



RISTO
RANTE

CASA MONTI

LUNCH 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

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

MEZZE MANICHE CON CREMA · 23

DI CARCIOFI E GUANCIALE

Mezze Maniche with artichoke cream
and guanciale

SPAGHETTI AI DUE POMODORI · 16

Tomato 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 potatoes

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 profitteroles 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.



RISTO RANTE



DINNER MENU

FOCACCIA FATTA IN CASA · 5

CON OLIO EVO E SALE MALDON

Homemade Focaccia with extra virgin olive oil and Maldon salt

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO · 16

Veal with tuna sauce

CULATELLO DI ZIBELLO NOSTRA RESERVA · 18

Culatello di Zibello our reserve.

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA · 20

FUNGHI SALTATI AL BURRO E FONDO DI POLLO

Eggs parfait, sauteed mushroom and chicken jus.

MINESTRONE DELLA CASA · 15

Minestrone soup

BURRATA DI BUFALA, PUNTARELLA · 20

Buffala Burrata with Catalogna chicory

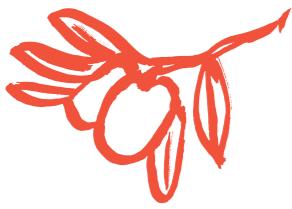
CARCIOFO ALLA GIUDIA · 16

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

MEZZE MANICHE CON CREMA DI CARCIOFI E GUANCIALE · 23

Mezze Maniche with artichoke cream and guanciale

TAGLIATELLA AL RAGÙ D'ANTRA · 24

Tagliatella with duck ragù

RISOTTO AI FUNGHI MISTI · 23

Mixed 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

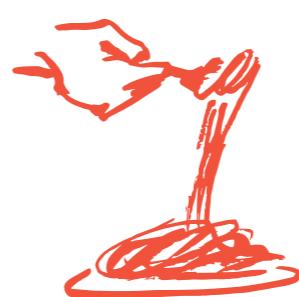
Beef fillet

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 potatoes

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 profitteroles 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.