

• MENU •



PREMIATO CAFFÈ VENEZIA

MONOPOLI

PREMIATOCAFFÈVENEZIA.IT



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.



PREMIATO CAFFÈ VENEZIA



MONOPOLI, PUGLIA

PREMIATOCAFFÈVENEZIA.IT

T. +39 080 2196364

COLAZIONI

CLUB SANDWICH	16
Pollo, maionese, insalata, bacon e pomodoro, caffè e spremuta d'arancia	
SMOKY	16
Salmone affumicato, salsa guacamole, insalata, pomodoro, uova strapazzate, crostini di pane, caffè e spremuta d'arancia	
HAMMY	14
Toast con prosciutto cotto e formaggio, caffè e spremuta d'arancia	
FRUITLY	15
Pancake*, sciroppo d'acero, frutta, caffè e spremuta d'arancia	
SWEETLY	14
Pancake*, cioccolato, caffè e spremuta d'arancia	
MEGGHY	16
Würstel, pomodoro, insalata, bacon, uova strapazzate, crostini di pane, caffè e spremuta d'arancia	

Con il grassetto è evidenziata la presenza di allergeni che possono causare intolleranze nei soggetti a rischio. (Reg 1169/2011 UE). Secondo la normativa europea essi sono: cereali e derivati, crostacei e derivati, uova 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
MENU FRANÇAIS



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



CAFFETTERIA



CAFFÈ	1.5
CAFFÈ AMERICANO	2
CAFFÈ CORRETTO	2
CAFFÈ DECA	1.8
CAFFÈ GINSENG	1.5
CAFFÈ ORZO	1.5
CAFFÈ GINSENG TAZZA GRANDE	2
CAFFÈ ORZO TAZZA GRANDE	2
CAFFÈ SPECIALE	3.5
CAFFÈ AL GHIACCIO	1.5
CAFFÈ LECCESE	2
CAFFÈ SHAKERATO	2
CAFFÈ SHAKERATO AL BAILEYS	3
ESPRESSINO	1.8
ESPRESSINO SOYA	2
ESPRESSINO ZYMIL	2
ESPRESSINO NUTELLA	2
ESPRESSINO FREDDO	2.5
CAPPUCCINO	2

CAPPUCCINO SOYA	2.2
CAPPUCCINO ZYMIL	2.2
CAPPUCCINO DECA	2.2
CAPPUCCINO GINSENG	2.2
CAPPUCCINO ORZO	2.2
LATTE BIANCO	1.5
LATTE MACCHIATO	2.2
CAMOMILLA/TÈ/TISANA	5
CIOCCOLATA CALDA	5
CORNETTO*	1.5
TRECCE* / FROLLINI*	1
MUFFIN*	3.5
PASTICCIOTTO*	3.5
DONUTS	3.5
SPREMITA ARANCIA	4.5
SPREMITA LIMONE	4.5

AGGIUNTA PANNA / 0.5

SERVIZIO CAFFETTERIA / 0.5

SERVIZIO COLAZIONE / 2

SEGUICI SUI SOCIAL

RISTORANTE

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO	17
Con alici del cantabrico, pomodori ciliegino, capperi e olive taggiasche	
TAGLIERE PUGLIESE	20
Prosciutto crudo di Parma, capocollo di Martina Franca, soppressata dolce, soppressata piccante, burrata, caciotta leccese e caciocavallo	
CAPRESE DI BURRATA	16
Burratine, pomodoro, basilico, origano e olio evo	
SELEZIONE DI PANZEROTTI*	16
Panzerotti burrata, pomodoro secco e basilico (2 pezzi), panzerotti rape e salsiccia (2 pezzi), panzerotti mortadella e pistacchio (2 pezzi)	
COZZE GRATINATE	16
FRISA TONNO	17
Tartare di tonno*, rucola, stracciatella e mandorle	
FRISA VEGETARIANA	14
Rucola, pomodori ciliegino, datterino giallo, feta, olive taggiasche	

PRIMI

ORECCHIETTA PUGLIESE AI TRE POMODORI	17
Con spuma di burrata e pesto di basilico	
RISOTTO AGLI SCAMPI*	20
Con asparagi e fiocchi di pomodoro essiccato	
TROCCOLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	18
Con tartare di tonno* e crema di pistacchio	
CHICCHE DI PATATA	17
Con pesto di basilico, pomodoro ciliegino, cozze e mandorle tostate	

SECONDI DI MARE

FILETTO DI SALMONE	18
Con salsa guacamole, asparagi, datterino giallo e semi di sesamo	
FRITTURA DI PESCE*	18
Anelli e ciuffi di calamaro, moscardini, gamberetti, alici	
FILETTO DI RICCIOLA* GRATINATO	20
Con verdure al forno	

SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI POLLO	16
Con rucola, pomodori ciliegino, cetriolo e feta	
TAGLIATA DI MANZO	20
Con rucola, grana e pomodori ciliegino	
BOMBETTE PUGLIESI	16
Con crema di pistacchio e misticanza	

PANINI

PUGLIESE	12
Hamburger homemade*, scamorza, capocollo croccante, maionese, pomodoro e rucola (con patate fritte*)	
SAPORITO	12
Hamburger homemade*, cheddar, bacon, crema di arachidi, pomodoro e insalata (con patate fritte*)	
DAMARE	13
Polpo*, pesto di basilico, stracciatella e pomodoro	

INSALATE

LEGGERA	12
Straccetti di pollo, insalata, pomodoro, rucola e grana	
GRECA	12
Insalata, pomodoro, rucola, feta, olive taggiasche, cetriolo	
ITALIANA	12
Insalata, rucola, pomodoro, stracciatella, olive taggiasche e prosciutto crudo di Parma	
DELICATA	12
Insalata, pomodoro, rucola, tartare di tonno*, salsa yogurt e semi di sesamo	

DESSERT

TIRAMISÙ*	7
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO*	7
MOUSSE TRE CIOCCOLATI*	7
SALAME AL CIOCCOLATO*	7
SPUMONE*	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
CRODINO	4
SUCCO DI FRUTTA	3.5
RED BULL	4.5
GALVANINA BIO 355 ml.	4
Cedrata / Chinotto / Limonata / Tonic Pink Grapefruit	
THOMAS HENRY GINGER BEER	4

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

5 LUPPOLI 33 cl. - 6,5%	5
6 LUPPOLI 33 cl. - 7%	5

LA NOSTRA SELEZIONE

TUBORG - 5%	3.5
CARLSBERG - 5%	4
CARLSBERG SPECIAL BREW - 9%	5
CORONA EXTRA - 4,5%	4
HOPF HELLE WEISSE - 5,3%	5
BUDWEISER - 5%	4
NOAM - 5,2%	6
CORONA EXTRA 00 - 0%	4.5

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

4 LUPPOLI - 5%	
20 cl.	3
40 cl.	5
4 LUPPOLI - NON FILTRATA 30 cl. - 4,9%	4.5

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO BIRRANOVA

6

MARGOSE - 4,6%
Style birraio antichissimo. Non filtrata, ma brassata con acqua salina, ricca di minerali, gran uso di frumento, speziata con coriandolo.

LINFA - 5%
Un'esplosione di freschezza in cui convivono in armonia un piacevole amaro ben dosato e sensazioni fruttate.

GIARA - 5%
Fresca e bevanda, delicatamente acidula e citrica, con accattivanti note speziate.

CHECK POINT - 6,5%
Immediato sentore mielato subito sovrastato da un prorompente luppolo con avvolgenti sentori erbacei e sensazioni tropicali agrumate.

ARSA - 5,5%
Grano arso affumicato, malto scuro caramello
Corpo leggero, ricordi di liquirizia e cioccolato.

BIRRIFICIO BALADIN

6

NAZIONALE GLUTEN FREE - 6,5%
La prima birra 100% italiana. Acqua delle alpi marittime, orzo di Melfi, luppolo di Cussano e Piozzo, coriandolo, scorze d'arancia.

POP - 6%
Pop come la grafica anni 50/60 con 12 varianti cromatiche e come la musica Pop.

L'IPPA - 5,5%
IPA agrumata prodotta da lieviti selezionati, con sentori di frutta.

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER - BRUT PREMIERE.....	90
LOUIS ROEDERER - ROSÉ.....	120
LOUIS ROEDERER - CRISTAL.....	300
LAURENT PERRIER - BRUT.....	90
LAURENT PERRIER - CUVÉE ROSÉ.....	120
LALLIER - BRUT.....	90
LALLIER - ROSÉ.....	120
CANARD-DUCHENE - CUVÉE LÉONIE BRUT.....	80

FRANCIACORTA

BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA.....	60
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%	
MONTELVINI 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%	
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%	
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	
ANTIERY 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%	
CALAFURIA - TORMARESCA.....	28
Negramaro - alc 12,5%	
TRAMARI ROSÉ - SAN MARZANO.....	28
Primitivo - alc 12,5%	

CARTA VINI

ROSSI 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 28 Sussumaniello 100% - alc 13,5%
PALOMBARA DOC - TENUTE RUBINO 35 Primitivo di Manduria - alc. 14,5%
SASSIROSSI DOP - FEUDI SALENTINI 28 Primitivo di Manduria - alc 14%
12/5 NEGROAMARO IGP - FEUDI SALENTINI 25 Negroamaro Salento - alc 13%
12/5 PRIMITIVO IGP - FEUDI SALENTINI 25 Primitivo Salento - alc 12,5%
ANTIERI IGT - SCHOLA SARMENTI 30 Sussumaniello - alc 15%
BOCCA DI LUPO - TORMARESCA 65 Aglanico, Cabernet, Sauvignon - alc. 13,5%
MAIME - TOMARESCA 45 Negramaro - alc 14%
SESSANT'ANNI - FEUDI SAN MARZANO 50 Primitivo - alc 14,5%
F - FEUDI SAN MARZANO 45 Negramaro - alc 14,5%
PAPALE ORO - VARVAGLIONE 45 Primitivo di Manduria DOP - alc 14,5%

VINI BIANCHI

GEWURZSTRAMINER - KELLEREI BOZEN 28 Gewurzstraminer - alc 15%
RIESLING - KELLEREI BOZEN 28 Riesling - alc 13%
PINOT GRIGIO - KELLEREI BOZEN 24 Pinot grigio - alc 13,5%
SAUVIGNON - KELLEREI BOZEN 26 Pinot grigio - alc 14%
CHABLIS SAINT PIERRE - ALBERT PIC 45 Chardonnay - alc 12,5%
CHABLIS GRAND REGNARD - REGNARD 80 Chardonnay - alc 12,5%

VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO DOCG - CARPINETO 30 80% Sangiovese, 20% Canaiolo - alc 13%
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - CARPINETO 70 Sangiovese - alc 14,5%
BAROLO DOCG - PODERI GIANNI GAGLIARDO 65 Nebbiolo - alc 14,5%
AMARONE DOCG - MONTE DEL FRÀ VALPOLICELLA 55 Amarone - alc 15,5%
BACHMANN - KELLEREI BOZEN 40 Pinot nero - alc 13,5%

VINI ROSATI

BY OTT SÉLECTION OTT - COTES DE PROVENCE 40 Cinsault, Grenache, Syrah - alc 13,5%
MIRAVAL - COTES DE PROVENCE 55 Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah - alc 13%

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.



PREMIATOCAFFÈVENEZIA.IT

