

R I S T O  
R A N T E



CASA MONTI

# LUNCH MENU

# RISTO RANTE



## ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL GIORNO · 18

*Antipasto of the day*

FIORI DI ZUCCA CON ALICI E MOZZARELLA · 14

*Zucchini flowers with anchovies and mozzarella cheese*

VITELLO TONNATO · 18

*Veal with tuna sauce*

BURRATA CON POMODORINI · 20

*Burrata with tomatoes*

CARCIOFO ALLA GIUDIA · 16

*Jewish-style artichokes*

CARPACCIO DI ZUCCHINE · 18

CON PARMIGIANO E LIMONE

*Zucchini carpaccio with parmesan and lemon*

## INSALATE

INSALATA CAPRESE · 19

*Caprese salad with mozzarella and tomatoes*

INSALATA CESARE · 19

*Lattuga, Pollo, Bacon, Parmigiano, Alici, Pane Croccante, Salsa Caesar*

*Lettuce, chicken, bacon, parmesan cheese, anchovies, crunchy bread, caesar dressing*

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO · 7

*Rocket and parmesan salad*



## PRIMI

PRIMO DEL GIORNO · 20  
Pasta of the day

SPAGHETTI AI TRE POMODORI · 17  
Tomato with three tomatoes sauce

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

LINGUINE AL GAMBERO ROSSO · 26  
Linguine pasta with red prawns

## SECONDI

SECONDO DEL GIORNO · 22  
Main dish of the day

PARMIGIANA DI MELANZANE\*\* · 19  
Eggplant Parmigiana

FILETTO DI BRANZINO CON ZUCCHINE,  
LIME E PISELLI · 31  
Sea bass fillet with zucchini, lime and green peas

MILANESE DI VITELLO E RUCOLA · 34  
Veal milanese with rocket salad

SUPREMA DI POLLO CON ERBE  
E VERDURE DI STAGIONE · 27  
Chicken suprême with herbs and seasonal vegetables



## CONTORNI

CICORIA RIPASSATA · 7  
Sautéed chicory

PATATE AL FORNO · 7  
Roasted potatoes

PATATINE FRITTE · 7  
French fries

FOCACCIA FATTA IN CASA  
CON OLIO EVO E SALE MALDON · 7  
Homemade focaccia  
with extra virgin olive oil and Maldon salt

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO · 7  
Rocket and parmesan salad



## DOLCI

TIRAMISÙ · 10  
Tiramisu

FRUTTINI PER DUE\*\* · 18  
Fruttini for two

AFFOGATO · 11  
Vanilla ice cream served with a shot of hot espresso

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE  
CON SORBETTO AL LIMONE E MENTA · 12  
Seasonal fresh fruit with lemon and mint 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



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO · 18  
Veal with tuna sauce

CARCIOFO ALLA GIUDIA · 16  
Jewish style fried artichoke

BURRATA CON POMODORINI · 20  
Burrata with tomatoes

CARPACCIO DI ZUCCHINE CON PARMIGIANO  
E VINAIGRETTE AGLI AGRUMI · 18  
Zucchini carpaccio with parmesan and lemon sauce

CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATO  
CON VINAIGRETTE AL LIMONE E ARANCIA – PER 2 · 32  
Marinated amberjack carpaccio with orange and citrus vinaigrette – for 2

BATTUTO DI GAMBERO CON CREMA DI BURRATA,  
LAMPONI E LIMONE · 24  
Pressed whole gambero with burrata cream, raspberry and lemon





## PRIMI

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

RISOTTO DI PRIMAVERA CON SPINACI E STRACCHINO · 25  
Spring risotto with spinach and stracchino cheese

PACCHERO AL DATTERINO GIALLO E CARPACCIO DI TONNO ROSSO,  
CON CAPPERI E OLIVE · 27  
Paccheri with yellow datterino tomato tuna carpaccio, capers and olives

AGNOLOTTI DEL PLIN CON CODA ALLA VACCINARA · 24  
Pinched ravioli filled with beef tail and tomato sauce

LINGUINE AL GAMBERO ROSSO · 26  
Linguine with red prawn

## SECONDI

FILETTO DI BRANZINO CON ZUCCHINE, LIME E PISELLI · 31  
Sea bass fillet with zucchini, lime and green peas

POLPO ARROSTO CON CREMA DI PEPERONI · 30  
Roasted octopus with pepper cream

MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA · 34  
Veal milanese with rocket salad

SUPREMA POLLO CON ERBE E VERDURE DI STAGIONE · 27  
Chicken suprême with herbs and seasonal vegetables

PARMIGIANA DI MELANZANE\*\* · 19  
Eggplant Parmigiana



## CONTORNI

CICORIA RIPASSATA · 7  
Sautéed chicory

PATATE AL FORNO · 7  
Roasted potatoes

PATATINE FRITTE · 7  
French fries

FOCACCIA FATTA IN CASA  
CON OLIO EVO E SALE MALDON · 7  
Homemade focaccia with extra virgin olive oil and Maldon salt

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO · 7  
Rocket and parmesan salad



## DOLCI

TIRAMISÙ · 10  
Tiramisu

FRUTTINI - PER DUE\*\* · 18  
Fruttini - for two

LEMON TARTE CON MERINGA ALL'ITALIANA · 10  
Lemon meringue pie

CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE · 11  
Ricotta and sour cherry tart

PARIS BREST CON PRALINATO DI NOCCIOLA E CREMA INGLESE · 13  
Paris Brest with hazelnut praline and custard

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE  
CON SORBETTO AL LIMONE E MENTA · 12  
Seasonal fresh fruit with lemon and mint 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.