, zucchina alla poverella, giuncatina locale, formaggio di fossa, pecorino pugliese, formaggio Lunatico, mostarda di fichi	
FRITTO MISTO*	12
Fiore di zucchina, patatine, arancini, salvia croccante, polpetta con pancetta e patate, panzerottini, filettino di pollo	
PORCINI* E GAMBERI	15
Funghi porcini* saltati con gamberi*, pepe rosa e spuma di bufala	
RANA PESCATRICE*	13
fagioli cannellini, pomodorino e cipolla caramellata	
FRISA CON SPUMA DI MORTADELLA MISS MODENA	12
Arrosto di vitello, pomodorini confit e bufala	

SECONDI

SPEZZATINO DI VITELLO AL MIELE	18
Con capocollo croccante	
AGNELLO UVETTA E PINOLI	16
Crema di patate al basilico	
LINGOTTO DI BACCALÀ*	17
Con crema di cime di rapa, pomodorini e olio al limone	
FRITTURA DI PESCE*	18
Anelli di calamaro, seppioline, moscardini, paranza, gamberetti, fiori di zucchina, salvia croccante	
HAMBURGER ARTIGIANALE	10
Caciocavallo, bacon, pomodoro ramato, lattuga, crema di pistacchio di Bronte, patatine fritte	
HAMBURGER ARTIGIANALE	10
bufala, guancia, nduja, porcini*, rucola, patatine fritte	
PANINO MOSCARDINI*	10
Spuma di bufala, crema di rucola e zenzero, datterino giallo, zucchina alla poverella	
FILETTO DI VITELLO	24
Funghi porcini* e pomodorini	

INSALATE

INSALATA GAMBERETTI	10
Lattuga, pomodorini, rucola, gamberetti*, finocchio e mais	
INSALATA FETA	8
Lattuga, feta, pomodoro ramato, ravanelli e rucola	
INSALATA BUFALINA E PROSCIUTTO CRUDO	10
Lattuga, rucola, pomodoro ramato, bufalina Campana, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, olive taggiasche	

PRIMI

MAFALDINA CON GUANCIALE	15
Fagioli cannellini e gocce di cime di rapa	
TORTELLONI AI FUNGHI PORCINI*	18
Burro, salvia e tartufo nero	
CAPPELLETTI CON CAPOCOLLO E CACIOCAVALLO	15
Brodo di vitello e spuma di mortadella Miss Modena	
TROCCOLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	15
Pistacchio di Bronte e chips di capocollo	

DESSERT

TIRAMISÙ	6
CHEESECAKE AL CIOCCOLATO	6
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	6
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO*	6
MINI PANETTONE AL CIOCCOLATO	6
DESSERT DEL GIORNO	6

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. N.1169/2011 sono: cereali e derivati, crostacei e derivati, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, sesamo e prodotti a base di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati dai lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

ENGLISH MENU



*In mancanza di materia prima fresca, il prodotto sarà lavorato fresco e congelato tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.