

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

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.