LA FORMULA

BRUNCH

59€

Due piatti a scelta dal nostro menu e buffet dolci,
accompagnati da un calice di Franciacorta
Acqua, Caffè e spremuta fresca

Menù bambini - 25€ :
Un piatto a scelta, buffet dolci e una bevanda

Enjoy two dishes of your choice from our menu, our pastry buffet,
accompanied by a glass of Franciacorta
Water, coffees and freshly squeezed juice

Children menu - 25€ :
A dish of your choice from our menu, our pastry buffet, a drink

L'OSPITE

Per il Brunch Domenicale di Casa Monti, pane fresco e la tradizionale pizza bianca e rossa arrivano direttamente da Roscioli, uno dei forni più amati dai romani. Dal 1972, tre generazioni di mani che impastano e raccontano la storia del pane fatto come una volta, all'italiana.

Enjoy Freshly baked bread and traditional pizza Bianca and Rossa from Roscioli, one of Rome's most beloved bakeries. Since 1972 in the heart of Rome, three generations of hands that bake and tell the story of bread made the way Italians used to make.



Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances

A LA CARTE

ANGOLO BENESSERE
HEALTHY CORNER

Avocado toast con uova in camicia · 16
Avocado toast with poached eggs

Granola con yogurt greco e frutta di stagione · 14
Granola with Greek yogurt and seasonal fruit

Selezione di frutta di stagione · 12
Selection of fresh fruit

PASTA

Tonnarelli alla gricia* · 24
Tonnarelli pasta with pecorino cheese, black pepper and guanciale

Spaghetti all'amatriciana* · 24
Spaghetti with tomatoes sauce and guanciale

LE UOVA
EGG'S SELECTION

Omelette alla gricia, servita insalate verde · 18
Omelette with guanciale, pecorino cheese and black pepper, served with green salad

Uova benedettine con salmone, prosciutto o spinaci · 14
Eggs Benedict with salmon, ham or spinach

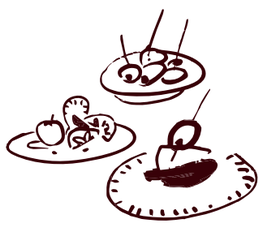
PANINI E INSALATE
SANDWICHES AND SALADS

Bagel con pastrami e cetriolini sottaceto · 22
Bagel with pastrami and pickles

Salmon club sandwich, servito con patatine fritte · 24
Smoke salmon club sandwich, served with fries

Croque madame, servito con patatine fritte e insalata · 23
Croque madame, served with fries and salad

Insalata Cesare* · 19
Caesar salad



CONTORNI
SIDES

Insalata di cavolo · 7
Coleslaw

Cicoria ripassata · 7
Sautéed chicory

Patatine fritte · 7
French fries

Insalata di rucola e parmigiano · 7
Rocket and parmesan salad

DOLCI
DESSERTS

French toast : Banana, frutta fresca, panna montata e sciroppo d'acero · 18
French toast with banana, fresh fruit, cream and maple syrup

Crepes con crema alla nocciola e grue di cacao · 18
Crêpes with hazelnut cream and cacao

Fluffy Pancakes, frutta fresca e sciroppo d'acero · 18
Fluffy Pancakes with fresh fruit and maple syrup

*Opzione vegetariana disponibile
Vegetarian option available

DRINKS

DETOX · 10

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

IL TRAMONTO
Carota, arancia, limone, zenzero
Carrot, orange, lemon, ginger





VINI AL CALICE
WINES BY THE GLASS

Ca' del Bosco, Franciacorta, · 18
Cuvée Prestige

Vermentino, · 18
Tenuta Mahtani, 2023

Sfio, Rosato, · 18
Tenuta Mahtani, 2023

Billecart-Salmon, · 22
Le Réserve, Champagne Brut

BRUNCH · 16
CLASSIC COCKTAILS

Mimosa
Espresso Martini
Bellini
Bloody Mary



CASA MONTI SPRITZ · 17



RIVIERA
Venturo aperitivo, passion fruit
and coriander cordial, prosecco Mosole

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

CITRUS HORIZON
Amante, Champagne, lemon and sage
cordial, Mediterranean tonic Galvanina bio

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

MOCKTAILS · 15

ELISIR
Limoncello zero, strawberry and beetroot syrup,
lemon, Mediterranean tonic Galvanina bio

MEDITERRANEAN
Tanqueray 00, everleaf marine,
tarragon shrub, grapefruit soda Galvanina bio

