



MONZÙ

CUCINA • SPRITZERIA

PIZZA

Margherita

Παλαιωμένη παρμεζάνα, fior di latte, ντομάτα San Marzano και βασιλικός
10€

Bianca

Κρέμα παρμεζάνας, πέστο βασιλικού, fior di latte, ντοματίνια και scamorza
11€

Funghi

Μανιτάρια εποχής, stracciatella, ρόκα, παρμεζάνα και μαύρη τρούφα
14€

Diavola

Fior di latte, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντοματίνια, σαλάμι picante και 'nduja
12€

San Daniele

Burrata, ντομάτα San Marzano, prosciutto San Daniele και gorgonzola
13€

Bread & dip

Προζυμένιο σίκαλης, focaccia, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και βούτυρο αρωματισμένο
με μαύρη τρούφα, θυμαρίσιο μέλι και pecorino sardo
2€

STARTERS

Τόνος “bresaola”

Μαρινέ σε μπαχαρικά, stracciatella, σύκο, πέστο μαϊντανού και παλαιωμένο βαλσάμικο
14€

Carpaccio μαγιάτικο

Μαριναρισμένο σε φινόκιο, ζωμός από ψητά καρότα, εσπεριδοειδή και αυγοτάραχο
16€

“Vitello Tonnato”

Σιγομαγειρεμένη γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, καπνιστή μαγιονέζα τόνου,
αγριοράπανο και πούδρα κάπαρης
13€

Burrata

Ντομάτες σε ζύμωση, crumble από ψωμί στα κάρβουνα, γιαούρτι και 'nduja
12€

Τραγανό αυγό

Μούς πατάτας, μανιτάρια εποχής και lardo di colonata
10€

Χτένια

Εικονικό ριζότο και κρέμα από torinambur, καμένο βούτυρο, φουντούκι και μαύρη τρούφα
16€

Σελινόριζα “osso buco”

Ψητή σελινόριζα, ραγού από μοσχάρι γάλακτος και σάλτσα παλαιωμένης παρμεζάνας
13€

Ανάμεικτη σαλάτα

Τυρί carpino, τραγανά λαχανικά, πλιόσπορος, πίκλα σταφύλι και βινεγκρέτ από λευκό βαλσάμικο
10€

PASTA – RISOTTO

Spaghetti cacio e pepe

Πιπέρι Szechuan, guanciale και αρτεμισία
11€

Orecchiette “A.O.P”

Μύδια, πέστο μαϊντανού και peperoncino
12€

Agnolotti del plin “carbonara”

Κρέμα από κρόκους, pecorino sardo και καπνιστή πανσέτα
14€

Linguine gamberi

Ζωμός γαρίδας, σαφράν και tartare γαρίδας
16€

Fregola sarda

Μοσχαρίσια ουρά, караβίδες και πούδρα porcini
15€

Risotto carnaroli

Κρέμα από κόκκινα παντζάρια, gorgonzola dolce και παλαιωμένο
βαλσάμικο από τη Modena
12€

MAINS

Μπακαλιάρος “mantecato”

Γαλάκτωμα από γλυκό σκόρδο, crispy ριζότο, κρέμα μυρωδικών και λεμόνι
18€

Κοτόπουλο “diavola”

Μαριναρισμένο κοτόπουλο, τερίνα πατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια
και σάλτσα diavola με ‘nduja
16€

Χοιρινά μάγουλα

Πασινάκι, chutney καπνιστής πανσέτας, πίκλες μουστάρδας και gremolata φινόκιο
17€

Κοτολέτα Milanese

Μοσχάρι γάλακτος πανέ, γλυκιά κάπαρη, ντοματίνια confit και παλαιωμένη παρμεζάνα
28€

Μοσχαρίσια tagliata

Μπροκολίνι στα κάρβουνα και χλιαρή σάλτσα “Caesar”
26€

Bistecca Fiorentina (1.000gr)

Black Angus porterhouse στα κάρβουνα, πουρές πατάτας με σινάπι,
μανιτάρια “panzanella” και σάλτσα από καμένο βούτυρο και φασκόμυλο
65€

DESSERTS

“Tiramisu”

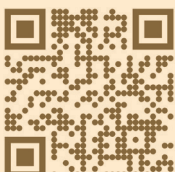
Φυστίκι, κρέμα mascarpone και παγωτό espresso
8€

Σοκολάτα

Σοκολάτα Domori 68%, λευκή σοκολάτα, sorbet βύσσινο και σοκολάτα γάλακτος
9€

Τάρτα Μήλου

Μπισκότο κανέλλας, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα και sorbet lime βανίλια
7€



OUR MENU

Επιμέλεια καταλόγου: Γιάννης Λιόκας

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη - Τιμολόγιο).

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας.