



PREMIATO CAFFÈ VENEZIA



MONOPOLI, PUGLIA

· MENU RISTORANTE ·

T. +39 080 2196364

ANTIPASTI

FRISA 2.0	14
tartare di tonno*, rucola, stracciatella, perle di mango e passion fruit, mandorle tostate	
LA CAPRESE	12
mozzarella di bufala, pomodorini rossi e gialli, crema di zucchine	
MELANZANA CACIO E PEPE	15
melanzana ripiena alla parmigiana con crema cacio e pepe	
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI	18
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, coscia di prosciutto cotto arrosto, capocollo di Martina Franca, arrosto di vitello cotto a bassa temperatura con senape e miele, zucchina alla poverella, ricotta locale, pecorino pugliese, caciotta leccese, caciocavallo stagionato in grotta, mostarda di fichi	
CIALLEDDA DI MARE	15
polpo*, mazzancolla*, seppia*, frisa spezzata, barattiere, crema di pomodoro, basilico, cipolla caramellata	
MILLEFOGLIE DI ALICI* CROCCANTI	13
mozzarella di bufala, crema di zucchine e gocce di pomodoro	
IMPEPATA DI COZZE	13
pepe rosa e gin nebulizzato	
FRITTO MISTO*	14
fiore di zucchina, patatine, arancini, salvia croccante, crocchette di capocollo e burrata, panzerottini, filettino di pollo	

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.

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

ENGLISH MENU



PRIMI

ORECCHIETTE AI 3 POMODORI	15
stracciatella e gocce di pesto di basilico	
TROCCOLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	15
crema di pistacchio siciliano e tartare di tonno*	
GNOCCHETTI ALLE VONGOLE	15
con datterino giallo e pinoli	
RISOTTO PATATE E COZZE	15
con crema di zucchine e pomodorini	

SECONDI

TAGLIATA DI POLLO*	12
pomodoro, feta, barattiere e rucola	
FILETTO DI VITELLO	25
crema al pistacchio siciliano, pomodorini e pinoli	
BOCCONCINI DI VITELLO	15
al pepe verde con mela caramellata	
FRITTURA DI PESCE*	18
anelli di calamaro, seppioline, moscardini, paranza, gamberetti, alici impanate	
LINGOTTO DI PESCE SPADA*	16
capperi, olive taggiasche, pane tostato e crema di pomodoro	
FILETTO DI SPIGOLA (400 GR.)	20
pomodorini, olive taggiasche e patate al forno	

PANINI

IL PUGLIESE	10
hamburger, maionese alla zucchina alla poverella, capocollo croccante, pomodoro, scamorza pugliese, patate fritte	
IL SAPORITO	10
hamburger, pomodoro, insalata, caciocavallo, bacon e crema di pistacchio siciliano, patate fritte	
IL GOURMET	10
moscardini*, crema di pomodoro, rucola, datterino giallo, spuma di mozzarella di bufala	

INSALATE

LA DELICATA	12
Lattuga, gamberetti*, tartare di tonno*, pomodorini, rucola e mais	
LA GRECA	10
Lattuga, feta, rucola, barattiere e pomodoro	
L'ITALIANA	12
Lattuga, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodoro, olive taggiasche, rucola	

DESSERT

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



PREMIATO CAFFÈ VENEZIA

MONOPOLI

· CARTA VINI ·

Wine List



“

*Il vino aggiunge
un sorriso all'amicizia
ed una scintilla all'amore.*

”

EDMONDO DE AMICIS

*The wine adds a smile to friendship
and a spark to love.*

EDMONDO DE AMICIS



INDICE



Champagne, Franciacorta e Bollicine

Champagne, Franciacorta, Sparkling Wines..... **pag.2-5**

CHAMPAGNE **pag.3**

FRANCIACORTA..... **pag.4**

BOLLICINE **pag.5**



Vini di Puglia / Wines from Puglia **pag.6-11**

BIANCHI DI PUGLIA..... **pag.7-8**

ROSATI DI PUGLIA **pag.9**

ROSSI DI PUGLIA..... **pag.10-11**



Vini d'Italia / Wines from Italy **pag.12-15**

BIANCHI D'ITALIA **pag.13-14**

ROSSI D'ITALIA **pag.15**



Vino al Calice / Wine glass **pag.16**





LA NOSTRA SELEZIONE DI



Champagne, Franciacorta e Bollicine



OUR SELECTION OF
Champagne, Franciacorta, Sparkling Wines



CHAMPAGNE



LOUIS ROEDERER - BRUT PREMIERE.....	80
LOUIS ROEDERER - ROSÈ.....	120
LOUIS ROEDERER - CRISTAL.....	300
LAURENT PERRIER - BRUT.....	75
LAURENT PERRIER - CUVE'E ROSÉ.....	110
PERRIER JOUET - BRUT.....	95
PERRIER JOUET - ROSÈ.....	135
PERRIER JOUET - BELLE EPOQUE.....	240
RUINART - BLANC DE BLANC.....	120
RUINART - ROSÉ.....	120
DOM PERIGNON.....	280

FRANCIACORTA



BELLAVISTA - CUVÉE ALMA	50
Pinot nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot bianco 1% (Alc. 12,5%)	
BELLAVISTA - GRAN CUVÉE ROSÉ	80
Pinot nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot bianco 1% (Alc. 12,5%)	
MAJOLINI - VINTAGE	40
Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% (Alc. 12,5%)	
MAJOLINI - ROSÉ	50
Pinot Nero 100% (Alc. 12,5%)	
CA' DEL BOSCO - CUVÉE PRESTIGE	60
Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10% (Alc. 12,5%)	
CA' DEL BOSCO - ROSÉ	75
Pinot nero 78%, Chardonnay 22% (Alc. 12,5%)	
CA' DEL BOSCO - ANNAMARIA CLEMENTI	160
Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% (Alc. 12,5%)	
CA' DEL BOSCO - ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ	240
Pinot Nero 100% (Alc. 13%)	
CA' DEL BOSCO - CUVÉE PRESTIGE MAGNUM 1,5 LT	110
Chardonnay 83%, Pinot nero 12%, Pinot Bianco 5% (Alc. 12,5%)	



LA FRANCIACORTA È UNA ZONA COLLINARE SITUATA TRA BRESCIA
E L'ESTREMITÀ MERIDIONALE DEL LAGO D'ISEO, IN LOMBARDIA.

La produzione e commercializzazione di metodo classico vi è andata assumendo un'importanza sempre maggiore negli ultimi vent'anni, tanto da fregiarsi del marchio DOCG e farsi conoscere nel mondo enologico per l'alta qualità raggiunta.

Franciacorta is a hilly area located between Brescia and the southern end of Lake Iseo, in Lombardy. The production and marketing of the classic method has been gaining increasing importance in the last twenty years, so much so that it boasts the DOCG brand and makes itself known in the wine world for the high quality achieved

SELEZIONE

BOLLICINE

SPARKLING WINES



PISAN BATTÉL - PAS DOÈ	35
Bombino bianco 70% moscato 30% (Alc. 12%)	
PISAN BATTEL - BRUT ROSÈ	35
Nero di Troia (Alc. 12%)	
PROSECCO SUPERIORE DOCG	30
F333M BRUT MILLESIMATO Glera 100% (Alc. 11%)	
MONTELVINI ASOLO	35
PROSECCO DOC ROSÈ TREVISO BRUT Glera 100% (Alc. 11%)	
ALTALANGA 60 - CUVÉE 60 MESI RISERVA ALTA LANGA BRUT	70
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay (Alc. 12,5%)	
ALTALANGA 120 - CUVÉE 120 MESI RISERVA ALTA LANGA BRUT	150
100% Misto Pinot Nero e Chardonnay (Alc. 12,5%)	



LE BOLLICINE RAGGRUPPANO AL LORO INTERNO UN'AMPIA GAMMA DI VINI, DAL PERLAGE PIÙ O MENO FINE CHE, SECCHI, DOLCI O FRUTTATI. Non limitatevi all'aperitivo o a un brindisi, si abbinano a tutti i pasti: dai taglieri di salumi e formaggi, alle frittiture e al sushi, fino ai primi piatti e ai secondi di pesce e non solo.

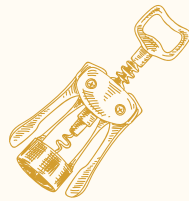
The Sparkling Wines within them a wide range of wines with more or less perlage fine that, dry, sweet or fruity. Don't limit yourself to an aperitif or a toast: They go well with all meals: from cold cuts and cheeses to fried food and sushi, up to the first and second courses of fish and more.



LA NOSTRA SELEZIONE DEI



Vini di Puglia



OUR SELECTION OF
Wines from Puglia



BIANCHI DI PUGLIA

WHITE WINES FROM PUGLIA



CASTILLO LOCOROTONDO - CARDONE	20
Verdeca, Fiano e bianco d'Alessano (Alc. 13%)	
PIETRA BIANCA - TORMARESCA	32
Chardonnay 90%, Fiano 10% (Alc. 13,5%)	
MARFI - VARVAGLIONE	22
Chardonnay Sauvignon IGP (Alc. 12%)	
CILLENZA - SCHOLA SARMENTI	32
Fiano 60%, Chardonnay 40% (Alc. 13%)	
SALENDE - TENUTE RUBINO	20
Vermentino IGT Salento 100% (Alc. 13%)	
GIANCÒLA - TENUTE RUBINO	25
Malvasia IGT Salento (Alc. 13,5%)	
CINQUE FIGLI - PLACIDO VOLPONE	20
Falanghina IGP (Alc. 13%)	
GRAVINA - BOTROMAGNO	25
Greco 60%, malvasia 40% (Alc. 12,5)	
EFFE - BOTROMAGNO	28
Verdeca (Alc. 12%)	
ADELPHOS VERMENTINO - ANGIULI	20
Vermentino (Alc. 13%)	
ADELPHOS IGP VIVO - ANGIULI	22
Verdeca frizzante (Alc 12,5%)	

BIANCHI DI PUGLIA

WHITE WINES FROM PUGLIA



MACCONE - ANGIULI.....	22
Negroamaro bianco IGP (Alc. 13,5%)	
KIMÌA - TENUTE CHIAROMONTE	22
Fiano minutolo 100% (Alc. 12,5%)	
PRELUDIO N°1 - RIVERA.....	20
Chardonnay barrique (Alc. 13%)	
SCARIAZZO - RIVERA	20
Fiano (Alc. 13,5%)	
MINUTOLO - ALTURE PAOLOLEO	25
Minutolo (Alc. 13%)	
BIANCO D'ALESSANO - ALTURE PAOLOLEO.....	25
Bianco d'Alessano (Alc. 13%)	
VERDECA - ALTURE PAOLOLEO.....	25
Verdeca (Alc. 13%)	



VINI DI PUGLIA BIANCHI DELICATI, DAL COLORE PAGLIERINO
 adatti a chi gradisce un vino leggero e dal sapore fruttato
 da sorseggiare soli o in compagnia in ogni occasione. scegliete il vino bianco
 che meglio soddisfa il vostro gusto.

*Delicate White Wines from Puglia, straw yellow in color
 suitable for those who like a light wine with a fruity flavor
 to sip alone or in company on any occasion. choose White Wine
 that best suits your taste.*

ROSATI DI PUGLIA

ROSÈ WINES FROM PUGLIA



PUNGIROSA DOCG - RIVERA	22
Bombino nero (Alc. 12%)	
SUSUMANIELLO ROSÉ - ALTURE PAOLOLEO	22
Susumaniello (Alc. 12,5%)	
ANTIERI ROSÉ - SCHOLA SARMENTI	30
Susumaniello (Alc 13,5%)	
KIMÌA - TENUTE CHIAROMONTE	22
Pinot nero 100% (Alc. 12,5%)	
SATURNINO DOC - TENUTE RUBINO	23
Negroamaro 100% (Alc. 12,5%)	
CASTILLO PUGLIA IGP - CARDONE	23
Susumaniello (Alc. 12%)	
PROSIT IGP FRIZZANTE ROSÉ - CARDONE	23
Pinot nero (Alc. 11%)	
MACCONE ROSATO - ANGIULI	21
Primitivo (Alc. 14,5%)	
FARAGOLA - PLACIDO VOLPONE	22
Nero di troia (Alc. 13%)	
CALAFURIA - TORMARESCA	25
Negramaro (Alc. 12,5%)	
CALAFURIA - TORMARESCA MAGNUM 1,5 LT	70
Negramaro (Alc. 12,5%)	
TRAMARI ROSÉ PRIMITIVO 2020 - SAN MARZANO	25
Primitivo (Alc. 12,5%)	

ROSSI DI PUGLIA

RED WINES FROM PUGLIA



FALCONE - RIVERA	25
Nero di troia 70% altri vitigni autoctoni 30% DOCG (Alc. 13%)	
PUER APULIA - RIVERA	35
Nero di Troia (Alc. 14%)	
SUSUMANIELLO - ALTURE PAOLOLEO	24
Susumaniello (Alc. 13%)	
GIUNONICO - PAOLOLEO	35
Primitivo (Alc. 14,5%)	
TACCOROSSO - PAOLOLEO	35
Negroamaro (Alc. 14,5%)	
OLTREMÉ DOC - TENUTE RUBINO	23
Sussumaniello 100% (Alc. 13,5%)	
PALOMBARA DOC - TENUTE RUBINO	30
Primitivo di Manduria (Alc. 14,5%)	
JADDICO DOC - TENUTE RUBINO	28
Negroamaro 80%, Sussumaniello 20% (Alc. 14%)	
MURO SANT'ANGELO CONTRDA BARBATTO	60
TENUTE CHIAROMONTE	
Primitivo DOC Gioia del Colle (Alc. 15,5%)	
ELÈ - TENUTE CHIAROMONTE	23
Primitivo 85%, Aglianico 15% (Alc. 14%)	
SASSIROSSI DOP - FEUDI SALENTINI	25
Primitivo di Manduria (Alc. 14%)	
125 NEGROAMARO IGP - FEUDI SALENTINI	22
Negroamaro Salento (Alc. 13%)	
125 PRIMITIVO IGP - FEUDI SALENTINI	22
Primitivo salento (Alc. 12,5%)	

ROSSI DI PUGLIA

RED WINES FROM PUGLIA



PAPALE ORO - VARVAGLIONE	45
Primitivo Manduria DOP (Alc. 14,5%)	
ANTIERI IGT - SCHOLA SARMENTI	30
Sussumaniello (Alc. 15%)	
DIONE - CARDONE	25
Negroamaro Salento (Alc. 13,5%)	
BOCCA DI LUPO - TORMARESCA	65
Aglanico, Cabernet, Sauvignon (Alc. 13,5%)	
MAIME - TOMARESCA	45
Negramaro (Alc. 14%)	
BENIAMINO - PLACIDO VOLPONE	30
Aglanico IGP (Alc. 13%)	
L'ÉLITE - BOTROMAGNO	35
Uva di troia (Alc. 14%)	
PIER DELLE VIGNE - BOTROMAGNO	50
Aglanico 60%, Montepulciano 40%	
ES PRIMITIVO 2020 - GIANFRANCO FINO	80
Primitivo Manduria DOC (Alc. 16,5%)	
JO NEGROAMARO 2018 - GIANFRANCO FINO	80
Negroamaro IGT Salento (Alc. 14,5%)	
SESSANT'ANNI PRIMITIVO 2017 - FEUDI SAN MARZANO	50
Primitivo DOP (Alc. 14,5%)	
ANNIVERSARIO 62 RISERVA 2016 - FEUDI SAN MARZANO	60
Primitivo Manduria DOP (Alc. 14,5%)	
F NEGROAMARO 2017 - FEUDI SAN MARZANO	45
Negroamaro IGP Salento (Alc. 14,5%)	



LA NOSTRA SELEZIONE DEI



Vini d'Italia



OUR SELECTION OF
Wines from Italy



BLANCHI D'ITALIA

WHITE WINES FROM ITALY



CAMPANIA

GRECO DI TUFO DOCG - FATTORIA PAGANO	25
Greco (Alc. 13%)	
FIANO DI AVELLINO DOCG - FATTORIA PAGANO	25
Fiano (Alc. 13%)	
PECTUS DOC - FATTORIA PAGANO	32
Falanghina (Alc. 13%)	

ABRUZZO

PECORINO IGP - DI SIPIO	28
Pecorino (Alc. 13%)	
PASSERINA IGP - TENUTA ULISSE	28
Passerina (Alc. 13%)	
10 VENDEMMIE - TENUTA ULISSE	55
Il meglio delle uve della cantina (Alc. 12%)	

TRENTINO

GEWURZSTRAMINER - KELLEREI BOZEN	28
Gewürztraminer (Alc. 15%)	
RIESLING - KELLEREI BOZEN	28
Riesling (Alc. 13%)	
PINOT GRIGIO - KELLEREI BOZEN	25
Pinot grigio (Alc. 13,5%)	
CONCERTO GROSSO - ELENA WALCH	35
100% Gewürztraminer (Alc. 15%)	
RIESLING - ELENA WALCH	35
Riesling 100% (Alc. 12,5%)	

BIANCHI D'ITALIA

WHITE WINES FROM ITALY



VENETO

VINNAE - JERMANN	35
Ribolla Gialla (Alc. 12,5%)	
VINNAE - JERMANN 1,5 LT	80
Ribolla Gialla (Alc. 12,5%)	
PINOT BIANCO - JERMANN	35
Pinot bianco 100% (Alc. 13%)	
SAUVIGNON - JERMANN	35
Sauvignon 100% (Alc. 13%)	
AFIX RIESLING - JERMANN	35
Riesling 100% (Alc. 13%)	
VINTAGE TUNINA - JERMANN	75
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia (Alc. 13,5%)	

SICILIA

FRABIANCO - JUDEKA	25
Frappato (Alc. 12%)	

BASILICATA

JERA DOCG - BORGO PAGLIANETTO	28
Verdicchio (Alc. 13,5%)	



GRAZIE ALLA NOSTRA SELEZIONE ACCURATA,
VI OFFRIAMO I MIGLIORI VINI BIANCHI ITALIANI
fermi e frizzanti provenienti da tutta Italia. Scopri la nostra ampia selezione
e scegli il vino perfetto in abbinamento ai tuoi piatti.

*Thanks to our careful selection,
We offer you the best Italian White Wines
still and Sparkling Wines from all over Italy. Discover our wide selection
and choose the perfect wine to match your dishes.*

ROSSI D'ITALIA

RED WINES FROM ITALY



BASILICATA

LA BOTTAIA DOC - CASA MASCHITO **28**
 Aglianico (Alc. 14%)

ABRUZZO

10 VENDEMMIE - TENUTA ULISSE **55**
 Montepulciano d'Abruzzo (Alc. 14%)

SICILIA

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG - JUDEKA **28**
 Nero d'Avola 60%, Frappato 40% (Alc. 13,5%)

TOSCANA

SASSICAIA 2015 DOC - TENUTA SAN GUIDO **280**
 85% Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc (Alc. 13%)

TIGNANELLO 2018 - MARCHESI ANTINORI **210**
 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese (Alc. 14,5%)

CHIANTI CLASSICO DOCG - COPPIERE **22**
 Sangiovese (Alc. 13%)

MORELLINO DI SCANSANO DOCG - COPPIERE **25**
 Sangiovese (Alc. 14%)

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG **60**
 TENUTA POGGIOCARO
 Sangiovese (Alc. 14,5%)

PIEMONTE

BAROLO DOCG - CASALI DEL BARONE **50**
 Nebbiolo (Alc. 14%)



VINO AL CALICE / €4



Bianco, Rosso o Rosato



WHITE, RED OR ROSÉ
Wine glass





PREMIATO CAFFÈ VENEZIA,
LOCALE STORICO DI MONOPOLI
UBICATO NEL CUORE
DEL CENTRO STORICO.



Accogliente e raffinato, offre la possibilità di vivere l'intera giornata, dalla colazione passando per il pranzo, l'aperitivo e la cena. Nel fine settimana numerosi appuntamenti con musica dal vivo e dj set. Da sempre cerchiamo la qualità da proporre ai nostri clienti, per questo ci affidiamo a fornitori che hanno cura della produzione e della selezione dei prodotti.

Award-winning Caffè Venezia, historical place of Monopoli located in the heart of the historic center.

*Welcoming and refined, it offers the opportunity to live the whole day, from breakfast through to lunch, an aperitif and dinner.
During the weekend, numerous events with live music and DJ sets.
We have always sought quality to offer to our customers, which is why we rely on suppliers who take care of production and selection of products.*





PREMIATOCAFFÈVENEZIA.IT

