



MONTENAPOLEONE
1817

LO CHEF SUGGERISCE

Chef's suggestions

CARPACCIO DI PESCE <i>Fish of the day, poppy seeds, piment d'espelette, calamansi dressing</i>	€ 27,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 24 MESI CON PARMIGIANO <i>Parma ham P.D.O. 24 months and parmesan flakes</i>	€ 25,00
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO <i>Buffalo mozzarella, tomatoes and basil</i>	€ 20,00
PANZANELLA CON GAMBERI <i>Cherry tomatoes, shrimps, mozzarella, olives, capers, rusks</i>	€ 31,00
INSALATA VIVALDI <i>Steamed vegetables, hard boiled egg, tuna, tomatoes, green olives, anchovies, white beans, mixed greens</i>	€ 25,00
COVA CHICKEN CAESAR SALAD CON BACON CROCCANTE E SCAGLIE DI PARMIGIANO <i>Cova chicken Caesar salad with crispy bacon and parmesan flakes</i>	€ 24,00
RISOTTO ALLA MILANESE <i>Saffron risotto Milan-Style</i>	€ 28,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>Carbonara spaghetti</i>	€ 31,00
RIGATONI BIO TRAFILATI AL BRONZO CON RAGÙ <i>Organic bronze-cut rigatoni pasta with ragout</i>	€ 29,00
CHEESE BURGER CON CHEDDAR, BACON, LATTUGA, POMODORO E PATATINE FRITTE <i>Cheese burger with cheddar, bacon, tomato, lettuce and french fries</i>	€ 28,00
GALLINELLA ALLO CHAMPAGNE <i>Grouper fillet with mixed greens, champagne sauce</i>	€ 43,00
LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI <i>Milanese authentic veal cutlet with rocket salad and tomatoes</i>	€ 46,00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS <i>Black Angus tagliata with rocket salad, parmesan</i>	€ 45,00