



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.

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.

# RISTORANTE

## ANTIPASTI

VITELLO TONNATO .....	16
con alici del cantabrico e pomodorini	
TAGLIERE PUGLIESE .....	20
capocollo di Martina Franca, soppressata dolce di Martina Franca, soppressata piccante di Martina Franca, burratina con solo latte pugliese, caciocavallo stagionato in grotta, pecorino pugliese, caciotta leccese, zuccina alla poverella e mostarda di fichi	
CALAMARO RIPIENO* .....	18
su crema di pomodoro, pesto di basilico e nero di seppia	
CAPRESE DI BURRATA .....	16
con solo latte pugliese, crema di zuccina, pomodorini gialli e rossi caramellati	
CRUDO MARE* .....	21
gamberi rossi (4 pezzi), scampi (2 pezzi), tagliatella (seppia cruda - 100 grammi), sashimi di tonno (70 gr)	
FRITTO PREMIATO* .....	13
panzerotto caciocavallo e mortadella (2 pezzi), panzerotto cime di rape e alici (2 pezzi), panzerotto burrata e capocollo (2 pezzi), polpette di melanzane (6 pezzi)	
FRISA TONNO .....	16
tartare di tonno*, rucola, stracciatella, perle di mango e mandorle	

## PRIMI

CAVATELLI ALLE VONGOLE .....	18
con datterino giallo e asparago	
ORECCHIETTA BARESE AI 3 POMODORI .....	16
con pomodorino datterino giallo in doppia cottura, spuma di burratina con solo latte pugliese e pesto di basilico	
TROCCHI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO .....	16
con tartare di tonno* e crema di pistacchio	
RISOTTO PATATE E COZZE .....	18
con crema di zuccina, pane tostato e pomodorini	

## SECONDI DI MARE

FRITTURA DI PESCE* .....	18
anelli di calamaro*, sepioline, moscardini, paranza, gamberetti, alici impanate	
SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA .....	20
pomodorini, olive taggiasche e patate (400 gr. cir.)	
LINGOTTO DI BACCALÀ IN CROSTA DI ZUCCHINA* .....	16
su crema di datterino giallo e fiocchi di pomodoro essiccato	
FILETTO DI SALMONE .....	18
con crema di patata viola, yogurt e datterino giallo in doppia cottura caramellato	

## SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI MANZO AL PRIMITIVO DI MANDURIA .....	20
su crema di pistacchio e mandorle tostate	
TAGLIATA DI POLLO .....	14
pomodoro, rucola, feta e barattiere	
FILETTO DI MANZO .....	22
con crema cacio e pepe, pomodoro in doppia cottura caramellato e pinoli	

## PANINI

PUGLIESE .....	11
hamburger homemade, scamorza, capocollo croccante, maionese al pomodoro e zuccina alla poverella (con patate fritte*)	
SAPORITO .....	11
hamburger homemade, caciocavallo, bacon, insalata pomodoro crema di pistacchio (con patate fritte*)	
GOURMET .....	12
gamberoni*, pomodoro, zuccina saltata, zenzero, bacon croccante (con patate fritte*)	

## INSALATE

LEGGERA .....	12
lattuga, rucola, pomodoro, pollo grigliato, mais, grana padano	
GRECA .....	11
lattuga, rucola, pomodoro, feta e olive taggiasche	
ITALIANA .....	12
lattuga, rucola, pomodoro, stracciatella, olive taggiasche e fiocco di prosciutto crudo	
DELICATA .....	12
lattuga, rucola, pomodori gialli e rossi, tartare di tonno* e gamberoni*	

## DESSERT

TIRAMISÙ* .....	7
PANNA COTTA AL LIMONE E FRAGOLE .....	7
CREMA BAVARESE CON FRUTTA FRESCA .....	7
MOUSSE TRE CIOCCOLATI .....	7
DESSERT DEL GIORNO .....	7

## BEVANDE

### ANALCOLICI

ACQUA NATIA 75 cl. ....	2.5
ACQUA S.PELLEGRINO 75 cl. ....	3
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 50 cl. ....	1
ACQUA PERRIER 33 cl. ....	3
COCA COLA / ZERO ....	3.5
FANTA / SPRITE ....	3.5
ESTATHÉ ....	3
COCKTAIL S.PELLEGRINO ....	4
CAMPARI SODA ....	4.5
CRODINO ....	4
SUCCO DI FRUTTA ....	3
RED BULL ....	4.5
GALVANINA BIO 355 ml. ....	4
Cedrata / Chinotto / Melagrana / Tonic / Limonata	
THOMAS HENRY ....	4
Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer / Pink Grapefruit	

### BIRRE IN BOTTIGLIA

#### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

5 LUPPOLI 33 cl. ....	4.5
6 LUPPOLI 33 cl. ....	4.5
9 LUPPOLI - AMERICAN IPA 33 cl. ....	5
9 LUPPOLI - BELGIAN BLANCHE 33 cl. ....	5

#### LA NOSTRA SELEZIONE

TUBORG ....	3.5
CARLSBERG ....	4
CARLSBERG SPECIAL BREW ....	5
CORONA EXTRA ....	4
HOPF HELLE WEISSE ....	5
TOURTEL ANALCOLICA ....	4
BUDWEISE ....	4

### BIRRE ALLA SPINA

#### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

4 LUPPOLI	
20 cl. ....	3
40 cl. ....	5
4 LUPPOLI - NON FILTRATA 30 cl. ....	4.5

### BIRRE ARTIGIANALI

#### BIRRIFICIO BIRRANOVA

6

**MARGOSE**  
Style birraio antichissimo. Non filtrata, ma brassata con acqua salina, ricca di minerali, gran uso di frumento, speziata con coriandolo

**LINFIA**  
Un'esplosione di freschezza in cui convivono in armonia un piacevole amaro ben dosato e sensazioni fruttate

**GIARA**  
Fresca e bevanda, delicatamente acidula e citrica, con accattivanti note speziate

**CHECK POINT**  
Immediato sentore mielato subito sovrastato da un prorompente luppolo con avvolgenti sentori erbacei e sensazioni tropicali agrumate

**ARSA**  
Grano arso affumicato, malto scuro caramello  
Corpo leggero, ricordi di liquirizia e cioccolato

#### BIRRIFICIO BALADIN

6

**NAZIONALE GLUTEN FREE**  
La prima birra 100% italiana. Acqua delle alpi marittime, orzo di Melfi, luppolo di Cussano e Piozzo, coriandolo, scorze d'arancia

**POP**  
La prima birra artigianale italiana in lattina. Pop come la grafica anni 50/60 con 12 varianti cromatiche e come la musica Pop

## CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER - BRUT PREMIERE.....	90
LOUIS ROEDERER - ROSÉ.....	120
LOUIS ROEDERER - CRISTAL.....	300
LAURENT PERRIER - BRUT.....	90
LAURENT PERRIER - CUVÉE ROSÉ.....	120
PERRIER JOUET - BRUT.....	95
PERRIER JOUET - ROSÉ.....	130
PERRIER JOUET - BELLE EPOQUE.....	240
LALLIER - BRUT.....	90
LALLIER - ROSÉ.....	120
RUINART - BLANC DE BLANC.....	120
RUINART - ROSÉ.....	120
CANARD-DUCHENE - CUVÉE LÉONIE BRUT.....	80

## FRANCIACORTA

BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA.....	55
Pinot nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot bianco 1% - alc 12,5%	
BELLAVISTA GRAN - CUVÉE ALMA 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.....	80
Pinot nero 78%, Chardonnay 22% - alc 12,5%	

## BOLLICINE

PISAN BATTÉL PAS DOSÉ.....	35
Bombino bianco 70% moscato 30% - alc 12%	
PISAN BATTEL - BRUT ROSE.....	40
Nero di troia - alc 12%	
PROSECCO SUPERIORE DOCG.....	30
F333M brut millesimato, Glera 100% - alc 11%	
MONTENVINI ASOLO - ROSE.....	35
Prosecco DOC Rosè treviso brut, Glera 100% - alc 11%	

## BIANCHI PUGLIA

CASTILLO LOCOROTONDO - CARDONE.....	22
Verdeca, Fiano e bianco d'Alessano - alc 13%	
PIETRA BIANCA - TORMARESCA.....	32
Chardonnay 90%, Fiano 10% - alc 13,5%	
MARFI - VARVAGLIONE.....	25
Chardonnay Sauvignon IGP alc 12%	
CILLENZA - SCHOLA SARMENTI.....	32
Fiano 60%, Chardonnay 40% - alc 13,5%	
SALENDE - TENUTE RUBINO.....	25
Vermentino IGT Salento 100% - alc 13%	
GIANCÒLA - TENUTE RUBINO.....	28
Malvasia IGT Salento - alc 13,5%	
CINQUE FIGLI - PLACIDO VOLPONE.....	22
Falanghina IGP - alc 13%	
ADELPHOS IGP VIVO - ANGIULI.....	25
Verdeca frizzante - alc 12,5%	
MACCONE - ANGIULI.....	25
Negroamaro bianco IGP - alc 13,5%	
PRELUDIO N°1 - RIVERA.....	22
Chardonnay barrique - alc 13%	
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%	

## ROSATI PUGLIA

PUNGIROSA DOCG - RIVERA.....	25
Bombino nero - alc 12%	
SUSUMANIELLO ROSÉ - ALTURE PAOLOLEO.....	25
Susumaniello - alc 12,5	
ANTIERI ROSÉ - SCHOLA SARMENTI.....	30
Susumaniello - alc 13,5%	
SATURNINO DOC - TENUTE RUBINO.....	25
Negroamaro 100% - alc 12,5%	
CASTILLO PUGLIA IGP - CARDONE.....	23
Susumaniello - alc 12%	
PROSIT IGP FRIZZANTE - CARDONE.....	28
Pinot nero - alc 11%	
MACCONE ROSATO - ANGIULI.....	23
Primitivo - alc 14,5%	
FARAGOLA - PLACIDO VOLPONE.....	28
Nero di troia - alc 13%	
CALAFURIA - TORMARESCA.....	28
Negramaro - alc 12,5% (diponibilità 1,5l collection)	
TRAMARI ROSÉ - SAN MARZANO.....	28
Primitivo - alc 12,5%	

## CARTA VINI

### ROSSI PUGLIA

<b>FALCONE - RIVERA</b> ..... <b>25</b> Nero di troia 70% altri vitigni autoctoni 30% docg - alc 13%
<b>PUER APULIA - RIVERA</b> ..... <b>35</b> Nero di Troia - alc 14%
<b>SUSUMANIELLO - ALTURE PAOLOLEO</b> ..... <b>24</b> Susumaniello - alc 13%
<b>GIUNONICO - PAOLOLEO</b> ..... <b>35</b> Primitivo - alc 14,5%
<b>TACCOROSSO - PAOLOLEO</b> ..... <b>35</b> Negroamaro - alc 14,5%
<b>OLTREMÉ DOC - TENUTE RUBINO</b> ..... <b>28</b> Sussumaniello 100% - alc 13,5%
<b>PALOMBARA DOC - TENUTE RUBINO</b> ..... <b>35</b> Primitivo di Manduria - alc. 14,5%
<b>SASSIROSSI DOP - FEUDI SALENTINI</b> ..... <b>28</b> Primitivo di Manduria - alc 14%
<b>125 NEGROAMARO IGP - FEUDI SALENTINI</b> ..... <b>25</b> Negroamaro Salento - alc 13%
<b>125 PRIMITIVO IGP - FEUDI SALENTINI</b> ..... <b>25</b> Primitivo Salento - alc 12,5%
<b>ANTIERI IGT - SCHOLA SARMENTI</b> ..... <b>30</b> Sussumaniello - alc 15%
<b>BOCCA DI LUPO - TORMARESCA</b> ..... <b>65</b> Aglianico, Cabernet, Sauvignon - alc. 13,5%
<b>MAIME - TOMARESCA</b> ..... <b>45</b> Negramaro - alc 14%
<b>BENIAMINO - PLACIDO VOLPONE</b> ..... <b>30</b> Aglianico IGP - alc 13%
<b>SESSANT'ANNI - FEUDI SAN MARZANO</b> ..... <b>50</b> Primitivo - alc 14,5%
<b>ANNIVERSARIO 62 - FEUDI SAN MARZANO</b> ..... <b>60</b> Primitivo - alc 14,5%
<b>F - FEUDI SAN MARZANO</b> ..... <b>45</b> Negramaro - alc 14,5%
<b>PAPALE ORO - VARVAGLIONE</b> ..... <b>45</b> Primitivo di Manduria DOP - alc 14,5%

### VINI BIANCHI

<b>PECTUS DOC - FATTORIA PAGANO</b> ..... <b>30</b> Falanghina - alc 13%
<b>GEWURZSTRAMINER - KELLEREI BOZEN</b> ..... <b>28</b> Gewurzstraminer - alc 15%
<b>RIESLING - KELLEREI BOZEN</b> ..... <b>28</b> Riesling - alc 13%
<b>PINOT GRIGIO - KELLEREI BOZEN</b> ..... <b>24</b> Pinot grigio - alc 13,5%
<b>SAUVIGNON - KELLEREI BOZEN</b> ..... <b>26</b> Pinot grigio - alc 14%
<b>CHABLIS SAINT PIERRE - ALBERT PIC</b> ..... <b>45</b> Chardonnay - alc 12,5%

### VINI ROSSI

<b>CHIANTI CLASSICO DOCG - CARPINETO</b> ..... <b>30</b> 80% Sangiovese, 20% Canaiolo - alc 13%
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - CARPINETO</b> ..... <b>68</b> Sangiovese - alc 14,5%
<b>BAROLO DOCG - PODERI GIANNI GAGLIARDO</b> ..... <b>63</b> Nebbiolo - alc 14,5%
<b>AMARONE DOCG - MONTE DEL FRÀ VALPOLICELLA</b> ..... <b>50</b> Amarone - alc 15,5%

### VINI ROSATI

<b>BY OTT SÉLECTION OTT - COTES DE PROVENCE</b> ..... <b>40</b> Cinsault, Grenache, Syrah - alc 13,5%
--

GRAZIE ALLA NOSTRA SELEZIONE ACCURATA,  
VI OFFRIAMO I MIGLIORI VINI ITALIANI

fermi e frizzanti provenienti da tutta Italia.  
Scopri la nostra ampia selezione  
e scegli il vino perfetto in abbinamento ai tuoi piatti.