

DINNER MENU

Προζυμένα Pizza

Μαργαρίτα

ντομάτα San Marzano, βουβαλίσια μοτσαρέλα,
παλαιωμένη παρμεζάνα, βασιλικός / 15€

‘Nduja

βιολογικό guanciale, κολοκύθα, φασκόμυλο, μοτσαρέλα,
πεκορίνο, ντοματίνια confit / 17€

Μανιτάρι

άγρια μανιτάρια εποχής, μοτσαρέλα, σπανάκι,
κατσικίσιο τυρί και μαύρη τρούφα / 19€

Μορταδέλα φυσίκι

μοτσαρέλα, βουβαλίσια μπουράτα, πέστο φυσίκι,
παλαιωμένη παρμεζάνα, μορταδέλα Bologna / 17€

Ψωμί

προζυμένιο με κεχρί & παπαρουνόσπορο, focaccia, flatbread,
βούτυρο με κατσικίσιο τυρί, πέστο μυρωδικών και άγριο σκόρδο / 3€

Ορεκτικά

Μαγιάτικο

ακτινίδιο, kohlrabi, πράσινο μήλο, avruga / 19€

“Vitello Tonnato”

μοσχάρι γάλακτος, σάλτσα από το ψήσιμό του,
μαριναρισμένη παλαμίδα, μαγιονέζα τόνου / 20€

Καλαμάρι “Aaglio e Olio”

ταλιατέλες από καλαμάρι, σάλτσα aglio e olio, αχιβάδες, αυγοτάραχο / 19€

Χτένια

εικονικό ριζότο από κολοκύθα, καπνιστή πανσέτα,
κολοκυθόσπορος, μανταρίνι / 21€

Σελινόριζα & κάστανο

τερίνα μοσχαρίσιας ουράς, πατάτα, σάλτσα μαύρης τρούφας / 19€

Νιόκι πατάτας

άγρια μανιτάρια, σπανάκι, φουντούκι, taleggio, καμένο βούτυρο / 18€

Καπνιστή Burrata

ψητά παντζάρια, crumble καρυδιού, πέστο και βινεγκρέτ παντζάρι / 17€

Ανάμεικτη Σαλάτα

κατσικίσιο τυρί, αχλάδι, τραγανά λαχανικά, φυσίκι Αιγίνης,
βινεγκρέτ agrodolce / 14€

Ζυμαρικά-Ριζότο

Agnolotti “Cacio e Pepe”

torinambur, φουντούκι, παλαιωμένη παρμεζάνα,
πιπέρι Szechuan / 17€

Linguine

tartare γαρίδα Κοιλιάδος, σάλτσα γαρίδας-kombu, σουμάκ,
χαβιάρι πέστροφας / 21€

Fettucine “Bolognese”

4 είδη κρέατος Bolognese, σάλτσα παρμεζάνας 36 μηνών / 19€

Monzu “Carbonara”

tubetti, καπνιστή κρέμα κρόκων, pecorino sardo, βιολογικό guanciale / 17€

Risotto “Milanese”

μοσχάρισιο μάγουλο γάλακτος, κρόκος Κοζάνης, ‘nduja / 18€

Κυρίως

Μπακαλιάρος

κουνουπίδι, μύδια, σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών,
colatura di alici / 25€

Κοτολέτα Μαγιάτικου

σε πολέντα, κρέμα μπρόκολο, καμένο λεμόνι,
χόρτα εποχής στα κάρβουνα / 26€

Κοτόπουλο “Porchetta”

κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, караβίδα, σαλάτα φινόκιο,
πασινάκι, σάλτσα караβίδας / 26€

Μαύρος Χοίρος

ψητά κυδώνια, καπνιστή πανσέτα, δαμάσκηνα και γλυκοπατάτα / 25€

Κοπές Βοδινού στο κάρβουνο

Striploin Tagliata (300gr)

Black Angus στα κάρβουνα, σάλτσα από καμένο βούτυρο και φασκόμηλο / 34€

Bistecca (1.000gr)

Black Angus Ribeye με κόκαλο στα κάρβουνα, σάλτσα από καμένο βούτυρο
και φασκόμηλο / 110€

Γαρνιτούρες

πουρές πατάτας / 5€
broccolini στα κάρβουνα / 5€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Cappuccino

τραγανή βάση από πραλίνα φουντουκιού,
cremeux καφέ, παγωτό μόκα, mousse μασκαρπόνε / 11€

“Mille feuille”

semifreddo κάρδαμο και πορτοκάλι, τραγανά φύλλα,
καραμελωμένα αχλάδια / 11€

Σοκολάτα

αφρός και cremeux bitter σοκολάτας, κάστανο,
crumble κακάο, μαύρα φραγκοστάφυλα / 12€



ΜΟΝΖÙ