

R I S T O
R A N T E

CASA MONTI

LUNCH MENU

RISTO RANTE



FOCACCIA FATTA IN CASA • 5
CON OLIO EVO E SALE MALDON
Homemade Focaccia

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CARCIOFI, LIMONE • 15
E SCAGLIE DI PARMIGIANO
Artichokes carpaccio lemon and Parmesan shavings

VITELLO TONNATO • 16
Veal with tuna sauce

ANTIPASTO DEL GIORNO • 13
Antipasto of the day

CAPRESE CON BURRATA DI BUFALA • 16
Caprese salad with Burrata di Buffala, tomatoes and basil

POLPETTE DI BOLLITO CON SALSA VERDE • 14
Fried meatballs with parsley sauce

CARCIOFO ALLA GIUDIA • 16
Jewish-style artichokes

CARPACCIO DI RICCIOLA LIME E PEPE ROSA • 18
Amberjack carpaccio with lime and pink pepper





PRIMI

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA · 20
Mezze Maniche pasta with Amatriciana sauce

SPAGHETTI AI DUE POMODORI · 16
Tomatoe sauce spaghetti

TONNARELLI CACIO E PEPE** · 21
Tonnarelli pasta with cheese and pepper sauce

RAVIOLI DI RICOTTA · 20
E SPINACI AL BURRO E SALVIA
Spinach and ricotta ravioli with sage and butter sauce

GNOCCHI AI FUNGHI · 23
Gnocchi with mushrooms

SECONDI

SEPPIE ALLA GRIGLIA CON PEPERONE ROSSO · 24
Grilled cuttlefish with red bell pepper sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE** · 18
Eggplant Parmigiana

SECONDO DEL GIORNO · 17
Main dish of the day

POLLO E PATATE AL FORNO · 29
Flat iron chicken with roasted potatoes

FILETTO DI BRANZINO E FINOCCHI · 35
Seabass fillet with fennel

CAESAR SALAD CON POLLO · 17
Chicken Caesar salad



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA • 7
Sautéed chicory

PATATE AL FORNO • 7
Roasted potatoes

CAVOLFIORI GRATINATIN • 7
Cauliflowers gratin



DOLCI

TIRAMISU • 10
Tiramisu

CANNOLO E GELATO AL PISTACCHIO** • 10
Cannolo with pistachio ice-cream

FRUTTINI PER DUE** • 16
Fruttini for two

MACEDONIA • 8
Fruit salad

CRAQUELIN PROFITTEROLES • 10
CON GANACHE AL CIOCCOLATO
Craquelin profiteroles with chocolate ganache

ANANAS CON CREMA DI COCCO • 11
E SORBETTO AL LIMONE
Fresh pineapple with coconut cream and lemon sorbet

GELATO DEL GIORNO • 8
Ice-cream of the day

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.

R I S T O
R A N T E

CASA MONTI

DINNER
MENU

RISTO
RANTE



FOCACCIA FATTA IN CASA • 5
CON OLIO EVO E SALE MALDON

Homemade Focaccia with extra virgin olive oil and Maldon salt

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CARCIOFI, LIMONE E SCAGLIE DI PARMIGIANO • 15
Artichokes carpaccio lemon and Parmesan shavings

VITELLO TONNATO • 16
Veal with tuna sauce

TARTARE DI MANZO • 18
Beef tartare

CAPRESE CON BURRATA DI BUFALA • 16
Caprese salad with Burrata di Buffala, tomatoes and basil

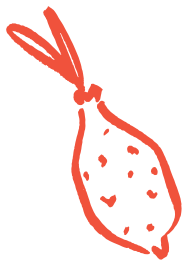
FIORI DI ZUCCA RIPIENI • 15
Stuffed zucchini flower

CARCIOFO ALLA GIUDIA • 16
Jewish style fried artichoke

CARPACCIO DI RICCIOLA* • 18
Amberjack carpaccio

TARTARE DI TONNO* • 18
Tuna tartare





PRIMI

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA · 20
Mezze Maniche pasta with Amatriciana sauce

TONNARELLI** CACIO E PEPE · 21
Tonnarelli pasta with cheese and pepper sauce

BOTTONCINI DI MERLUZZO ALLA MARINARA · 22
Codfish bottoncini in Marinara sauce

TONNARELLI ALLA GRICIA CON CARCIOFI** · 24
Tonnarelli pasta with artichokes and gricia sauce

RISOTTO ALLE ERBE E NOCCIOLE · 22
Herbs and hazelnut risotto

PACCHERO AI FRUTTI DI MARE - PER DUE · 52
Seafood pacchero - for two

LINGUINE GAMBERO ROSSO E PISTACCHIO · 26
Linguine red prawn and pistachio

SECONDI

SEPPIE ALLA GRIGLIA CON PEPERONE ROSSO · 24
Grilled cuttlefish with red bell pepper sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE** · 18
Eggplant Parmigiana

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO · 32
Grilled lamb chops, oven-baked potatoes

CAPESANTE E ZUCCHINE · 25
Scallops and zucchini

FILETTO DI MANZO · 35
Beef fillet

T-BONE · 90
T-bone steak

FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA · 35
Sea bass filet on Acqua pazza style



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA • 7
Sautéed chicory

PATATE AL FORNO • 7
Roasted potatoes

VERDURA DI STAGIONE GRIGLIATA • 7
Grilles seasonal vegetables

CAPONATA • 7
Caponata, traditional Sicilian eggplant stew



DOLCI

TIRAMISU • 10
Tiramisu

CANNOLO E GELATO AL PISTACCHIO** • 10
Cannolo with pistacchio ice-cream

FRUTTINI - PER DUE** • 16
Fruttini - for two

MILLEFOGLIE • 10
Millefeuille

CRAQUELIN PROFITEROLES PER DUE • 14
Craquelin profiteroles for two

ANANAS CON CREMA DI COCCO • 11
E SORBETTO AL LIMONE
Fresh pineapple with coconut cream and lemon sorbet

GELATO DEL GIORNO • 8
Ice-cream of the day



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.