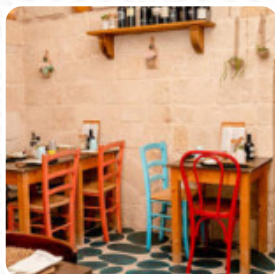




Carloquinto Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/monopoli/carlo-quinto>
Via Santa Maria, 52, 70043 Monopoli BA, MONOPOLI, Italy
carloquinto.it

Categories

[Starters](#)[Salads](#)[Dessert](#)[Bollicine](#)[Antipasti Starters](#)[Secondi](#)[Vini Bianchi](#)[Vini Rosati](#)[Vini Rossi](#)[Vini Triple "a](#)[Drinklist](#)[Primi](#)[Main Dishes](#)[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Carloquinto Menu



Soups

SALMON TARTARE

Sashimi

TUNA TARTAR

Salad

INSALATA MISTA WITH BASIL

Dolci

MILLEFOGLIE CON CREMA AL
LIMONCELLO E FRAGOLE

Seafood

SHRIMP SALAD

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

POTATO CHIPS

Chicken

CHICKEN 13 €

Appetizer

TARTARE

Menu

ORZO 2 €

Drinks

PREMIUM DRINK 10 €

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Dolci - Desserts

DOLCI DELLO CHEF

Soft Drinks

COCA COLA 3 €

Thai Desserts

HONEY FRIED BANANA

Baked

EGGPLANT PARMIGIANA

Lunch Sandwiches

VEGGIE PANINI

Sparkling

DOM PERIGNON CHAMPAGNE 300 €

Vegetarian Menu

BASIL TOFU

Caffetteria

LECCESE COFFEE 2 €

Drinks - Soft Drinks

ACQUA TONICA 3 €

Smaller

SWORDFISH TARTARE

Liquori

PORTO ROSSO 10 €

Vorspeisen

SHELLFISH

Carloquinto Menu



Birre in Bottiglia

CARLO QUINTO

SALATE

INSALATE CAPRESE

Poke Bowl Section

OCTOPUS TARTARE

Pâtes spéciales

TAGLIATELLE E GAMBERI

PRIMO PIATTO MARE

SPAGHETTI WITH MUSSELS

Vins Pétillants (Bouteille)

LAURENT-PERRIER CHAMPAGNE BRUT

Red Pizzas / Pizze Rosse

GRECA

Carta Dei Vini - Spumanti & Champagne

CA' DEL BOSCO PRESTIGE 50 €

Pizza - Approx. 20Cm

PRAWN 14 €

Charcoal Hearth

GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST

Grattugiato

GRATTUGIATO

PRIMI FIRST COURSES

ORECCHIETTE MELANZANA,
CAPOCOLLO, CACIORICOTTA E
BASILICO

I Pastini

LE ROTAIE SUSUMANIELLO IGP 2023

Vegetarian

CASHEW NUT TOFU

SPICY TOFU AND BROCCOLI

Entrée

PARMIGIANA DI MELANZANE
VEGETARIANA

SELECTION OF RAW SEAFOOD

Antipasto

POTATO CROQUETTES

POTATO CROQUETTES

Contorni

GRAN TAGLIERE DI VERDURE
GRIGLIATE 10 €

CAPONATA DI VERDURE 7 €

Dolci Desserts

TETTA DELLA MONACA ALLA CREMA

PROFITEROLE CHEF

Piatto

TROFIE ALLA CARBONARA DI MARE

GRAN FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

CORONA 4 €

TENNET'S

Carloquinto Menu



Sides

MARISCO POTATOES

CHIA WITH FRESH GARLIC

Uncategorized

TROPICAL ICE CREAM

DISTILLATI 8 €

Pasta

TONNO 14 €

SEAFOOD PASTA

SEAFOOD CAVATELLI

Salate - Salads

CAESAR SALAD E FRISELLE

TONNO CRUDO, FETA E CIPOLLA ROSSA

STRACCETTI DI BRESAOLA, RUCOLA,
GRANA E POMODORINI SEMI SECCHI

birre

PERONI CRUDA 3 €

NASTRO ALLA SPINA 40CL 5 €

BIRRA DEL CONSOLE "PRIMA"
GOLDEN 6 €

Desserts

CACIOCOTTA CHEESE AND FRESH
BASIL

DOLCE WITH SAGE AGO

CLASSICO FRESCO

Coperto

COPERTO

COPERTO

COPERTO

Side Dishes

FRENCH FRIES 6 €

BAKED ROSEMARY POTATOES

GRILLED VEGETABLES

ROASTED POTATOES

Main Course



TARTARE GAMBERO
ROSSO AL NATURALE 16 €

GRAN PIATTO DI VERDURE
GRIGLIATE

MIXED FRY FROM THE ADRIATIC

OCTOPUS TENTACLE

Bevande

ACQUA 50CL 1 €

ACQUA 70CL 2 €

AMARI 4 €

FRUIT JUICES 3 €

Analcolici

ANITA ARANCIA, LIMONE,
ANGOSTURA E SODA 5 €

SUMMER ITCH ARANCIA E GINGER
BEER 5 €

TROPICANA ARANCIA, ANANAS,
SCIROPPO PASSION FRUIT E SODA 5 €

VIRGIN MAI TAI ARANCIA, LIME E
ORZATA 5 €

First Dishes

ORECCHIETTE SENATORE CAPPELLI
WITH TOMATO SAUCE, STRING BEANS
AND CACIO CHEESE

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI WITH
MUSSELS AND TOMATOES

REDFISH GRAVY DUMPLINGS

Carloquinto Menu



CARBONARA WITH RED SHRIMPS AND CUTTLEFISH

ALCOLICI

CALICE DI VINO O PROSECCO	5 €
DISTILLATI DI PREGIO	10 €
CLASSIC DRINK	8 €
CALICE FRANCIACORTA	10 €

Caffetteria E Colazione

ESPRESSINO CAPPUCCINO	2 €
SPREMUTA ARANCIA E LIMONE	4 €
FRULLATI CON FRUTTA DI STAGIONE	4 €
COLAZIONE INTERNAZIONALE	8 €

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH
PASTA
SALAD
SPAGHETTI

Non Alcoholic Drinks

FANTA	3 €
LEMON SODA	3 €
COFFEE	1 €
WATER	
COCA-COLA ZERO	

Ciocolata Gourmet

CIOCCOLATA CALDA FONDENTE	4 €
CIOCCOLATA CALDA BIANCA	4 €
CIOCCOLATA CALDA AL LATTE	4 €
CIOCCOLATA CALDA AL COOKIE	4 €

CIOCCOLATA CALDA ALLA GIANDUIA 4 €

CIOCCOLATA CALDA AL CARMELLO SALATO 4 €

Ingredients Used



SEAFOOD
SHRIMP
TUNA

SALMON

OCTOPUS

VEGETABLES

Primi

TROCCOLI ALLA CARBONARA DI MARE CON GAMBERI ROSSI E TAGLIATELLA DI SEPPIA 17 €

RISOTTO GAMBERI, ZUCCHINE, LIME E POMODORINI 16 €

CAVATELLO ALLO SCOGLIO 16 €

FOGLIE D ULIVO IN SALSA DI SCAMPI E VONGOLE 18 €

TROCCOLI AMARTINESE CON CAPOCOLLO DI MARTINA E PECORINO 15 €

CAVATELLI FRESCHI ALLO SCOGLIO

CARBONARA DI MARE CON GAMBERI ROSSI E TAGLIATELLA DI SEPPIA

Main Dishes

SWEET AND SOUR TOFU

ADRIATIC FISH FRY

SEARED TUNA WITH WATERMELON AND TOMATOES

MONKFISH IN PORCHETTA (BACON, BREAD CRUMBS, PARSLEY, OLIVES AND TOMATOES)

Carloquinto Menu



SALMON ALLA CATALANA (ONION,
TOMATOES AND ROCKET)

SWORDFISH STEAK WITH TOMATOES
AND CAPERS

CHICKEN BREAST WITH ROCKET,
TOMATOES AND GRANA CHEESE

Second Courses

BOWL DATTERINO TOMATOES TARTARE

RAIN PRAWN TARTARE

TOCCHETTI DI GRANO, TARALLO AND
ROCKET

SPIEDINO DI SALMONE ASRAGU AND
GRILLED CAULIFLOWER

CODA DI ROSPO IN SALSA VONGOLE
ALLO ZAFFERANO AL PROFUMO DI
ANETO

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO IN
SALSA DI MELANZANE E PETALI DI
MANDORLE

BRASCIOLE DI VITELLO AL RAGÙ CON
CROSTONE DI PANE TOSCANO

Bevande Foodness

GINSENG AMARO 2 €

GINSENG DOLCE 2 €

GINSENG E MATCHA 3 €

UNICORN LATTE 2 €

TISANA ZENZERO E LIMONE 3 €

TISANA MIRTILLO E MELOGRANO 3 €

CREMA FREDDA AL CAFFÈ 4 €

Vini Rosati

PUNGIROSA BOMBINO NERO
CANTINE RIVERA 20 €

FUOCO ROSA
NEGROAMARO/SUSUMANIELLO
TENUTE LUSPADA 21 €

ZINZULA NEGRAMARO CANTINE
ALTEMURA 22 €

LE ROTAIE SUSUMANIELLO I
PASTINI 21 €

CALAFURIA NEGROAMARO
TORMARESCA 23 €

CONTESSA STAFFA NERO DI TROIA
ANTICA ENOTRIA 22 €

STUPORE NEGROAMARO
VALENTINA PASSALACQUA 24 €

TRAMARI SAN MARZANO 23 €

Vini Rossi

ARLATI SUSUMANIELLO TRULLO DI
PEZZA 21 €

AUSILIO NEGROAMARO 26 €

ELÈ PRIMITIVO GIOIA NICOLA
CHIAROMONTE 23 €

PASSATURO MALVASIA NERA 22 €

VIOLANTE NERO DI TROIA 20 €

NEPRICA CABERNET SAUVIGNON
TORMARESCA 20 €

SALICE SALENTINO RISERVA
VARVAGLIONE 26 €

FICHIMORI TORMARESCA
ANTINORI 22 €

Vini Triple "a

OCCHIPINTI SP68 TERRE SICILIANE 30 €

BUONDONNO ROSATO TOSCANA
CASAVECCHIA ALLA PIAZZA 24 €

ROSSANEL ROSATO FRIZZANTE
MONTE DEI ROARI 21 €

MOVIA GREDIC 30 €

MOVIA PINOT NERO 55 €

MUSELLA AMARONE 65 €

MUSELLA SUPERIORE 40 €

BUONDONNO ROSSO 30 €

Carloquinto Menu



Drinklist

PANTANO	12 €
PORTA VECCHIA PUNCH	10 €
PORTO VERDE MARGARITA	10 €
CALA PARADISO SWIZZLE	10 €
PORTO CAMICIA	10 €
PORTO MARZANO	12 €
CALA DIAVOLO	12 €
PORTO GHIACCIOLO	10 €

Secondi

FRITTURA DELL'ADRIATICO CON VERDURINE	18 €
TRANCIO DI TONNO SCOTTATO CON CAPONATA DI VERDURE	16 €
SCAMPI GRATINATI N•5 PEZZI	20 €
TRANCETTO DI SALMONE IN CROSTA DI ZUCCHINE, SALSA TERIYAKI E POMODORINI	18 €
CODA DI ROSPO AL FORNO CON OLIVE TAGGIASCHE	18 €
PETTO DI POLLO MARINATO AL CACIOCAVALLO, CAPOCOLLO CROCCANTE E RUCOLA	15 €
TONNO SCOTTATO CON INSALATINA PUGLIESE	
TRANCETTO DI MERLUZZO AL FORNO AI FRUTTI DI MARE	
SCAMPONI GRATINATI AL FORNO	

Vini Bianchi

ANTICO LOCOROTONDO I PASTINI	20 €
DAUNIA FALANGHINA ANTICA ENOTRIA	21 €
PRELUDIO CHARDONNAY CANTINE RIVERA	20 €
CRÉ MINUTOLO VETRERE	22 €

CALITRO VERDECA CANTINE CALITRO	25 €
KIMIA FIANO NICOLA CHIAROMONTE	24 €
GRIGIOMBRA VERMENTINO TENUTE LU SPADA	21 €
GIOIA FIANO VALENTINA PASSALACQUA	24 €
ZINZULA CANTINE ALTEMURA	23 €

Bollicine

VERDECA BRUT I PASTINI	25 €
ROSAMARO BRUT NEGROAMARO ALTEMURA	23 €
A'MARE ROSATO DI NEGROAMARO CANTINE MONSIGNORE	24 €
METODO CLASSICO BRUT NICOLA CHIAROMONTE	55 €
ANCESTRALE BRUT ROSÉ NICOLA CHIAROMONTE	70 €
ALMA BELLAVISTA BRUT	50 €
BELLAVISTA ROSÉ	70 €
VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE	90 €
LAURENT PERRIER CHAMPAGNE BRUT CUVÉE ROSE	150 €
BILLECART CHAMPAGNE BRUT RESERVE	120 €
BILLECART CHAMPAGNE BRUT ROSÉ	180 €
CÀ DEL BOSCO ROSÉ	

Antipasti Starters

TARTARE DI TONNO DI STAGIONE
CARPACCIO DI SCORFANO
SALMONE ALLA MONOPOLITANA
SCAMPI AL GHIACCIO - 5 PEZZI
TORTINO CALDO AL BACCALA

Carloquinto Menu



TOCCHETTI DI SALMONE MARINATO,
STRACCIATELLA, CHIPS DI ZUCCHINA E
TARALLO AI CEREALI

TARTARE DI TONNO CON POMODORINI
GIALLI E ROSSI, BASILICO E BURRATINA
AFFUMICATA

CHEESECAKE CON TARTARE DI
GAMBERO ROSSO

TENTACOLO DI POLPO SU SALSA ALLA
LUCIANA

PINSA CON TARTARE DI MANZO,
CAPOCOLLO, CACIOCAVALLO E
RUCOLA

TARTARE DI MANZO CON MOUSSE DI
RICOTTA ALLA BARBABIETOLA E
PETALI DI MANDORLE

PARMIGIANA DI MELANZANE
VEGETARIANE

First Courses

TROFIOLE PASTA WITH SEAFOOD
CARBONARA

TAGLIATELLE EGANDER

TROCCOLO ALLA CARBONARA DI MARE
CON GAMBERIE E TAGLIATELLE
LOCALE

PASTA WITH MUSSELS, CLAMS, SQUID
AND SHRIMPS

TROCCOLO ALLA CARBONARA DI
GAMBERI

TROCCOLO PASTA SHRIMP FISE IN
SALOUSE

TAGLIOLINO PREZZEMOLATO AL
GRANCHIO BLU IN SALSA AL
DATTERINO GIALLO

RISOTTO AL PARMIGIANO CON TARUÈ
NOCCIOLE TOSTATE E FOGLIA D'ORO

TROCCOLO GAMBERI E POLPA DI
RICCIO

TROFIE AL CREMA

CON GAMBERETTI ALLA LOCALE

GNOCCHI WITH SHRIMPS AND SALAD

TROFIE WITH GAMBERETTI

Antipasti

CRUDO MARE 30 €

TARTARE DI TONNO, FIORDILATTE
E FRAGOLA FLAMBÉ 16 €

TOCCHETTI DI SALMONE
MARINATO, STRACCIATELLA E
ZUCCHINA GRIGLIATA 16 €

TARTARE MANZO CON
POMODORINO SEMI SECCO E
BURRATINA AFFUMICATA 16 €

TAGLIERE MARTINESE CON
CAPOCOLLO E CACIOCAVALLO
DOP 15 €

PINSA RUSTICA DI TERRA CON
CAPOCOLLO, STRACCIATELLA,
POMODORO CILIEGINO 16 €

PINSA DI MARE CON TARTARE DI
TONNO, POMODORINO SEMI
SECCO, FETA GRECA E MIELE 16 €

PARMIGIANA DI MELANZANE CON
SALSA AL DATTERINO GIALLO E
BASILICO FRESCO 14 €

ZUCCHINE ALLA POVERELLA CON
STRACCIATELLA 11 €

INSALATONA DI POLPO, SEPIE E
ARANCE 16 €

SELEZIONE DI CRUDO MARE

MUSSELS AND CLAMS SAUTÉ

BRUSCHETTONE CARLOQUINTO DI
MARE

ZUCCHINE ALLA POVERELLA

BRUSCHETTONE CARLOQUINTO DI
TERRA

TAGLIERE CON CAPOCOLLO DI
MARTINA FRANCA E CACIOCAVALLO
DOLCE

Dessert

Carloquinto Menu



STECCO DI GELATO AL
BACIO CON
CIOCCOLATO FONDENTE 6 €

STECCO DI GELATO AL
CIOCCOLATO BIANCO E
FICHI CARAMELLATI 6 €

SORBETTO LIMONE O MANDARINO 6 €

TETTE DELLA MONACA ALLA
CREMA N•2 PEZZI 6 €

TIRAMISU HOMEMADE 7 €

CORNETTO 2 €

HONEY FRIED BANANA WITH ICE
CREAM

TIRAMISU

TETTE DELLA MONACA

CHEF'S CAKE

CHEESECAKE WITH FOREST FRUITS

CHEF'S DESSERT

SORBETTO CON LIMONI

ARTISAN SPUMONE

STRAWBERRY MILLE-FEUILLE

SEASONAL FRUIT

Salads



SALAD

TAGLIERE POCLETTE
CACIOCAVALLO

PANIGLANA DI MELANZANE
REGTAI

VEGETARIAN AUBERGINE PARMIGIANA

TONNO, FETA GRECA, GATE SALSA AL
FREGG

CAESAR SALAD MIXED SALAD,
CHICKPEAS

SENISECCS WITH GRANA CHEESE AND
CHEESE SAUCE

MIXED SALAD WITH BRESAOLA STRIPS,
STRACCIATELLA, ROCKET AND YELLOW
TOMATO

INSALATA MISTA CLASSICA CON
POMODORINI, RUCOLA

INSALATA MISTA CON TONNO, FETA
CHEESE E CIPOLLA ROSSA

CAESAR SALAD

SALAD WITH TUNA TARTARE, ROCKET,
TOMATO, GRANA CHEESE AND CHEESE
SAUCE

INSALATA MISTA CON POMODORINO
GIALLO

INSALATA MISTA CLASSICA CON
POMODINI GIALLI E ROSSI E RUCOLA

TESTA DI POLLO TONNATO

OCTOPUS TENTACLE WITH EGG

CAPOCOLLO CHEESE, GRANA AND
SALSA AL FORMAGGIO

SALAD WITH CHEESE AND VEGETABLES

MIXED SALAD WITH RUCOLA,
POMODORINO SEMISECCO, AND DRY
TOMATO

Starters

GRAN FRITTURA DEL ADRIATICO CON
VERDURINE

TARTARE TONNO CON BURRATA E
ZUCCHINA ALLA POVERELLA

TRANCIO DI TOTANO SALTATO CON
MELANZANE, PREZZEMOLO E MENTA

SEARED TUNA SLICE WITH BURRATA
CREAM AND ALMOND PETALS

PLAIN PRAWN TARTARE

CODA DI SONGOLO AL DATTERINO
GIALLO

TACCHETTI DI SALMONE MARINATO

BAKED MONKFISH IN STEW OF BEANS
WITH YELLOW, CEREAL FARRO AND
ROCKET

Carloquinto Menu



MARINATED SALMON CUBES WITH STRACCIATELLA

BEEF BRUSCHETTE WITH GRANDMOTHER'S SAUCE

SEA BREAM CARPACCIO WITH SALMON PEARLS

TENTACOLO DI POLPO TONNATO

CRUDOMARE

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO CON CREMA

TARTARE DI SCAMONE

CODA DI ROSPO AL FORNO IN GUAZZETTO

VONGOLE AL DATTERINO GIALLO

TOCCHETTI DI SALMONE MARINATO

BRASCIOLE DI MANZO AL SUGO DELLA NONNA

BRASCIOLE CON PERLE DI SALMONE

TENTACOLO DI POLPO TONNATO

TAGLIERE CAPOCOLLO E CACIOCAVALLO

TARTARE DI GAMBERO ROSA

CRUDITES

PANPRAVN TARTARE

ROSE SHRIMP TARTARE

SALMON CARPACCIO WITH LIME AND MINT

ADRIATIC PINFISH CARPACCIO

RAW SHRIMPS ON ICE (5 PIECES)

REDFISH PIE WITH CREAMED BASIL

ZUCCHINI ALLA POVERELLA AND STRACCIATELLA CHEESE

CARLO V TOASTED BREAD

PANZANELLA CAPOCOLLO AND BURRATA FROM VALLE D'ITRIA

GRECA INSALATA

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Carloquinto Menu



Carloquinto

Via Santa Maria, 52, 70043
Monopoli BA, MONOPOLI, Italy

Opening Hours:
Friday 09:00-17:00

Made with [Menu](#)

