RISTORANTE

CASA MONTI



LUNCH
MENU

RISTO RANTE



ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL GIORNO · 18
Antipasto of the day

VELLUTATA DI ZUCCA
CON UOVO POCHE' E SEMI DI ZUCCA · 18
Pumpkin veloute', poached egg and pumpkin seeds

VITELLO TONNATO · 18
Veal with tuna sauce

BURRATA CON PUNTARELLE CROCCANTI,
ALICI DEL CANTABRICO, CRUMBLE DI PANE ALLE
ERBE E CITRONETTE AL LIMONE · 20
Burrata with crispy puntarelle, Cantabrian anchovies,
herb bread crumble and lemon dressing

CARCIOFO ALLA GIUDIA · 16
Jewish-style artichokes

CARPACCIO DI BARBABIETOLA AFFUMICATA,
RIDUZIONE DI FORMAGGIO
DI CAPRA E LIMONE · 18
Smoked beetroot carpaccio, goat's cheese and lemon

INSALATE

INSALATA CAPRESE · 19
Caprese salad with mozzarella and tomatoes

INSALATA CESARE · 19
Lettuce, chicken, bacon, parmesan cheese,
anchovies, cruncy bread, caesar dressing

INSALATA NIZZARDA · 19
Tuna belly, egg, potatoes,
fresh vegetables, olives, anchovies

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO · 20
Pasta of the day

SPAGHETTI AI TRE POMODORI · 17
Spaghetti 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

GNOCCHI DI PATATE, RADICCHIO TARDIVO
BRASATO, NOCI E PARMIGIANO REGGIANO · 27
Potato Gnocchi with Braised Late Radicchio,
Walnuts & Parmesan

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO · 22
Main dish of the day

PARMIGIANA DI MELANZANE** · 19
Eggplant Parmigiana

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

GUANCIA DI MANZO BRASATA
CON TOPINAMBUR · 29
Slow-braised beef cheek with jerusalem artichoke

FILETTO DI BRANZINO CON SALSA
BEURRE BLANC E VERDURE GRIGLIATE · 31
Sea bass fillet, beurre blanc sauce and grilled vegetables



PER ACCOMPAGNARE

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,
SCALOGNO E PARMIGIANO · 7
Rocket Salad, Shallot & Parmesan



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

FONDANT AL CIOCCOLATO GUANAJA VALRHONA
E FIOR DI SALE E GELATO ALLA VANIGLIA · 12
Valrhona Guanaja Chocolate Fondant,
Fleur de Sel & Vanilla Ice Cream





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.