ROOF TOP

CASA MONTI

PROCEDURA HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

Le procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata. Tuttavia, le operazioni di manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Pertanto, non è possibile escludere del tutto il contatto tra prodotti alimentari contenenti allergeni e altri alimenti.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore), conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e all'ordinanza ministeriale del 12/05/1992, al fine di prevenire il rischio di Anisakis. | Prodotto congelato.*
****I prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*
***Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.*

Vi preghiamo di informare il nostro staff riguardo ad eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari al momento dell'ordine. Grazie.

HACCP PROCEDURES AND FOOD SAFETY

HACCP procedures take into account the risk of cross-contamination. However, food and beverage handling, preparation, and administration may involve shared areas and utensils. Therefore, the possible contact between food products and others containing allergens cannot be completely excluded.

**Raw fish has undergone a temperature reduction process (-20°C for 24 hours), complying with the requirements of EC Regulation 853/2004 and the Ministerial Order of 12/05/1992 to prevent the risk of Anisakis. Frozen product.*
****Non-seasonal or hard-to-find products may be frozen.*
***Product subjected to a negative heat reduction process for preservation purposes.*

Please inform our staff of any allergies, intolerances, or dietary requirements when placing your order. Thank you.

ROOFTOP MENU



VIVERE E SCOPRIRE MOMENTI DI VITA *Romana*

CHIPS DI PATATE CON SALSA CACIO E PEPE 7
Homemade chips with cacio and pepe sauce

SUPPLÌ AL TELEFONO 9
Supplì with tomato, mozzarella and basil

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (PER DUE) 19
Charcuterie and cheese board (for two people)

FOCACCIA CON MORTADELLA, 11
CREMA DI BURRATA E RUCOLA
Focaccia with mortadella, burrata cream and rocket salad

FOCACCIA BARESE CON POMODORINI 11
E CREMA DI BURRATA
Focaccia with cherry tomatoes and burrata cream

TARTARE DI RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI 14
Citrus-marinated amberjack tartare

TARTARE DI MANZO E CIALDA CROCCANTE 16
Beef tartare with crunchy bread

CRUDITÈ DI VERDURE 12
Vegetable crudités

INSALATA CAPRESE 14
Caprese salad

TIRAMISÙ 10

GELATI E SORBETTI 9
Ice cream and sorbets



ROOFTOP DRINKS

10 PM
THE BAR
AT CASA
MONTI
XO

COCKTAILS 21

RUBY & ROSE *Fruity, citrus, delicately bitter and complex - highball glass*
Feudi San Greg rose', Fusetti cacao, Grand Marnier, lemon,
beetroot and strawberry

SAGE & BUBBLES *Silky, herbaceous and effervescent-highball glass*
Butter infused Tanqueray london dry, lemon, sage & champagne cordial, soda

SMOKY NEGRONI *Bold, smoky, complex - lowball glass*
Courvoisier Vs, lillet blanc, St. Germain, amaro amara,
laphroiag quarter cask, angostura bitter

SPICY VELVET *Tropical, spicy and herbal - lowball glass*
Aperol, Nikka from the barrel, ancho Reyes red, lime,
coriander & passion fruit cordial

BOTANICAL 2.0 *Savory, vibrant tart - nick & nora*
Ketel One, Tio Pepe fino sherry, Noilly Prat, tarragon shrub

MARGARITA AMARO *Tangy, bittersweet, lively - lowball glass*
Altos plata, italicus, suze, agavesito, yuzu, grapefruit

DARK MANHATTAN *Dark, herbal and sophisticated - lowball glass*
Amaro Montenegro, Mulassano bianco, Michter's rye, amaro di Goya



TRAVELLER'S G&T *Aromatic, refreshing, vibrant citrus notes - highball glass*
VII Hills Gin, Gin Arte, Orange & Yuzu Bitters, aromatised Galvanina
Mediterranean Tonic with Sfio Rose Mahtani
Traveller's G&T brings together FPM Milano's craftsmanship and Casa Monti's Italian hospitality in a toast to the Italian art of travel. An Italian journey, served in a glass.

MOCKTAILS 18

L'ALBA ZERO *Zesty, fragrant, delicate - coupe glass*
Adriatico Zero, JNPR 1.0, lemon, rosemary and thyme syrup, orange marmalade

VIBRANT APERITIF 2.0 *Refreshing, bitter, vibrant - wine glass*
VRMT JNPR, beetroot & strawberry, Mediterranean tonic Galvanina

L'HERBIER SODA *Crisp, floral and botanical - highball glass*
Everleaf marine, Tanqueray 00, lemon, elderflower, chamomile soda

COCKTAILS

PREMIUM CLASSIC 50

Beluga gold martini

Don julio 1942 margarita

Woodford master's collection old fashioned

CLASSIC 18

Tutti i cocktail classici possono essere preparati su richiesta.
All the classic cocktails could be made upon request.

SELEZIONE DI VINI
SELECTION OF WINES

BOTTIGLIA | CALICE
BOTTLE | GLASS

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

Billecart Salmon Brut Le reserve	110 | 22
Billecart Salmon Brut rosé	190 | -
Bollinger Grande Année, 2015	320 | -

FRANCIACORTA
FRANCIACORTA SPARKLING WINE

DOCG Franciacorta Rose', Barone Pizzini	75 | 18
DOCG Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco	80 | 18

Per saperne di piu, chiedete la nostra carta dei vini
For more, ask our Master Wine list

SELEZIONE DI VINI
SELECTION OF WINES

BOTTIGLIA | CALICE
BOTTLE | GLASS

BIANCO
WHITE

Vermentino, Tenuta Mahtani	68 | 16
DOC Chardonnay Kreuth, Terlano, 2023	70 | 16
IGT Cervaro della Sala, Tenuta Antinori, 2023	140 | -

ROSATO
ROSE

Sfio, Tenuta Mahtani	68 | 16
Feudi Rosato San Greg, Feudi di San Gregorio, 2015	66 | 16

ROSSO
RED

DOCG, Chianti Riserva, Castello di Monsanto, 2021	70 | 18
DOC, Nebbiolo el Sartu, Marco Parusso, 2022	51 | 16
DOCG Brunello di Montalcino Castelgiocondo, Frescobaldi, 2019	120 | -

Per saperne di piu, chiedete la nostra carta dei vini
For more, ask our Master Wine list



BIRRE
BEERS

12

Noam Beer (Lager) 5,2%

DI RITUAL LAB (BIRRIFICIO ROMANO)
FROM RITUAL LAB (BIRRIFICIO ROMANO)

Mango split (Double IPA) 8%
Smooth, Fruity, Tropical

Kush (American IPA) 6,5%
Hoppy, Bitter, Tropical

Blanche (Blanche) 5%
Fruity, Classic, Spicy

SPIRITS, 5cl

VODKA

Ketel One	16
Belvedere	20
Tito's	18
Grey goose	20
Beluga noble	22
Beluga gold line	65
Altamura	18

COGNAC

Courvoisier VS	16
Remy Martin VSOP	22
Hennessy Vs	20
Hennessy Xo	73
Calvados Morin	16

SPIRITS, 5cl

GIN

VII Hills	18
GinArte	18
Ondina	20
Roby Marton	22
Portofino	22
Sabatini	22
Engine	18
Gin n.3 London dry	20
Tanqueray N.10	20
Hendrick's Classic	18
Gin Mare	20
Sipsmith gin London dry VJOP	24
Elephant gin	20
Monkey 47	20
Nordes	18
Gvine Floraison	18
Gin de Monaco aux agrumes	18

RUM

Santa Teresa	22
Clairin Communal	16
Flor de caña 12y	18
Flor de caña 18y	22
Dictador 20 y.o.	32
Zacapa 23y	30
Zacapa XO	62
Renegade cane rum new	20

SPIRITS, 5cl

CACHACA

Leblon	16

WHISKY

Bulleit Bourbon	16
Bulleit RYE	20
Buffalo Trace, bourbon	18
Woodford Kentucky bourbon	20
Michters rye	28
Macallan 12y	34
Oban 14y	32
Lagavulin 16y	34
Bunnahabhain Stiuireadair	28
Johnnie Walker Black label	16
Johnnie Walker Blue label	75
Laphroig Quarter Cask	24
Glenfiddich Single malt 18y	44
W & M Caol Ila 10y Virgin Oak Finish	26
The Balvenie 14y	32
Monkey Shoulder	20
Nikka from the barrel	20
Taketsuru pure malt	32
Waterford luna 1.1	31
Jameson	16

PISCO

Tabernero Acholado	18
Tabernero mosto verde Italia	22

SPIRITS, 5cl

TEQUILA

Altos plata	16
Altos reposado	18
Fortaleza blanco	28
Fortaleza reposado	32
Clase azul plata	62
Clase azul	82
Don Julio Blanco	22
Don Julio reposado	24
Don Julio 1942	80
Ghost tequila	20

MEZCAL

Montelobos	18
Nuestra soledad	20
Alipus santa ana	22
Del Maguey Vida	20
Casamigos	32

VERMOUTH E BITTER

Mulassano vermouth bianco	14
Mulassano vermouth dry	14
Mulassano vermouth rosso	14
Cocchi storico vermouth di Torino	14
Antica Formula Carpano	14
Mulassano Barolo chinato	18
Campari	14
Fusetti bitter	14
Bordiga aperitivo	14
Bordiga bitter rosso	14
Select	14

SPIRITS, 5cl

LIQUORI

Frangelico	14
Rabarbaro, Quaglia	14
Camomilla, Quaglia	14
Fernet, Quaglia	14
Violetta, Quaglia	14
Limoncello, Mamma mia	14
Adriatico	16
Adriatico latte di mandorle	16
Saint Germain	18
Italicus	18

AMARI

Amaro Montenegro	12
Amacardo rosso	12
Amarcardo nero	12
Rupes red	12
Formidabile	12
Fernet Branca	12
Amaro nonino	12
Amaro Ciclista	12
Amaro Camatti	12
Amaro Jefferson	12
Amaro Nardini	12

GRAPPA

Poli Sarpa	12
Poli Sarpa oro	14
Poli Sassicaia	18

ALCOHOL-FREE

Everleaf forest	12
Everleaf mountain	12
Everleaf marine	12
Martini floreale	12
Martini Vibrante	12
Tanqueray 00	12
Adriatico Amaretto zero	12
BTTR JNPR	12
JNPR 1.0	14
JNPR 2.0	14
Leta Aperitivo	12
Limonzero	12

ACQUE 5
WATER

Acqua Panna
Acqua San Pellegrino
Acqua di Nepi

BEVANDE RINFRESCANTI 8
REFRESHING BEVERAGES

Coca cola
Coca cola zero

GALVANINA BIO 7

Aranciata
Chinotto
Limonata
Ginger beer
Pompelmo rosa
Tonica classica
Tonica mediterranea

MARCO COLZANI 9

FRUIT JUICES AND SODA FROM MARCO COLZANI

Pesca gialla, *Yellow Peach*
Mela limpida, *Clear Apple*
Te freddo, *Ice tea*

ROOF TOP
CASA MONTI