



MONKEY

C A F É



WWW.MONKEYCAFEDESIO.COM



CAFFETTERIA

ESPRESSO	1.20 €
ESPRESSO CON PANNA	1.70 €
DECAFFEINATO	1.30 €
MAROCCHINO	1.50 €
CORRETTO	1.70 €
ORZO PICCOLO	1.30 €
ORZO GRANDE	1.50 €
GINSENG PICCOLO	1.50 €
GINSENG GRANDE	1.70 €
CAFFÉ FILTRO	5.00 €
CREMA DI CAFFÉ <i>(Solo nel periodo estivo)</i>	3.00 €
CAFFÉ SHAKERATO	3.00 €
CAFFÉ SHAKERATO CON LIQUORE	4.00 €
CAPPUCCINO	1.50 €
CAPPUCCINO CON BEVANDA VEGETALE	1.70 €
BEVANDA VEGETALE	1.80 €
LATTE BIANCO	1.30 €
LATTE MACCHIATO	1.80 €
LATTE MACCHIATO CON BEVANDA VEGETALE	2.20 €
CIOCCOLATA	4.00 €
CIOCCOLATA CON PANNA	5.00 €
TÈ & TISANE	3.00 €
SPREMUTA D'ARANCIA	3.00 €
BRIOCHES VUOTA	1.20 €
BRIOCHES FARCITA / TRECCIA	1.40 €
BOMBOLONE	1.60 €
PATATINE IN BUSTA	1.00 €

BIBITE E BEVANDE



ACQUA 50CL	1.00 €
SUCCHI DI FRUTTA	3.00 €
BIBITE ALLA SPINA	3.00 €
BIBITE LATTINA / BOTTIGLIETTA	4.00 €
CRODINO	4.00 €
SANBITTER	4.00 €
CAMPARI SODA	4.00 €

**DOPO LE 21.00
PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 3.00 €**

CONSUMAZIONE OBBLIGATORIA

**SI AVVISA CHE,
IN CASO DI FORTE AFFLUSSO DI CLIENTELA,
DOPO 40 MINUTI, SARÀ RICHIESTO
DI FARE UNA NUOVA CONSUMAZIONE
O DI LIBERARE IL TAVOLO.
GRAZIE.**



BIRRE ALLA SPINA

STELLA ARTOIS

Belgio | Lager | Chiara - 5,2%

PICCOLA 3.00 € / MEDIA 5.00 €

LEFFE ROUGE

Belgio | Abbazia | Ambrata - 6,5%

COPPA 5.00 €

LEFFE BLONDE

Belgio | Abbazia | Doppio malto - 6,6%

COPPA 5.00 €

GOOSE IPA

USA | IPA | Chiara - 5,9%

PICCOLA 4.00 € / MEDIA 6.00 €

BIRRA DEL MESE

CHIEDI A NOI



BIRRE IN BOTTIGLIA

STELLA ARTOIS

5.00 €

CORONA

5.00 €

BIRRA ANALCOLICA

5.00 €

BIRRA SENZA GLUTINE CHIEDI A NOI

5.00 €

FRANZISKANER WEISS 50cl

6.00 €

ARTIGIANALI DEL BORGIO (LISA | MALEDETTA | REALE IPA)

6.00 €

KWAK

6.00 €

SANT'AMBROEUS

6.00 €

AMARI E GRAPPE



AMARI

MONTENEGRO	3.50 €
SAMBUCA	3.50 €
BRAULIO	3.50 €
JÄGERMEISTER	3.50 €
AMARO DEL CAPO	3.50 €
ANIMA NERA	4.00 €
LIMONCELLO	3.50 €
FERNET BRANCA	3.50 €
BRANCAMENTA	3.50 €
CYNAR	3.50 €
DI SARONNO	3.50 €
MIRTO ROSSO	3.50 €
MIRTO BIANCO	3.50 €
JEFFERSON	4.00 €
DENTE DI LEONE	5.00 €
BAILEYS	5.00 €

GRAPPE

BIANCA (PROSECCO MOSCATO CHARDONNAY)	3.50 €
DICIOTTO LUNE	4.00 €
LA VISIONE DI LUIGI - LA RISERVA	4.00 €
BARRICATA	4.00 €
AMARONE	5.00 €



CUCINA

VEGETARIANO

VEGANO

NACHOS 7-10-12

NACHOS DI MAIS CON FORMAGGIO FUSO	5.00 €
NACHOS DI MAIS CON FORMAGGIO FUSO JALAPEÑOS E SALSA MEX	6.00 €

PANINI CLASSICI

1 COTTO FONTINA MAIONESE 1-3-7-10	6.00 €
2 CRUDO BRIE POMODORO 1-7	7.00 €
3 SALAME FONTINA 1-7	6.00 €
4 BRESAOLA RUCOLA GRANA SUCCO DI LIME 1-7	7.00 €
5 SPECK BRIE FUNGHI 1-7-12	7.00 €
6 SALAME PICCANTE FONTINA FUNGHI TABASCO 1-7-12	7.00 €
7 WURSTEL CRAUTI SENAPE 1-12-10	7.00 €
8 TACCHINO SCAMORZA POMODORO SALSA DI FUNGHI 1-7-12	7.00 €

PANINI VEGETARIANI

9 SCAMORZA ZUCCHINE GRIGLIATE POMODORI SECCHI 1-7-12	7.00 €
10 POMODORO STRACCIATELLA DI MOZZARELLA PESTO DI BASILICO 1-7-12	7.00 €

PANINO VEGANO

11 VERDURE GRIGLIATE CIPOLLE CARAMELLATE 1	7.00 €
--	--------

TRAMEZZINI Tre piani di pane morbido servito con patate al forno

TACCHINO 1-3-8-11 Tacchino salsa tonnata pomodoro insalata	10.00 €
ROASTBEEF 1-3-8-11 Roastbeef grana insalata pomodoro maionese	12.00 €

ORARI CUCINA: 12:00 - 14:30 / 18:00 - 23:30

BRUSCHETTE

POMODORO 1 Pomodoro fresco olio evo origano	6.00 €
BURRATA 1-7-12 Burrata friarielli crema di pomodorini secchi	8.00 €
ALICI 1-12-14 Filetti di alici marinate olio al prezzemolo	8.00 €
SALMONE 1-7-12 Salmone affumicato caprino	8.00 €
TOMINO E SPECK 1-7 Tomino speck olio al prezzemolo	8.00 €

TAGLIERI

AFFETTATI MISTI 7	12.00 €
BRESAOLA E GRANA 7	13.00 €
ROASTBEEF E GRANA 7	15.00 €

CONTORNI

PATATE AL FORNO	4.00 €
VERDURE AL FORNO	4.00 €

IL PULLED PORK

PEPPA 1-7-11

Pane tipo hamburger|pulled pork|cipolla caramellata|cheddar|insalata|salsa BBQ 10.00 €

DÈS 1-7-11

Pane tipo hamburger|pulled pork|scamorza|zucchine grigliate|maionese 10.00 €

PASTRAMI

CLASSICO 1-11-15

Pane tipo hamburger|punta di petto di manzo|senape|cetriolo 10.00 €

MONKEY 1-7-11-12

Pane tipo hamburger|punta di petto di manzo|stracciatella di mozzarella|cavolo rosso croccante 10.00

COUS COUS CON VERDURE 1  8.00 €

POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI 9 12.00 €

CAPRESE 7 Burrata|pomodorini|origano 10.00 €

DOLCI DELLA CASA 1-3-5-7-8-12 5.00 €



COGNAC, BRANDY, WHISKY E RUM

COGNAC E BRANDY

RENÉ BRIAND	4.00 €
MARTELL	7.00 €
CARLOS 1°	8.00 €

WHISKY

JOHNNIE WALKER	6.00 €
JAMESON	6.00 €
JIM BEAM	6.00 €
JACK DANIEL'S	7.00 €
WILD TURKEY	7.00 €
LAPHROAIG ^{10A}	9.00 €
TALISKER	9.00 €
GLENMORANGE	9.00 €
CAOL ILA	10.00 €
OBAN	10.00 €

RUM

BRUGAL ANEJO	7.00 €
KINGSTON 62	7.00 €
MATUSALEM ^{7A}	8.00 €
PAMPERO ANNIVERSARIO	8.00 €
DIPLOMATICO RISERVA	10.00 €
DON PAPA	10.00 €
ZACAPA ^{23A}	12.00 €

GIN / VODKA AND TONIC *



GIN	LISCIO	GIN TONIC / LEMON *
BICKENS <small>BASE</small>	4.00 €	7.00 €
EDGAR	4.00 €	7.00 €
TANQUERAY	5.00 €	8.00 €
BOMBAY	5.00 €	8.00 €
BULLDOG	5.00 €	8.00 €
ROKU	6.00 €	8.00 €
HENDRICK'S	6.00 €	8.00 €
VAGIN LOVER	6.00 €	9.00 €
BROCKMANS	6.00 €	10.00 €
BOTANIC CUBICAL	7.00 €	10.00 €
GIN MARE	7.00 €	10.00 €
POZIONE 2252	8.00 €	10.00 €
MONKEY 47	8.00 €	12.00 €

VODKA	LISCIA	VODKA TONIC / LEMON *
SKYY	4.00 €	7.00 €
ABSOLUT	5.00 €	8.00 €
MOSKOVSKAYA	5.00 €	8.00 €
STOLICHNAYA	5.00 €	10.00 €

* **FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER** +2.00 €

*** I nostri GIN TONIC e VODKA TONIC sono miscelati con Schweppes alla spina.**



COCKTAILS

SPRITZ Aperol Campari Cynar Prosecco Selz	7.00 €
NEGRONI Vermouth rosso Campari Gin	7.00 €
SBAGLIATO Vermouth rosso Campari Prosecco	7.00 €
AMERICANO Vermouth rosso Campari Soda	7.00 €
MI-TO Vermouth rosso Campari Angostura	7.00 €
GARIBALDI Campari Succo d'arancia	7.00 €
TEQUILA SUNRISE Tequila Succo d'arancia Sciroppo di granatina	7.00 €
CUBA LIBRE Lime Rum chiaro Coca Cola	7.00 €
MONKEY TONIC Gin al pompelmo Tonica	7.00 €
MOSCOW MULE * Vodka Ginger beer Succo di lime	7.00 €
LONDON MULE * Gin Ginger beer Succo di lime	7.00 €
BLACK RUSSIAN Liquore al caffè Vodka	8.00 €
WHITE RUSSIAN Liquore al caffè Vodka Crema di latte	8.00 €
HUGO Sciroppo di sambuco Foglie di menta Prosecco Soda	8.00 €
BLOODY MARY Vodka Succo di pomodoro Succo di limone Salsa worcestershire Sale Pepe Tabasco	9.00 €
MANHATTAN Bourbon Vermouth rosso Angostura	9.00 €

COCKTAILS



OLD FASHIONED

Zucchero|Angostura|Bourbon|Soda

9.00 €

GOD FATHER

Whisky|Amaretto di Saronno

9.00 €

MOJITO

Rum chiaro|Rum Scuro|Succo di lime|Zucchero|Foglie di menta

9.00 €

LONG ISLAND

Gin|Vodka|Rum|Triple sec|Tequila|Succo di limone|Cola

9.00 €

RUM & COLA *

7.00 €

ANALCOLICI

RED MONKEY ANALCOLICO

Succo d'arancia|Succo d'ananas|Sciroppo di fragola

7.00 €

APPLE FRESH ANALCOLICO

Succo di mela verde|Succo di pompelmo|Lime|Foglie di menta

7.00 €

BLUBERRY DRY ANALCOLICO

Sanbitter dry|Succo mirtillo|Succo di lime

8.00 €



**Tutti i nostri drink sono serviti senza cannuccia.
Un piccolo gesto per contribuire
alla salvaguardia dell'ambiente!**

*** Il prezzo può cambiare
a seconda del prodotto richiesto!**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1 - GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



2 - CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



3 - UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



4 - PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



5 - ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



6 - SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



7 - LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



9 - SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



10 - SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come so₂. Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



13 - LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farice e similari)



14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Se soffri di allergie o di intolleranze alimentari sappi che i cibi e le bevande offerti nel nostro locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano prodotti contenenti seguenti allergeni: **glutine, uova, crostacei, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi, noci.**