



BRUNCH

CASA MONTI



IL BRUNCH DELLA DOMENICA - 59 SUNDAY BRUNCH

Un generoso buffet di sapori italiani stagionali,
tra dolci pasticcerie e specialità salate.

Un piatto, preparato al momento, completa l'esperienza.

59€ a persona, acqua, caffè e un calice di Franciacorta
come benvenuto inclusi.

Disponibile ogni domenica dalle 12:00 alle 15:00.

—
*A generous buffet of seasonal Italian flavours,
from sweet pastries to savoury specialties.*

One dish, prepared to order, completes the experience.

*59€ per person, including water, coffee,
and a glass of Franciacorta as a welcome drink.*

Available every Sunday from 12:00 to 3:00 PM.

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

SCEGLI LE TUE UOVA EGGS AS YOU LIKE

Strapazzate, tegamino,
benedettine, omelette, omelette
bianca, sode, in camicia
*Scrambled, fried, benedict, omelette,
white omelette, boiled, poached*

Aggiungi due condimenti :
erbe fresche, formaggio,
prosciutto, pomodoro, salmone
affumicato, funghi, spinaci,
salsicce di suino o pollo
*Add two toppings :
fresh herbs, cheese, ham, tomato,
smoked salmon, mushroom, spinach,
porc or chicken sausages*

AVOCADO TOAST

Salmone affumicato
Smoked salmon

Uovo in camicia
Poached egg

PANCAKES

Scegli un condimento :
frutti rossi, sciroppo d'acero,
ricotta e cioccolato, nutella,
banana

*Choose one topping :
berries, maple syrup, ricotta cheese
and chocolate, nutella, banana*

CRÊPES

Scegli un condimento :
frutti rossi, zucchero & limone,
nutella, banana

*Choose one topping :
berries, sugar & lemon, nutella,
banana*



DETOX 10

LA VERDE SIGNORA
Mela verde, spinaci, zenzero
Apple, spinach, ginger

IL TRAMONTO
Carota, ananas, sedano
Carrot, pineapple, celery

VINI AL CALICE

Ca' del Bosco, Franciacorta, Cuvée Prestige	16
Vermentino, Tenuta Mahtani, 2023	16
Sfio, Rosato, Tenuta Mahtani, 2023	16
Billecart-Salmon, Le Réserve, Champagne Bru	22

BRUNCH CLASSIC COCKTAILS 16

MIMOSA

ESPRESSO MARTINI

BELLINI

BLOODY MARY



CASA MONTI SPRITZ 17

RIVIERA
Venturo aperitivo, pineapple and mint cordial, prosecco Mosole

BITTER BLOOM
Italicus Rosolio di bergamotto, lavender syrup, prosecco Mosole

CITRUS HORIZON
Amante, Champagne, lemon and sage cordial, Galvanina mediterranean tonic

BOTANIC BREEZE
Lillet blanc, St. Germain, thyme and rosemary syrup, prosecco Mosole

MOCKTAILS 15

GOLDEN
Limoncello zero, yellow cherry tomato and basil cordial, mediterranean tonic Galvanina

MEDITERRANEAN
Martini vibrante, everleaf marine, peach and rosemary syrup, grapefruit soda Galvanina





BAMBINI - 25
KIDS

Accesso completo al buffet.
Inclusi un piatto, acqua e un succo o bibita.

Buffet full access.
Including a main, water and a juice or soft

PIATTI

MAIN

Cotoletta di pollo con patatine fritte
Chicken cutlet and french fries

or

Pennette al pomodoro
Penne with tomato sauce

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.

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.