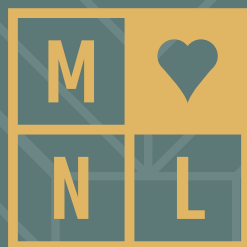


MENU GLUTEN FREE

Dalla pizza al dolce, passando per hamburger e pasta, solo da noi puoi vivere un'esperienza Gluten Free a 360° senza dover mai scendere a compromessi.

Ricordati, al momento dell'ordine, di identificarti sempre come cliente celiaco, per permetterci di gestire al meglio le tue esigenze.



MONTENAPOLEONE

Asiago, VI | Bassano del Grappa, VI | Ponte San Nicolò, PD | Selvazzano Dentro, PD



LA NOSTRA FILOSOFIA

Per la Germania la birra è sempre stata una questione molto seria, talmente seria che nel 1516 Guglielmo IV di Baviera emanò l'Editto di Reinheitsgebot, conosciuto anche come Decreto di Purezza, secondo il quale i mastri birrai erano obbligati a utilizzare esclusivamente acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito per la preparazione della birra.

Questo severo Editto ha permesso alla Germania di affermarsi nei secoli come produttore mondiale di birra e, mentre i tedeschi erano impegnati con le birre, noi italiani cominciavamo a infornare quello che sarebbe stato il nostro più grande orgoglio: la pizza.

Chissà chi sarà stato il primo, ignaro scopritore dell'accoppiata vincente per eccellenza, il suo nome non ci è dato sapere, ma di certo sappiamo che gli sarà sembrata poesia per il palato: pizza e birra, conoscete per caso un connubio migliore? Con la nostra proposta vogliamo elogiare l'eccellenza italiana in tutte le sfaccettature, partendo dalla pizza, passando per gli hamburger, i club sandwich e arrivando alle carni.

LISTINO

La nostra offerta senza glutine

4

Beer Selection
Aperitivi e soft drinks

5

Wine Selection

6-9

La Pizzeria

10

Hamburgeria

11

Hosteria MNL
Piade romagnole

12-13

La Carne e le Tartare

14

Insalateria gourmet
Primi piatti e secondi di mare

15

Bimbi

Prodotti congelati - I piatti o le categorie contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi contrassegnati con (**), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al responsabile di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Per maggiori informazioni o per consultare il libro degli allergeni potete rivolgervi al responsabile di sala.

Coperto | 2,3 Con servizio | 5

LE BIRRE ARTIGIANALI

Saucery 3,9%Vol

33cl 7



Birrificio: Magic Rock

Stile: Session IPA

Provenienza: Inghilterra

Particolarità: Una Session IPA caratterizzata da una nota dolce e maltata e una luppolatura equilibrata, carica di note tropicali. La Saucery viene fermentata con il mitico lievito London Ale III, che aggiunge ulteriori note fruttate ed esalta il profilo maltato e luppolato della birra.

Fantasma 6,5%Vol

33cl 7



Birrificio: Magic Rock

Stile: American IPA

Provenienza: Inghilterra

Particolarità: Carica di note resinose e tropicali, succosa al punto giusto, mantiene comunque una "pericolosa" beverinità. Fantasma è la prima birra Gluten Free a venir prodotta da Magic Rock, grazie all'utilizzo dell'enzima Brewers Clarex.

Caulier Blonde 6,7%Vol

33cl 7



Birrificio: Caulier

Stile: Belgian Blonde Ale

Provenienza: Belgio

Particolarità: Tipica Blonde belga dalla schiuma fine e chiara, aroma fruttato e persistente. Questa birra oltre ad essere prodotta "Sugar free", come tutte le Caulier, è anche priva di glutine.

APERITIVI E SOFT DRINKS

Acqua naturale / frizzante 0,5 lt. | 2,5

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,33 lt. | 3,5

Fanta 0,33 lt. | 3,5

Tè pesca o limone | 3,5

Succhi di frutta | 3,5

Schweppes tonic / lemon | 3,5

Gingerino | 3,5

Hugo Prosecco DOC, sciroppo di sambuco, soda, menta | 4,5

MONTENAPOLEONE

wine selection

Prosecco Benotto Luigino | 4 - 20

Cabernet Benotto Luigino | 4 - 20

Pinot Grigio Benotto Luigino | 4 - 20

Valpolicella Classico Tommasi | 5 - 25

I prezzi sono intesi calice - bottiglia

VINI BIANCHI

Soave Tommasi | 24

Lugana Il Sestante Tommasi | 26

Gewürztraminer Kaltern | 28

VINI ROSSI

Valpolicella Ripasso Tommasi | 30

Pinot Nero Kaltern | 28

Nerio Schola Sarmenti | 26

BOLLICINE

Franciacorta Brut Antica Fratta | 30

Moscato Fior d'Arancio | 20



LA PIZZERIA



GLUTEN FREE +2€

Le farine gluten free e la sapienza dei nostri pizzaioli testimoniano una vitalità che non ha eguali nel realizzare, con pochi e naturali ingredienti selezionati e gluten free, il piatto italiano più amato al mondo: la pizza.


Le Rosse

Bombarda: Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola dolce, cipolla, fagioli | 11

Boscaiola: Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, Asiago fresco Pennar, FC: speck dell'Altopiano, ricotta affumicata | 11

Delicata: Pomodoro, mozzarella, brie FC: speck dell'Altopiano, pomodorini | 10

Brontolo: Pomodoro, salamino, olive, peperoncino, FC: pomodorini, stracciatella di burrata, basilico | 10,5


 **Cazzarola:** Pomodoro, mozzarella, porcini, FC: burrata, rucola, pomodorini | 11

 **Dedicata a te:** Pomodoro, salamino, origano, FC: pomodorini, stracciatella di burrata, basilico | 10,5


DOC: Pomodoro, mozzarella, Gran Moravia stravecchio, melanzane alla parmigiana, FC: prosciutto crudo San Daniele | 11

Franca: Pomodoro, mozzarella, porcini, FC: misticanza, burrata, porchetta trevigiana | 11

La focosa: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, cipolla, aglio, acciughe, origano, peperoncino, salamino | 11

 **La vera caprese:** Olio EVO, pomodoro, bufala campana DOP, FC: pomodoro a fette, pomodorini, doppia bufala, origano, basilico | 11,5

Languida: Pomodoro, mozzarella, Asiago fresco Pennar, zucchine, FC: porchetta trevigiana | 10

 **Meritevole:** Pomodoro, bufala campana DOP, peperoncino, FC: basilico, burrata, pomodorini | 11,5

Panoramica: Pomodoro, mozzarella, FC: burrata, speck dell'Altopiano | 11

Millo: Pomodoro, bufala campana DOP, FC: burrata, prosciutto crudo San Daniele | 12

Odorosa: Pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, salsiccia, gorgonzola dolce, olive nere | 11

Padana: Pomodoro, stracchino, zucchine, Gran Moravia stravecchio, FC: prosciutto crudo San Daniele | 10,5


Le Rosse

Piacevole: Pomodoro, bufala campana DOP, FC: crudo San Daniele, pomodorini | 10,5

Maialona: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, pancetta, burrata | 11

Mediterranea: Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano, pomodori secchi, gorgonzola dolce, capperi, salamino, peperoni | 11,5

Meravigliosa: Pomodoro, Asiago fresco Pennar, brie, scamorza, pomodorini, FC: porchetta trevigiana, stracciatella di burrata | 11,5


 **Rosmarino:** Pomodoro, bufala campana DOP, rosmarino, capperi, pomodorini siciliani, olive | 10

Salsicciana: Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia, FC: Gran Moravia stravecchio | 10


Sboldra: Pomodoro, bufala campana DOP, Gran Moravia stravecchio, salamino, olio all'aglio, rosmarino | 10,5


Tatiana: Pomodoro, bufala campana DOP, melanzane, FC: pomodorini, basilico, prosciutto crudo San Daniele, burrata | 12


Treviso Treviso: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, radicchio di Treviso, FC: prosciutto crudo San Daniele, Gran Moravia stravecchio | 11

 **Vegetariana:** Pomodoro, mozzarella, melanzane e peperoni ai ferri, pomodoro a fette, origano, FC: rucola, Gran Moravia stravecchio | 10

Pizze Rosse Cremose

 **Gradevole:** Pomodoro, bufala campana DOP, pesto genovese, olive nere, peperoncino, FC: pomodorini, basilico | 10

 **Rosamunda:** Pomodoro, paté di basilico, mozzarella, FC: rucola, pomodorini, burrata fresca | 10

 **Romeo e Giulietta:** Pomodoro, pesto genovese, feta greca, bufala campana DOP, FC: pomodorini e basilico fresco | 10,5

Super Sic: Paté di carciofi, bufala campana DOP, pomodoro fresco a fette, zucchine, prosciutto crudo San Daniele | 11,5





LA PIZZERIA

Le Classiche

Bufala | 9

Capricciosa con salamino | 8,5

Diavola | 8

Funghi | 8

Salsiccia e origano | 8

Margherita | 7

Ortolana peperoni, melanzane e zucchine | 8,5

Parigina | 9,5

Prosciutto e funghi | 9

Prosciutto cotto | 8

Pugliese cipolla | 7,5

Quattro formaggi (bianca) | 9

Quattro stagioni | 9

Speck | 9

Tirolese würstel e salamino | 9

Tonno e cipolla | 8,5

Tre peccati salsiccia, cipolla e peperoni | 9

Tonno | 8,5

Würstel | 8

Radicchio e gorgonzola | 8,5

Speck e gorgonzola | 9,5



Le Bianche

Albatros: Mozzarella, radicchio di Treviso, olive nere, FC: porchetta | 10,5

Bambi: Mozzarella, Asiago fresco Pennar, porcini, champignon, funghi di bosco, Gran Moravia stravecchio | 10,5

Betty: Bufala campana DOP, pancetta, patate di Rotzo, rosmarino | 10,5

Black: Scamorza, mozzarella, gorgonzola dolce, FC: ricotta affumicata, prosciutto crudo San Daniele | 11

Cip Ciop: Mozzarella, brie, FC: burrata, pomodorini, prosciutto crudo San Daniele | 11

Estate: Mozzarella, stracchino, FC: prosciutto crudo San Daniele, pomodorini, rucola | 10,5

Incatenata: Asiago fresco Pennar, funghi di bosco, radicchio, FC: burrata, porchetta trevigiana | 11

La Cruda: Bufala campana DOP, FC: rucola, pomodorini, crudo San Daniele, straccetti di bufala campana DOP | 12,5

Pancio Speck: Mozzarella, scamorza affumicata, carciofi, champignon, pancetta, FC: speck dell'Altopiano, Gran Moravia stravecchio | 11,5

Un Sogno: Bufala campana DOP, porcini, rucola, salamino, speck dell'Altopiano, FC: burrata | 12,5

Pizze Bianche Cremose

Che gusto: Mozzarella, paté di carciofi, radicchio di Treviso, FC: burrata, speck dell'Altopiano | 11

Lory: Mozzarella, crema ai quattro formaggi, gorgonzola dolce, peperoni ai ferri, pancetta | 10,5

Rodeo: Bufala campana DOP, porcini, paté di carciofi, radicchio, FC: porchetta trevigiana | 11

Saporita 2: Mozzarella, crema ai quattro formaggi, champignon, FC: speck dell'Altopiano, noci italiane, Gran Moravia stravecchio | 11

Speckona: Mozzarella, paté di carciofi, champignon, speck dell'Altopiano, Gran Moravia stravecchio | 10,5



HAMBURGERIA

preparati con pane artigianale e serviti con patate* fritte Pure&Rustic e salse

Emperor Burger: Pane, burger di scottona 250 gr, burrata fresca, uovo all'occhio, lattuga, pomodoro fresco a fette | 14

Flavoursome Burger: Pane avvolto nello speck croccante selezione Kofler, burger di scottona 250 gr, crema ai 4 formaggi, pomodorini, cipolla caramellata | 15

Italian Taste Burger: Pane, melanzane alla parmigiana, prosciutto crudo di Parma, burger di scottona 250 gr, bufala campana DOP, lattuga, crema di melanzane, basilico fresco | 16

Caesar Burger: Pane avvolto nel bacon croccante, petto di pollo* italiano alla griglia, formaggio Grana stravecchio, lattuga, pomodoro fresco a fette, salsa Caesar | 14

Challenger Burger: Pane, doppio burger di scottona 250 gr, lattuga, pomodoro fresco a fette, bacon croccante, formaggio cheddar e salsa BBQ | 19

Original Burger: Pane, burger di scottona 250 gr, bacon croccante, formaggio cheddar, pomodoro fresco a fette, lattuga | 12,5

Asiago Burger: Pane avvolto nello speck croccante selezione Kofler, salsiccia di Asiago ai ferri, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco | 14

Porkacci Tuoi Burger: Pane, burger di scottona 250 gr, porchetta fatta in casa, burrata fresca, crema ai pistacchi di Bronte, cipolla caramellata, pomodoro fresco a fette | 17

Burger serviti al tavolo nella Campana Fumante

Smokin' Trevi Burger: Pane, radicchio ai ferri, burger di scottona 250 gr, porchetta arrostita e cotta nel nostro forno a legna, cipolla croccante, Asiago - servito al tavolo nella campana fumante | 18

Pulled Pork Burger: Pane, pulled pork (spalla di maiale tenera sfilacciata in casa), funghi di bosco, crauti, lattuga, cipolla croccante, salsa BBQ | 17

Classic Tartare Burger: Pane, tartare di scottona 200 gr al naturale, uovo all'occhio, lattuga, pomodoro fresco a fette | 18



Burger serviti al tavolo con Colata di Formaggio Filante

Vesuvio Burger: Pane, cipolla caramellata, burger di scottona 250 gr, fagioli neri messicani, tabasco, formaggio cheddar, jalapenos piccanti, salsa guacamole fresca - servito al tavolo con colata di formaggio cheddar filante | 18

Real Double Cheeseburger: Pane, doppio burger di scottona 250 gr, triplo formaggio cheddar, pomodorini confit, formaggio Asiago fresco - servito al tavolo con colata di formaggio cheddar filante | 20

HOSTERIA MNL

Cosa distingue un prodotto di prima classe dal prodotto di qualità media? Il primo e più importante fattore sono le materie prime utilizzate. Diamo importanza ai migliori ingredienti, accuratamente selezionati e provenienti da approvvigionamenti sostenibili.

Lo Speck secondo Kofler, affumicato e stagionato 6 mesi all'aria di montagna con la nostra giardiniera | 18

Prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, olive taggiasche e verdure alla griglia | 18

Porchetta arrostita e cotta nel nostro forno a legna, Asiago Fresco e giardiniera della casa | 16

Tutti gli affettati sono di produzione artigianale, senza glutine e senza lattosio

PIADE ROMAGNOLE

Marti: mozzarella, prosciutto crudo San Daniele | 8

Miru: mozzarella, lattuga, porchetta trevigiana | 8

Ceci: stracchino, rucola e prosciutto crudo San Daniele | 8,5

Sofi: Asiago fresco Pennar, Gran Moravia stravecchio a scaglie, zucchine e prosciutto cotto italiano | 8

Jessi: mozzarella, salsiccia, peperoni grigliati, cipolla | 8



I GRANDI CLASSICI DALLA TERRA

La picanha: carne molto gustosa di una parte nobile della scottona, cotta alla griglia con speziatura tipica della cucina brasiliana. Servita con patate* al forno e salsa tartara | 21

Filetto di Scottona alla Griglia

- con formaggio Asiago fuso, speck croccante selezione Kofler, funghi di bosco e polenta ai ferri | 26
- con patate al forno e verdure ai ferri | 24

Costata di Scottona 600gr alla griglia con polenta ai ferri e verdure grigliate | 29

Pluma di Patanegra Iberico: *la carne que no se olvida - la carne che non si dimentica* al rosmarino con patate al forno, rucola, pomodorini e Grana stravecchio | 27

Tagliata di Scottona alla griglia con rucola, Grana stravecchio e pomodorini freschi | 20

Flat Iron Steak: taglio nato nel Nebraska negli anni 2000, dal sapore intenso, morbido e succulento, di una parte del muscolo della spalla di scottona, servito con patate al forno e verdure alla griglia | 23

Stecca di Ribs cotta a bassa temperatura, servita con patate* al forno
• con marinatura classica della casa e salsa BBQ | 21
• con marinatura della casa al Jack Daniel's | 22

Galletto* cotto prima a bassa temperatura al forno e poi scottato alla griglia
• con patate* al forno e salsa tartara | 17
• alla diavola con patate* al forno e salsa cheddar | 18



SU PIATTO ARDENTE

Grigliatona Bavarese Montenapoleone: Galletto* ai ferri, porchetta arrostita e cotta nel nostro forno a legna, puntine di maiale alla griglia, salsiccia, würstel, servita su piatto ardente con polenta ai ferri, crauti e fagioli
- per uno | 30 - per due | 55

Tre Tagli: Flat iron steak, tagliata di Scottona e picanha alla griglia con verdure, polenta ai ferri e patate al forno, serviti su piatto ardente (consigliato per 2/3 persone) | 64

Quattro Tagli: Flat iron steak, picanha, costata e tagliata di Scottona alla griglia con verdure, polenta ai ferri e patate al forno, serviti su piatto ardente (consigliato per 3/4 persone) | 86

BAVARESÌ

Tagliata di Porchetta arrostita e cotta nel nostro forno a legna con porcini, polenta ai ferri, fagioli e crauti | 18

Stinco* al forno con fagioli, crauti e patate | 17

TARTARE DI TERRA

Condite con olio extravergine di oliva e sale Maldon, servite con insalatina con pomodorini freschi

Tartare di scottona alle tre senapi | 18

Tartare di scottona con granella e crema di pistacchi di Bronte | 18

Tartare ai pomodorini, olive taggiasche e aggiughe del Mar Cantabrico | 18

La trilogia ai pistacchi di Bronte, alle tre senapi e ai pomodorini, olive taggiasche e acciughe del Mar Cantabrico | 28

IL POLLO

Tagliata di Pollo* Italiano alla griglia
• con verdure ai ferri | 15
• con rucola, pomodorini freschi e bufala campana DOP | 17

Indiana Nera: Straccetti di pollo* italiano al curry saltato in padella e riso nero Artemide serviti su letto di misticanza | 17





INSALATERIA GOURMET MNL

Caesar Salad: Pollo* italiano alla griglia, bacon croccante, formaggio Grana stravecchio a scaglie, pomodoro fresco a fette, misticanza, salsa Caesar | 14

Dante: Prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, olive taggiasche, mandorle, misticanza, pomodoro fresco a fette | 14

Garibaldi: Hamburger di scottona, bufala campana DOP scottata ai ferri, patate al vapore, misticanza, pomodoro fresco a fette, olive taggiasche, noci italiane | 14,5

Porta Ticinese: Salmone* norvegese alla griglia, stracchino, mandorle, patate e fagiolini al vapore, pomodoro fresco a fette, misticanza, olive taggiasche, semi di zucca | 16

Mikonos: Pollo* italiano alla griglia, olive taggiasche, feta greca, zucchine e peperoni grigliati, patate e fagiolini al vapore, basilico fresco, fiori di capperi | 15

PRIMI PIATTI

Pasticcio alla bolognese | 11

Gnocchi di patate di montagna con salsiccia, funghi porcini e fonduta di formaggio Asiago fresco | 12

Gnocchi di patate di montagna ai 4 formaggi con speck croccante selezione Kofler | 12

Riso nero Artemide con bufala campana DOP, funghi di bosco e speck selezione Kofler | 12

Riso nero Artemide con salmone affumicato, stracchino, pomodorini confit e basilico fresco | 14

SECONDI DI MARE

Filetto di branzino* in cartoccio cotto alla mediterranea con patate al forno | 19

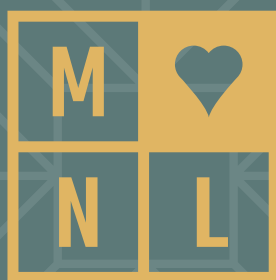
Salmone* norvegese alla griglia con insalatina, olive taggiasche e pomodorini | 20

Caprese norvegese: salmone* norvegese affumicato, bufala campana DOP, pomodoro fresco a fette e misticanza | 18

MENU BIMBI

Tutti a 9€





Tutto il nostro menù è disponibile take-away

Scansiona il QR CODE per accedere al nostro sito, scaricare il menu in italiano e inglese o leggere la versione senza glutine:



www.ristorantimontenapoleone.com

Per ordinare contattaci allo

0424 1946330 Asiago, VI

0424 1954213 Bassano del Grappa, VI

049 8979882 Selvazzano Dentro, PD

049 8962888 Ponte San Nicolò, PD

I Ristoranti

Montenapoleone Asiago

Via Monte Ortigara, 7

 @montenapoleoneasiago

 Montenapoleone Asiago

Montenapoleone Bassano del Grappa

Via Angarano, 16

 @montenapoleonebassano

 Montenapoleone Bassano

Le Birrerie

Montenapoleone Franziskaner

Piazza Carlo Leoni, 12 - Selvazzano Dentro, PD

 @montenapoleonefranziskaner

 Montenapoleone Franziskaner

Montenapoleone Spaten

Via G. Marconi, 130/A - Ponte San Nicolò, PD

 @montenapoleonespaten

 Montenapoleone Spaten