

ME

NU

CAFFÈ DEL CORSO

La base delle nostre torte non contiene burro ma margarina vegetale e la crema è fatta con latte Zymil senza lattosio.

Indicazioni sulla presenza degli allergeni forniti alla collettività. Reg. CE 1169/2011.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Comunicare le allergie al personale di sala, alcune preparazioni variano quotidianamente.

We make the dough of all our cakes with vegetable margarine (not butter) and we use only lactose free milk for the custard.

Please let us know if you have any allergy or intolerance. Do not hesitate to ask our personnel information about allergenic ingredients used in our dishes according to the legislation covering allergens (Reg. CE 1168/2011).

LEGENDA List of the 14 EU-Regulated Allergens with Reference Numbers

- 1 Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans and products thereof
- 3 Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and products thereof
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products thereof
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products thereof
- 6 Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and products thereof
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)**
Milk and products thereof
- 8 Frutta a guscio**
Nuts (tree nuts)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products thereof
- 10 Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products thereof
- 11 Semi di sesamo**
Sesame seeds and products thereof
- 12 Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o mg/l)**
Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or mg/l)
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and products thereof
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products thereof

CAFFETTERIA

CAFETERIA

Caffè	1,20 €
Coffee	
Caffè Decaffeinato	1,30 €
Decaffeinated Coffee	
Orzo/Ginseng	1,50 €
Barley/Ginseng	
Espressino	1,50 €
Espressino	
Espressino Decaffeinato	1,70 €
Espressino Decaffeinated	
Espressino Orzo/Ginseng	2,00 €
Espressino Barley/Ginseng	
Cappuccino	1,70 €
Cappuccino	
Cappuccino Decaffeinato	1,90 €
Cappuccino Decaffeinated	
Cappuccino Orzo/Ginseng	2,40 €
Cappuccino Barley/Ginseng	
Caffè al ghiaccio	1,50 €
Ice Coffee	
Caffè leccese	2,00 €
Leccese Coffee	
Latte Macchiato	2,00 €
Latte Macchiato	
Cappuccino di Mandorla	2,50 €
Almond Cappuccino	
Servizio al tavolo	+ 1,00 €
Table service	

CAFFETTERIA

CAFETERIA

Matcha iced latte (classico) _____ **4,00 €**

Matcha ice latte (classic)

Matcha iced latte (latte vegetale) _____ **4,50 €**

Matcha ice latte (veg milk)

Iced chocolate latte (classico) _____ **4,00 €**

Iced chocolate latte

Iced chocolate latte (latte vegetale) _____ **4,50 €**

Iced chocolate latte (veg milk)

Iced latte _____ **3,00 €**

Iced latte

Servizio al tavolo _____ **+ 1,00 €**

Table service

BOWL

Yogurt con frutta e cereali _____ **6,00 €**

Yoghurt with fruit and cereal

Yogurt con Nutella e cereali _____ **6,00 €**

Yoghurt with Nutella and cereal

Acai con frutta e cereali _____ **7,00 €**

Acai with fruit and cereal

Crema caffè con Nutella e cereali _____ **6,00 €**

Coffee cream with Nutella and cereal

Coppa di frutta mista _____ **6,00 €**

Mixed fruit cup

APERITIVI^{1,2,3,4,6,7,10,11,12} min. 2 persone

APERITIFS min. 2 people

Aperitivo completo* _____ **10,00 €**

(4 portate calde, 4 portate fredde, tris)

Bevanda esclusa (analcolico 3,00 €)

Complete aperitif*

(4 hot courses, 4 cold courses, tris)

Without drink (non-alcoholic 3,00 €)

Aperitivo vegetariano* _____ **12,00 €**

(4 portate calde, 4 portate fredde, tris)

Bevanda esclusa (analcolico 3,00 €)

Veggie aperitif*

(4 hot courses, 4 cold courses, tris)

Without drink (non-alcoholic 3,00 €)

BEVANDE

SOFT DRINKS

Spremuta di arancia _____ **5,00 €**

Fresh orange or grapefruit juice

Spremuta di melograno o pompelmo _____ **5,00 €**

Pomegranate juice

Frullato con latte o con acqua _____ **5,00 €**

Smoothie (prepared with milk or water)

* Prodotto surgelato / *Frozen product

COCKTAIL ALCOLICI

ALCOHOLIC COCKTAIL

Spritz 7,00 €

Aperol, vino bianco o prosecco, seltz

Spritz Aperol, white wine or prosecco, seltz

Spritz Hugo 8,00 €

Liquore St. Germain ai fiori di sambuco, menta, lime, prosecco, seltz

Spritz Hugo St. Germain elder flower liquor, mint, lime, prosecco wine, seltz

Ginger Spritz 8,00 €

Aperol, estratto di arancia, prosecco, zenzero

Ginger Spritz Aperol, orange extract, prosecco wine, ginger

Gin Tonic 8,00 / 10,00 €

Gin, acqua tonica

Gin Tonic Gin, tonic water

Negroni 8,00 €

Gin, vermut, Campari

Negroni Gin, vermouth, Campari

Americano 8,00 €

Campari bitter, vermut

Americano Campari bitter, vermouth

COLAZIONE SALATA

1,2,3,4,6,7,10,11,12

ENGLISH BREAKFAST

BRUNCH MENU

25,00 €

BEVANDA CAFFÈ A SCELTA CON CORNETTO

COFFEE DRINK OF YOUR CHOOSE AND CROISSANT

SPREMUTA D'ARANCIA O BIRRA

FRESH ORANGE JUICE O BEER

UOVA O TOAST A SCELTA

EGGS OR TOAST OF YOUR CHOOSE

DOLCE DELLA CASA

HOUSE DESSERT

COPERTO INCLUSO

COVER CHARGE INCLUDED

COLAZIONE CON UOVA^{1,3,6,7,10,11}

BREAKFAST EGGS

Omelette con bacon, lattuga e pane _____ **12,00 €**
Omelette with bacon, lettuce and bread

In camicia con bacon, lattuga e pane _____ **13,00 €**
Poached with bacon, lettuce and bread

Strapazzate con bacon, lattuga e pane _____ **12,00 €**
Scrambled with bacon, lettuce and bread

Fritte con bacon, lattuga e pane _____ **12,00 €**
Fried with bacon, lettuce and bread

Sode con bacon, lattuga e pane _____ **12,00 €**
Boiled with bacon, lettuce and bread

TOAST

TOAST

Vegetariano^{1,3,6,7,10,11,13} _____ **8,00 €**
Vegetarian

Prosciutto cotto e formaggio^{1,3,6,7,10,11,13} _____ **7,00 €**
Ham and cheese

Avocado, salmone e uova fritte^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,13} _____ **14,00 €**
Avocado, salmon and fried eggs

LUNCH MENU Dalle 10:00 alle 19:30

LUNCH MENU From 10am to 7,30pm

PIATTO VEGETARIANO 1,3,6,7,8,9,10,11,13 **19,00 €**

Riso, patate, verdure di stagione cotte e piatto vegetariano del giorno

VEGETARIAN COURSE

Rice, potatoes, cooked seasonal vegetables and vegetarian dish of the day

PIATTO DI POLLO 1,3,6,7,8,9,10,11,13 **19,00 €**

Filetto di pollo, patate, verdure di stagione cotte e riso

CHICKEN COURSE

Chicken fillet, potatoes, cooked seasonal vegetables and rice

PIATTO DI PESCE 1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,13 **19,00 €**

Pescato del giorno, patate, verdure di stagione cotte e riso

FISH COURSE

Catch of the day, potatoes, cooked seasonal vegetables and rice

PIATTO DI CARNE 1,3,6,7,8,9,10,11,13 **19,00 €**

Hamburger, patate, verdure di stagione cotte e riso

MEAT COURSE

Hamburger, potatoes, cooked seasonal vegetables and rice

PROPOSTE DEL BANCO

CHOICES FROM THE COUNTER

CONTORNO A SCELTA 1,7 **6,00 €**

Tra le proposte di verdure o patate

SIDE DISH OF YOUR CHOICE

From a selection of vegetables or potatoes

**PIATTO A SCELTA
DAL BANCO** 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 **13,00 €**

DISH OF YOUR CHOICE FROM THE COUNTER

Coperto Cover charge **2,00 €**

PASTA Min. 2 porzioni

PASTA Min. 2 portions

SPAGHETTI ALLA CARBONARA^{7,8} **14,00 €**

Tuorlo d'uovo, Parmigiano Reggiano, panna, pepe, burro e bacon

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Egg Yolk, Parmigiano Reggiano, cream, black pepper, butter and bacon

ORECCHIETTE ALLA POVERACCIA¹ **14,00 €**

Ciliegiino BIO, olive leccine, rucola e panfritto

ORECCHIETTE ALLA POVERACCIA

with organic cherry tomatoes, olives, rocket and fried bread

TROFIE GAMBERI E ZUCCHINE^{1,2,4} **14,00 €**

Gamberi*, zucchine, olio, prezzemolo e pomodoro

TROFIE with shrimps*, zucchini, oil, parsley and tomatoes

SPAGHETTI AL TONNO^{1,4} **14,00 €**

con pomodoro, olive e capperi

SPAGHETTI WITH TUNA with tomato, olives and capers

SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO^{1,7,8} **14,00 €**

SPAGHETTI WITH BASIL PESTO

INSALATONE^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} **14,00 €**

BIG SALADS

Base: insalata verde, carote, pomodoro e mais

Base: green salad, carrots, tomatoes and sweetcorn

SCEGLI TRA: Choose from:

POLLO Chicken

SALMONE AFFUMICATO Smoked Salmon

TONNO E MOZZARELLA Tuna and mozzarella

AVOCADO Avocado

* Prodotto surgelato / *Frozen product

PANINI SANDWICHES

CHEESEBURGER ^{1,3,6,7,10,11,12} 15,00 €

Hamburger di Angus 200gr., doppia sottilezza al cheddar, lattuga, pomodoro, ketchup, maionese e contorno di patatine

CHEESEBURGER

200gr. Angus hamburger, double sliced cheddar, lattuce, tomatoes, ketchup, mayo and side of french fries

HAMBURGER CAFFÈ DEL CORSO ^{1,3,4,6,7,10,11,12} 16,00 €

Hamburger di Angus 200 gr., verdure grigliate, salsa tartara, lattuga, pomodoro, doppia sottilezza al Cheddar e contorno di patatine

HAMBURGER CAFFÈ DEL CORSO

200 gr. Angus Hamburger, grilled vegetables, tartar sauce, lattuce, tomato, double sliced Cheddar and side of french fries

SALMONE ^{1,3,4,6,7,12} 14,00 €

Salmone affumicato, salsa bernese, zest di lime e insalata

SALMONE Smoked salmon, Bernese sauce, lime zest and salad

POLLO ^{1,3,4,7,9,10} 14,00 €

Pollo grigliato, maio, insalata e pomodoro

POLLO Grilled chicken, mayonnaise, salad and tomato

GAMBERI E CRUDO ^{1,2,3,10} 14,00 €

Gamberetti in salsa rosa, prosciutto crudo, insalata e pomodoro

GAMBERI E CRUDO Shrimps in pink sauce, raw ham, salad and tomatoes

CLUB SANDWICH

CAFFÈ DEL CORSO ^{1,3,4,7,9,10} 15,00 €

Prosciutto cotto, salsa bernese, pomodoro e misticanza

CAFFÈ DEL CORSO

Ham, bernaïse sauce, tomato and mixed lettuce

SUDDENLY YOU ^{1,3,7,9} 15,00 €

Omelette, bacon, maionese, pomodoro e misticanza

SUDDENLY YOU

Omelette, bacon, mayo, tomato and mixed lettuce

CHICKEN ^{1,3,7,9} 15,00 €

Pollo, misticanza, pomodoro e maionese

CHICKEN

Chicken, mixed lettuce, tomato and mayo

GREEN ^{1,3,7,9} 15,00 €

Verdure grigliate, pomodoro, lattuga e maionese

GREEN

Grilled vegetables, tomato, lettuce and mayo

FISH ^{1,3,7,9,10} 15,00 €

Salmone affumicato, zest di lime, insalata e salsa bernese

GREEN

Smoked salmon, lime flakes, lettuce and bernaïse sauce

POKE BOWL^{1,3,6,7,9,10}

COMPONI IL TUO POKE

COMPOSE YOUR POKÉ

BASE CON Riso basmati, lattuga, semi di sesamo e 1 proteina

BASE WITH Basmati rice, lettuce, sesame seeds and 1 protein

SCEGLI LA TUA PROTEINA

CHOOSE YOUR PROTEIN

POLLO Chicken _____ **13,00 €**

SALMONE O GAMBERO Salmon or Shrimp ____ **13,00 €**

TONNO Tonno _____ **15,00 €**

DOLCI

DESSERTS

5,00 €

Crostata ai frutti di bosco ^{1,3,7}
Wild berries tart

Crostata all'albicocca ^{1,3,7}
Apricot tart

Crostata con Nutella al pistacchio ^{1,3,7,8}
Pistachio Nutella tart

Crostata alla Nutella ^{1,3,7,8}
Nutella tart

Crostata con ricotta e limone ^{1,3,4,7,8}
Ricotta and lemon tart

Crostata con ricotta e gocce di cioccolato fondente ^{1,3,4,7,8}
Ricotta and dark chocolate chip tart

Crostata con crema e mela ^{1,3,7,8}
Cream and apple tart

Crostata con crema e amarena ^{1,3,7,8}
Cream and black cherry tart

Crostata con cioccolato bianco e cocco ^{1,3,7,8}
White chocolate and coconut tart

Torta sorriso al cioccolato ^{1,3,7,8}
Chocolate smile cake

Tiramisù al caffè o frutti di bosco ^{1,3,7,8,12}
Coffee or berry tiramisu

Salame di cioccolato ^{1,3,7,8,12}
Chocolate salame

**Cheesecake estiva con crema alla vaniglia,
frutti di bosco e croccantino agrumato** ^{1,3,7,8,12}

Summer cheesecake with vanilla cream,
berries and citrus brittle

CHAMPAGNE

Brut Nature Sans Soufre / Drappier – Francia _____ **65,00 €**
100% Pinot Nero (senza solfiti aggiunti) – vol. alc. 12,0%

Rosé de Saignée / Drappier – Francia _____ **60,00 €**
100% Pinot Ner – vol. alc. 12,0%

Carte d’Or Brut / Drappier – Francia _____ **48,00 €**
75% Pinot Nero – 15% Chardonnay – 10% Pinot Meunier – vol. alc. 12,0%

BOLLICINE Merotto – Veneto

Prosecco Castè Millesimato Extra Dry _____ **26,00 €**
100% Glera – Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. – vol. alc. 11,5%

Grani di Nero _____ **26,00 €**
100% Pinot Nero – vol. alc. 11,5%

Colbelo Extra Dry _____ **24,00 €**
100% Glera – Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. – vol. alc. 11,5%

BIANCHI Prezzo al calice: 5,00 €

Gewürtztraminer / Kössler – Trentino Alto Adige _____ **22,00 €**
100% Gewürtztraminer D.O.C. – vol. alc. 14%

Pecorino BIO / Agricosimo – Abruzzo _____ **19,00 €**
100% Pecorino D.O.C. – vol. alc. 14%

Costanza / Kandeia – Puglia _____ **20,00 €**
100% Falanghina del Beneventano I.G.P. – vol. alc. 13,5%

Almagia Bianco / Giancarlo Ceci – Puglia _____ **18,00 €**
100% Moscato di Trani – vol. alc. 12,5%

Flaminio Verdecia / Agricole Vallone – Puglia _____ **18,00 €**
100% Verdecia Salento I.G.P. – vol. alc. 12,5%

Mascherone / Tenute Chiaromonte – Puglia _____ **16,00 €**
100% Chardonnay I.G.P. – vol. alc. 13,5%

ROSATI

Prezzo al calice: 5,00 €

Castel Serranova / Agricole Vallone - Puglia 22,00 €

100% Susumaniello I.G.P. - vol. alc. 13%

Kimia Pinot Nero / Tenute Chiaromonte - Puglia 20,00 €

100% Pecorino D.O.C. - vol. alc. 12%

Kimia Primitivo / Tenute Chiaromonte - Puglia 20,00 €

100% Falanghina del Beneventano I.G.P. - vol. alc. 12,5%

Parchitello BIO / Giancarlo Ceci - Puglia 18,00 €

100% Moscato di Trani - vol. alc. 13%

ROSSI

Prezzo al calice: 5,00 €

Anima di Nero BIO / Michele Biancardi - Puglia 20,00 €

100% Nero di Troia I.G.T. Puglia - vol. alc. 13%

Imprint Primitivo / A Mano - Puglia 20,00 €

100% Primitivo I.G.T. - vol. alc. 14%

Imprint Susumaniello / A Mano - Puglia 20,00 €

100% Susumaniello Puglia I.G.T. - vol. alc. 14%

A Mano Negroamaro / A Mano - Puglia 18,00 €

100% Negroamaro Puglia I.G.T. - vol. alc. 14%

Parco Grande BIO / Giancarlo Ceci - Puglia 18,00 €

50% Montepulciano, 50% Uva di Troia - vol. alc. 13,5%

Primitivo / Tenute Chiaromonte - Puglia 18,00 €

100% Primitivo Puglia I.G.P. - vol. alc. 14%

Montepulciano d'Abruzzo BIO / Agricosimo - Abruzzo 18,00 €

100% Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. - vol. alc. 13%



caffedelcorsomonopoli.it

