

R I S T O
R A N T E

CASA MONTI

LUNCH MENU

RISTO RANTE



IL PANE DI CASA MONTI • 4

Pane artigianale realizzato con farine biologiche di tipo "o", lievitato lentamente e servito caldo per accompagnare ogni piatto.

Our artisanal bread, made with organic type "o" flour, slowly leavened and served warm to accompany every dish.

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO • 16

Veal with tuna sauce

ANTIPASTO DEL GIORNO • 13

Antipasto of the day

BURRATA DI BUFALA, PUNTARELLA • 20

Buffala Burrata with Catalogna chicory

CARCIOFO ALLA GIUDIA • 16

Jewish-style artichokes

CARPACCIO DI RICCIOLA LIME E PEPE ROSA • 18

Amberjack carpaccio with lime and pink pepper





PRIMI

LASAGNA • 21
Lasagne

SPAGHETTI AI DUE POMODORI • 16
Tomatoe sauce spaghetti

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

TAGLIATELLA AL RAGÙ D'ANATRA • 24
Tagliatella with duck ragù

SECONDI

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 CAPONATA • 35
Seabass fillet with caponata

CAESAR SALAD CON POLLO • 17
Chicken Caesar salad



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA • 7
Sautéed chicory

PATATE AL FORNO • 7
Roasted potatoes

CAPONATA • 7
Caponata, traditional Sicilian eggplant stew

PURÈ DI PATATE • 7
Mashed potatoe

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO • 7
Rocket salad and Parmigiano

DOLCI

TIRAMISU • 10
Tiramisu

FRUTTINI PER DUE** • 16
Fruttini for two

MACEDONIA • 8
Fruit salad

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



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



IL PANE DI CASA MONTI • 4

Pane artigianale realizzato con farine biologiche di tipo "0",
lievitato lentamente e servito caldo per accompagnare ogni piatto.

Our artisanal bread, made with organic type "0" flour, slowly
leavened and served warm to accompany every dish.

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO • 16

Veal with tuna sauce

CULATELLO DI ZIBELLO NOSTRA RESERVA • 18

Culatello di Zibello our reserve.

MINISTRONE DELLA CASA • 15

House Minestrone soup

BURRATA DI BUFALA, PUNTARELLA • 20

Buffala Burrata with Catalogna chicory

CARCIOFO ALLA GIUDIA • 16

Jewish style fried artichoke

CARPACCIO DI RICCIOLA LIME E PEPE ROSA • 18

Amberjack carpaccio with lime and pink pepper





PRIMI

TONNARELLI CACIO E PEPE** · 21
Tonnarelli pasta with Cacio e pepe sauce

LASAGNA · 21
Lasagne

TAGLIATELLA AL RAGÙ D'ANATRA · 24
Tagliatella with duck ragù

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI · 23
Cepes mushroom risotto

PACCHERO AL TARTUFO · 27
Pacchero with black Truffle

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

SECONDI

POLPO, PUREE DI ZUCCA E CONDIMENTO AL LIMONE · 30
Octopus, butternut puree, lemon dressing

PARMIGIANA DI MELANZANE** · 18
Eggplant Parmigiana

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

FILETTO DI MANZO · 38
Beef fillet

OSSOBUCO · 28
Ossobuco

FILETTO DI BRANZINO E CAPONATA · 32
Seabass fillet with caponata



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA · 7
Sautéed chicory

PATATE AL FORNO · 7
Roasted potatoes

CAPONATA · 7
Caponata

PURÈ DI PATATE · 7
Mashed potatoe

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO · 7
Rocket salad and Parmigiano



DOLCI

TIRAMISU · 10
Tiramisu

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

LEMON TARTE CON MERINGA ALL'ITALIANA - PER DUE · 14
Lemon meringue pie - for two

CRAQUELIN PROFITTEROLES · 10
CON GANACHE AL CIOCCOLATO
Craquelin profiterroles with chocolate ganache

TORTINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO · 18
Chocolate fondant and pistacchio

AFFOGATO · 12
Affogato



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.