

ROOFTOP MENU



Servita con crostini croccanti,
perfetta da condividere. *Served with
crispy toast, perfect for sharing.*

TAPENADE DI OLIVE 9 OLIVE TAPENADE

Crema provenzale a base di olive
nere, capperi ed erbe aromatiche.
*A Provençal dip made with black olives,
capers, and herbs*

ACCIUGHE, 11 ANCHOVIES

Acciughe marinate servite semplice-
mente. *Marinated anchovies served simply*

CAVIALE DI MELAN 9 ZANE

Melanzane arrostate e frullate con
aglio e olio d'oliva. *Silky roasted eggplant
blended with garlic and olive oil.*

La nostra tartare di pesce condita
semplicemente con olio extravergine
d'oliva e sale Maldon, scegli tra ton-
no, branzino e ricciola. *Our fish tartare
simply seasoned with extra virgin olive oil and
maldon salt choose among tuna, sea bass and
amberjack*

TARTARE 13 DI BRANZINO SEA BASS TARTARE

TARTARE DI TONNO 13 TUNA TARTARE

TARTARE 13 DI RICCIOLA AMBERJACK TARTARE

PISSALADIÈRE 12

Torta salata con cipolle caramellate,
acciughe e olive nere. *Caramelized onion
tart, topped with anchovies and black olives.*

BURRATA, PESCA 10 E POMODORO (V)

BURRATA, PEACH & TOMATO (V)
Burrata cremosa con pesche fresche,
pomodorini e basilico. *Creamy burrata
with fresh peaches, cherry tomatoes, and basil.*

TARTELLETTA 12 AL POMODORO E ROSMARINO (V) TOMATO TART & ROSE- MARY (V)

Pasta sfoglia al burro con pomodori
confit e rosmarino fresco. *Buttery puff
pastry with slow-roasted tomatoes and fresh
rosemary.*

MINI TROPÉZIENNE 10

Soffice brioche farcita con crema
delicata al profumo di fiori d'arancio,
originaria di Saint-Tropez.
*A sweet, creamy brioche bun with an orange
blossom touch coming from Saint-Tropez*





ROOFTOP DRINKS

10 PM
THE BAR
AT CASA
MONTI

XO

COCKTAILS

MOJITO RIVIERA 18

Rum Flor de Caña 12y infuso
con finocchietto, timo e menta, lime,
soda ai fiori di sambuco
*Rum Flor de Caña 12y infused with fennel,
thyme, and mint, lime, elderflower soda*

LA CANNOISE 18

FRENCH 75
Gin Hendrick's Oasium, Miraval
Rose', limone, rosmarino, lavanda
*Hendrick's Oasium gin, Miraval rose' wine,
lemon, rosemary, lavender*

MONACO MARTINI 18

Vodka infusa ai fichi, gin aux
agrumes de Distillerie de Monaco,
Lillet blanc, bitter all'arancia
*Vodka infused with figs, gin aux agrumes
Distillerie de Monaco, Lillet blanc,
orange bitter*

TROPEZIENNE 18

SUNSET MARGARITA
Tequila Altos, mezcal Nuestra
soledad, St-Germain, lime, cordial
al basilico e uva, sale
*Tequila Altos, mezcal Nuestra soledad,
St-Germain, lime, basil and grape cordial,
salt*



CITRUS SPRITZ 18

Liquore al limone di Casa Monti,
liquore a base di uva Ratatrip,
tonica mediterranea Galvanina Bio,
Courvoisier Vs
*Casa Monti homemade lemon liqueur, liquor
made from grapes Ratatrip, mediterranean
tonic Galvanina Bio, Courvoisier Vs*

GRASSE 18

AROMATIC NEGRONI
Gin G'Vine, Lillet rosé infuso
con pesca ed erbe di Provenza,
bitter Fusetti
*G'Vine gin, Lillet rosé infused with peach
and Provence herbs, bitter Fusetti*

MOCKTAIL

PROVENCE COLLINS 15

JNPR 2.0, cordial al basilico e uva,
limone, tonica classica Galvanina Bio
*JNPR 2.0, basil and grape cordial, lemon,
classic Galvanina tonic Bio*

LAVENDER 15

COAST SOUR
JNPR 1.0, sciroppo al rosmarino e
lavanda, limone, marmellata di fichi,
Stillabunt foamer
*JNPR 1.0, rosemary and lavender syrup,
lemon, fig marmalade, Stillabunt foamer*

COCKTAILS

CLASSIC

16

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	308 -

FRIZZANTE

SPARKLING

DOCG Franciacorta Rose', Barone Pizzini	75 18
DOCG Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco	72 16

BIANCO

WHITE

DOC Chardonnay Vigna Maso Reiner, Kettmeir, 2022	64 16
DOC Soave Classico Otto, Pra, 2023	37 11
DOCG Frascati Superiore Primo, Merumalia, 2023	49 13

Per saperne di più, chiedete la nostra carta dei vini

For more, ask our Master Wine list

SELEZIONE DI VINI

SELECTION OF WINES

BOTTIGLIA | CALICE

BOTTLE | GLASS

ROSATO

ROSE

Château Miraval Rose, 2024	52 12
----------------------------	---------

ROSSO

RED

DOC Pinot Nero Magone, Sergio Mottura, 2022	72 18
DOC Valpolicella Morandina, Pra 2022	38 11
DOCG Brunello di Montalcino Castelgiocondo, Frescobaldi, 2019	106 26
DOCG Chianti Rufina Riserva Nipozzano, Vecchie Viti, Frescobaldi, 2021	48 13

Per saperne di più, chiedete la nostra carta dei vini

For more, ask our Master Wine list



BIRRE

BEERS

DI RITUAL LAB (BIRRIFICIO ROMANO)

FROM RITUAL LAB (BIRRIFICIO ROMANO)

Super Lemon Ale (American Pale Ale) 5,3%	8
Mango split (Double IPA) 8%	8
Kush (American IPA) 6,5%	8
Nerd choice (Session IPA) 3,9%	8
Ritual Pils (Keller Pils) 4,9%	8

SPIRITS, 5cl

VODKA

Ketel One	14
Belvedere	20
Haku	24
Montblanc	18



SPIRITS, 4cl

GIN

VII Hills	16
GinArte	18
Mountain Cortina	23
Ondina	24
Roby Marton	22
Portofino	22
Sabatini	24
Engine	22
Aqva luce	25
Gin n.3 London dry	19
Tanqueray N.10	16
Hendrick's	16
Hendrick's Oasium	19
Hendrick's Gran Cabaret	19
Hendrick's Neptunia	19
Hendrick's Oasium	19
Gin Mare	18

RUM

Santa Teresa	22
Clairin Communal	16
Flor de caña 12y	16
Flor de caña 18y	22
Dictador 20 y.o.	32
Neisson 105	28
Renegade cane rum old	17
Renegade can rum new	17

SPIRITS, 4cl

CACHACA

Leblon	16
--------	----

WHISKY

Bulleit Bourbon	14
Bulleit RYE	14
Buffalo Trace, bourbon	14
Redemption Bourbon	18
Redemption Rye	18
Macallan 12y	34
Bunnahabhain Stiùireadair	28
Kavalan Single malt Port Cask	32
Johnny Walker Blue Label	75
Laphroig Quarter Cask	24
Glenfiddich Single malt 18y	44
W & M Caol Ila 10y Virgin Oak Finish	26
W & M Linkwood 14Y Sherry Oloroso finish	32
The Balvenie 14y	32
Waterford luna 1.1	31

COGNAC

Courvoisier VS	15
Pierre Ferrand 10 generation	18
Hennessy Vs	20
Hennessy Xo	73

PISCO

Tabernero Acholado	16
Tabernero mosto verde Italia	22

SPIRITS, 4cl

TEQUILA

Altos plata	14
Altos reposado	16
4 copas anejo	29
Fortaleza blanco	28
Fortaleza reposado	32
Clase azul	62

MEZCAL

Nuestra soledad	17
Alipus santa ana	18
Alipus san Baltazar	18

VERMOUTH E BITTER

Mulassano barolo chinato	18
Mulassano vermouth bianco	14
Mulassano vermouth dry	14
Mulassano vermouth rosso	14
Fusetti bitter	12
Bordiga aperitivo	14
Bordiga bitter rosso	14

SPIRITS, 4cl

LIQUORI

Frangelico	12
Rabarbaro, Quaglia	16
Camomilla, Quaglia	16
Fernet, Quaglia	16
Violetta, Quaglia	16
Limoncello, Mamma mia	12
Adriatico	14
Adriatico latte di mandorle	14
Saint Germain	18
Borghetti caffè	14

AMARI

Manfredi amaro	9
Manfredi limone	9
Amacardo rosso	10
Amarcardo nero	10
Rupes red	11
Formidabile	11
Amaro nonino	10
Amaro Ciclista	12
Amaro Jefferson	11
Amaro Nardini	9

GRAPPA

Poli Sarpa	12
Poli Sarpa oro	14
Poli Sassicaia	18

ALCOHOL-FREE

Everleaf forest	12
Everleaf mountain	12
Everleaf marine	12
JNPR N.1	14
JNPR N.2	14
Tanqueray 00	11

ACQUE, MICRO FILTRATA WATER, MICROFILTERED

Naturale, still	3,5
Frizzante, sparkling	3,5

BEVANDE RINFRESCANTI REFRESHING BEVERAGES

Coca cola	6
Coca cola zero	6

GALVANINA BIO

Aranciata	7
Bergamotto	7
Chinotto	7
Limonata	7
Ginger beer	7
Pompelmo rosa	7
Tonica classica	7
Tonica mediterranea	7

MARCO COLZANI

FRUIT JUICES AND SODA FROM MARCO COLZANI

Pesca gialla, <i>Yellow Peach</i>	7
Mela limpida, <i>Clear Apple</i>	7
Pomodoro datterino, <i>Tomatoe Datterino</i>	7
Te freddo, <i>Ice tea</i>	7

