



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).



LATTICINI
DAIRY



UOVA
EGGS



SOIA
SOYA



FRUTTA SECCA
NUTS



GLUTINE
GLUTEN



SOLFITI
SULPHITE



SESAMO
SESAME



PESCE
FISH



CROSTACEI
CRUSTACEANS



SENAPE
MUSTARD



SEDANO
CELERY



MOLLUSCHI
SHELLFISHES

TRADITIONAL ITALIAN MENU

Only €25 per person!

*Enjoy an authentic Italian meal just steps away
from the station at Caffè del Corso.*

First Course (Choose one):

- Spaghetti alla Carbonara
- Spaghetti with Seafood

Main Course (Choose one):

- Seafood Salad – Light and refreshing
- Vegetarian Dish – Seasonal and delicious
- Chicken Salad – Grilled and tasty

Also includes:

- House wine
- Mineral water
- Italian coffee

All for just €25 per person!

Find us right near the station
Caffè del Corso, Monopoli



CAFFÈ DEL CORSO
Corso Umberto I, 58 - Monopoli (Bari)
T. +39 080 321 97 78





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	





dalle 11:00 – start from 11 am

FUORI MENU PER LA PAUSA PRANZO

OUR PROPOSAL FOR LUNCH

PORZIONE INTERA _____ **9,00 €**

a scelta tra le proposte per la pausa pranzo

FULL PORTION *choose from our proposal at lunch time*

½ PORZIONE VERDURA/POLLO _____ **5,50 €**

a scelta tra le proposte per la pausa pranzo

PIATTO UNICO _____ **11,00 €**

4 pietanze a scelta tra le proposte per la pausa pranzo

MIXED DISH *choose from two to four of our proposal in the same dish at lunch time*

PIATTO UNICO PESCE/CARNE _____ **13,00 €**

Unique dish to choose between seafood or meat

PIATTI SPECIALI SPECIAL DISHES

Salmone al vapore _____ **10,00 €**

Steamed salmon

Tonno scottato al sesamo 200 gr. _____ **12,00 €**

Seared tuna with sesame 200 gr.

Insalata di mare _____ **12,00 €**

Seafood salad

Hamburger di Angus 200 gr. _____ **12,00 €**

Angus hamburger 200 gr.



Coperto _____ **1,50 €**
Cover charge


CAFFÈ DEL CORSO




APERITIVI min. 2 persone



APERITIFS min. 2 people

Aperitivo completo* bevanda esclusa (analcolico 3,00€) _____ **10,00 €**
(4 portate calde, 4 portate fredde, tris)

Complete aperitif* without drink (non-alcoholic 3,00 €)
(4 hot courses, 4 cold courses, tris)

Aperitivo vegetariano* bevanda esclusa _____ **12,00 €**
(4 portate calde, 4 portate fredde, tris)

Veggie aperitif* (4 hot courses, 4 cold courses, tris)

ANALCOLICI SOFT DRINKS

Spremuta di arancia o pompelmo _____ **4,00 €**
Fresh orange or grapefruit juice

Spremuta di melagrana _____ **5,00 €**
Pomegranate juice

Frullato con latte o con acqua _____ **5,00 €**
Smoothie (prepared with milk or water)

Yogurt o fiordilatte con frutta fresca e cereali o Nutella _____ **5,00 €**
Yogurt/Fior di Latte ice cream topped with fresh fruit and cereals or Nutella

* Prodotto surgelato / *Frozen product



CAFFÈ DEL CORSO



COCKTAIL ALCOLICI

ALCOHOLIC COCKTAIL

Spritz 7,00 €

Aperol, vino bianco o prosecco, seltz

Spritz

Aperol, white win or prosecco, seltz

Spritz Hugo 8,00 €

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

Ginger Spritz

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

Ginger Spritz 8,00 €

estratto di arancia, Aperol, prosecco, zenzero

Ginger Spritz

orange extract, Aperol, 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



CAFFÈ DEL CORSO



dalle 11:00 – start from 11 am

COLAZIONE SALATA

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 OR BEER

UOVA o TOAST A SCELTA

EGGS OR TOAST OF YOUR CHOOSE

DOLCE DELLA CASA

HOUSE DESSERT

COPERTO INCLUSO

COVER CHARGE INCLUDED



CAFFÈ DEL CORSO



COLAZIONE CON UOVA



BREAKFAST EGGS

Omelette con bacon, lattuga e pane _____ 10,00 €

Omelette with bacon, lettuce and bread

Uova in camicia con bacon, lattuga e pane _____ 12,00 €

Poached eggs with bacon, lettuce and bread

Uova strapazzate con bacon, lattuga e pane _____ 10,00 €

Scrambled eggs with bacon, lettuce and bread

Uova fritte con bacon, lattuga e pane _____ 10,00 €

Fried eggs with bacon, lettuce and bread

Uova sode con bacon, lattuga e pane _____ 10,00 €

Boiled eggs with bacon, lettuce and bread



CAFFÈ DEL CORSO



TOAST

TOAST

Toast vegetariano      _____ **8,00 €**
Vegetarian toast

Toast con prosciutto cotto e formaggio      _____ **7,00 €**
Toast with ham and cheese

Toast con avocado, salmone e uova fritte    _____ **12,00 €**
Toast with avocado, salmon and fried eggs

PRIMI PIATTI

Min. 2 porzioni

FIRST COURSES Min. 2 portions

Spaghetti alla Carbonara   **13,00 €**

Tuorlo, Parmigiano Reggiano, panna, pepe, olio e bacon

Spaghetti alla Carbonara *Yolk, Parmigiano Reggiano, cream, black pepper, oil and bacon*

Orecchiette alla Poveraccia  **13,00 €**

Ciliegino BIO, olive leccine, rucola e panfritto

Orecchiette *with organic cherry tomatoes, olives, rocket and fried bread*

Paccheri con   **13,00 €**

pomodoro confit, melanzane, scamorza affumicata e basilico

Paccheri *with confit tomatoes, aubergines, smoked scamorza cheese and basil*

Riso di Mare*      **13,00 €**

Pesce misto, carote, prezzemolo, olio e limone

*Sea Rice** *with mixed seafood, carrots, oil, parsley and lemon juice*

Riso di Terra  **13,00 €**

Pollo BIO grigliato, verdure di stagione, olio, sale e pepe

Ground Rice *with organic grilled chicken, seasonal vegetables, oil, salt and black pepper*

Trofie gamberi e zucchine  **13,00 €**

Gamberi*, zucchine, olio, prezzemolo e pomodoro

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

* Prodotto surgelato / *Frozen product

CAFFÈ DEL CORSO



PIATTI DI PESCE

SEAFOOD COURSES

Filetto di Tonno* 200 gr.



scottato in crosta di sesamo

12,00 €

***Tuna filet** seared with sesame crust*

Filetto di Salmone* 200 gr.



in salsa teriyaki con nuvoletta di riso

13,00 €

***Salmone filet** flavoured with teriyaki sauce and served with rice*

* Prodotto surgelato / *Frozen product



CAFFÈ DEL CORSO

PIATTI DI CARNE

MEAT COURSES

Tagliata di pollo  12,00 €
con rucola, Grana Padano, olio e glassa balsamica

Chicken tagliata with rocket, Grana Padano, oil and balsamic glaze

Insalata di pollo   12,00 €
con verdure grigliate, glassa balsamica, olio, menta e mandorle tostate

Chicken salad with grilled vegetables, balsamic glaze, oil, mint and toasted almonds

Filetto di pollo grigliato 200 gr.     13,00 €
con uova sode, pomodori secchi, paprika, verdure grigliate, quinoa e salsa yogurt

Chicken filet
with boiled eggs, sundried tomatoes, paprika, grilled vegetables, quinoa and yogurt sauce

Hamburger di Angus 200 gr.      15,00 €
con crostino ai cereali, melanzane e zucchine grigliate, patate arrosto e salsa yogurt

Angus Hamburger
with cereal crouton, grilled aubergines and zucchini, roasted potatoes and yogurt sauce

PIATTI VEGETARIANI

VEGETARIAN DISHES

Riso Pilaf  12,00 €
con verdure di stagione saltate in padella e soia

***Pilaf rice** with seasonal stir-fried vegetables and soy*

Veggie Burger della casa 1     13,00 €
con crostino ai cereali, cipolla rossa brasata, salsa di verdure,
spaghetti di zucchine crude e patate croccanti

***Homemade Veggie Burger 1** with cereal crouton, braised red onion, vegetables sauce,
raw zucchini julienne and crispy potatoes*

Veggie Burger della casa 2      13,00 €
con crostino ai cereali, salsa yogurt, spaghetti di zucchine crude,
patata arrosto e pomodori secchi sott'olio

***Homemade Veggie Burger 2** with cereal crouton, yogurt sauce, raw zucchini julienne,
roasted potato and in-oil sundried tomatoes*



INSALATONE

BIG SALADS

Insalata 1     12,00 €

Lattuga, rucola, pollo croccante, uova sode, pomodoro, spaghetti di zucchini, semi di sesamo e salsa light

Salad 1 *Lettuce, rocket, crispy chicken, boiled eggs, tomato, raw zucchini julienne, sesame seeds and light sauce*

Insalata 2    12,00 €

Lattuga, bufalina senza lattosio, frutta grigliata, rucola, prosciutto di Parma e salsa alla senape dolce

Salad 2 *Lettuce, lactose free buffalo mozzarella, grilled fruits, rocket, Parma ham and sweet mustard sauce*

Insalata 3     12,00 €

Lattuga, crostini ai cereali, sfilacci di lime, salmone affumicato, rucola e salsa di soia

Salad 3 *Lettuce, cereal croutons, lime flakes, smoked salmon, rocket and soy sauce*



HAMBURGER

HAMBURGER

Caffè del Corso      _____ **16,00 €**

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

***Caffè del Corso** 200 gr. Angus Hamburger, grilled vegetables, tartar sauce, lettuce, tomato, double sliced Cheddar and french fries*

Veggie "NO"   _____ **16,00 €**

Hamburger di Angus 200 gr., lattuga, pomodoro, cipolla rossa, sottileta, salsa barbecue e patatine

***Veggie "NO"** 200 gr. Angus Hamburger, lettuce, tomato, red onion, sliced cheese, barbecue sauce and french fries*

Veggie "SI"     _____ **16,00 €**

Hamburger vegetariano, insalata, pomodoro, salsa tartara e patatine

***Veggie "SI"** Veggie hamburger, lettuce, tomato, tartar sauce and french fries*

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH

Caffè del Corso      14,00 €

Prosciutto cotto, salse alle verdure con maionese, verdure grigliate, sottileta, pomodoro e misticanza

Caffè del Corso *Ham, vegetables sauce with mayo, grilled vegetables, sliced cheese, tomato and mixed lettuce*

Suddenly You    14,00 €

Omelette, bacon, maionese, pomodoro, misticanza e sottileta

Suddenly You *Omelette, bacon, mayo, tomato, mixed lettuce and sliced cheese*

Chicken    14,00 €

Pollo, misticanza, pomodoro, maionese, verdure grigliate e sottileta

Chicken *Chicken, mixed lettuce, tomato, mayo, grilled vegetables and sliced cheese*

Green    14,00 €

Verdure grigliate, sottileta, pomodoro, lattuga, maionese e veggie burger

Green *Grilled vegetables, sliced cheese, tomato, lettuce, mayo and veggie burger*

Fish      14,00 €

Salmone affumicato, scaglie di lime, insalata, rucola, salsa alle verdure e maionese

Fish *Smoked salmon, lime flakes, lettuce, rocket, vegetables sauce and mayo*



POKÉ BOWL

POKÉ BOWL

Componi il tuo Poké

Compose your Poké

Base Riso basmati con lattuga, semi di sesamo e 1 proteina

Base *Basmati rice with lettuce, sesame seeds and 1 protein*

Scegli la tua proteina

Choose your protein



Salmon, gambero, tonno, pollo

Salmon, shrimp, tuna, chicken

Pollo _____ **13,00 €**

Chicken

Salmon o Gambero _____ **13,00 €**

Salmon or Shrimp

Tonno _____ **15,00 €**

Tuna

PIADINE E PANINI

PIADINE AND SANDWICHES

Bixio      12,00 €

Prosciutto cotto, verdure grigliate, sottiletta, cocktail di gamberi, pomodoro e lattuga

***Bixio** Ham, grilled vegetables, sliced cheese, tartar sauce, tomato and lettuce*

Cialdini    12,00 €

Prosciutto crudo, mozzarella, lattuga e cocktail di gamberi*

***Cialdini** Raw ham, mozzarella, lettuce and shrimps* cocktail*

Lepanto      12,00 €

Petto di pollo, rucola, lattuga, pomodoro, sottiletta e salsa tartara

***Lepanto** Chicken breast, rocket, lettuce, tomato, sliced cheese and tartar sauce*

* Prodotto surgelato / *Frozen product

CAFFÈ DEL CORSO

DOLCI

DESSERTS

4,00 €

Crostata all'amarena

Black cherry pie



Crostata con Nutella al pistacchio

Pistachio and Nutella pie



Crostata alla Nutella

Nutella pie



Crostata con ricotta e limone

Ricotta cheese and lemon pie



Crostata con ricotta e gocce di cioccolato fondente

Ricotta cheese pie with dark chocolate chips



Crostata con crema e mela

Custard and apple pie



Crostata con crema e frutta

Custard and fruits pie



DOLCI

DESSERTS

4,00 €

Crostata con crema e amarena

Custard and black cherry pie



Crostata con cioccolato bianco e cocco

White chocolate and coconut pie



Torta sorriso al cioccolato

Sorriso cake with chocolate



Cheesecake estiva con crema alla vaniglia, frutti di bosco e croccantino agrumato

Cheesecake with vanilla cream, berries and citrus brittle



Tiramisù al caffè o frutti di bosco

Tiramisù with coffee or berries





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

Prosecco Castè Millesimato Extra Dry / Merotto - Veneto _____ **26,00 €**

100% Glera - Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. - vol. alc. 11,5%

Grani di Nero / Merotto - Veneto _____ **26,00 €**

100% Pinot Nero - vol. alc. 11,5%

Colbelo Extra Dry / Merotto - Veneto _____ **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%



CAFFÈ DEL CORSO



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%





CAFFÈ DEL CORSO



caffedelcorsomonopoli.it

