

MENU



MONTENAPOLEONE

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



LA NOSTRA FILOSOFIA

Via Montenapoleone è una delle strade più prestigiose al mondo e il cuore del Quadrilatero d'oro della moda di Milano, il rinomato quartiere del lusso che ospita le migliori firme di abbigliamento, boutique e design. L'eccellenza del Made in Italy va però oltre e trova nel cibo e nei sapori il vero Cuore mediterraneo. Da questa filosofia nasce il nostro showroom del gusto, elogio di un territorio straordinario, orgoglio di una firma 100% italiana:

MONTENAPOLEONE

Il ♥ del Gusto italiano

VORRESTI APRIRE UN MONTENAPOLEONE NELLA TUA CITTÀ?

**Lavori nella ristorazione e senti che
è arrivato il momento di fare un gran passo avanti?**

Contattaci, stiamo cercando dei partner di talento che assieme alla nostra esperienza vogliano diventare imprenditori per aprire nuovi locali Montenapoleone di successo!

www.ristorantimontenapoleone.com
info@ristorantimontenapoleone.com



LISTINO

La nostra offerta

4-5

Soft Drinks e Aperitivi

6-7

Beer Selection

8-9

Antipasti e Fritti

10-11

Primi Piatti

12-13

Secondi di Terra

14

Secondi di Mare
Fritti di Pesce

15

Plant Based - Vegano

16-17

Poke Bowl
Insalateria Gourmet

18-19

Sushi e Sashimi
Maki e Tempura

20

Hamburgeria

21

Sabor Mexicano

22-23

Pizza Romana in Pala

24

Club Sandwich

25

Menù Bimbi

AIC

 Associazione Italiana Celiachia

Scansiona il QR code sul retro!

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, glutine e 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 | 3 Con servizio | 5



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

Spremuta d'arancia | 5

Gingerino | 3,5



APERITIVI E COCKTAIL

Spritz | 4

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

Kyr Prosecco DOC, Crème de Cassis "Briottet" | 6

Mimosa Prosecco DOC, succo di arancia | 6

Americano Vermouth rosso, bitter Campari, soda water | 6

Negroni Vermouth rosso, bitter Campari, Gin | 7

Americano Insolito Vermouth rosso, bitter Campari, angostura bitter, soda water, velluto allo zenzero | 8

Americano Officinalis Vermouth rosso D.T. Cocchi, bitter Campari infuso al rosmarino, angostura bitter, soda water, velluto al rabarbaro | 8

Negroni Barrel Aged invecchiato 3 mesi in botte di rovere | 8

Americano Barrel Aged invecchiato 3 mesi in botte di rovere | 7

VINI

Chiedi la carta vini al nostro staff.

BEER SELECTION

**Löwenbräu Original** 5,1% Vol.

Birra cruda, naturale al 100%. Bionda del tipo lager, dal gusto amabile e sentore di cereali, a bassa fermentazione.

25cl 3,5

50cl 6

**Leffe Rouge** 6,6% Vol.

Alta fermentazione d'abbazia dal gusto fruttato, colore rossastro, prodotta con acqua di sorgente, orzo maltato, frumento, malto aromatizzato, lievito e luppolo.

33cl 6

**Hoegaarden Blanche** 4,9% Vol.

Colore pallido e naturalmente torbido. I suoi aromi presi dalla buccia d'arancia e dalle spezie le donano un sapore davvero unico. Creamosa e leggera, ti darà un vero e proprio senso di freschezza.

25cl 4

50cl 6,5

LE BIRRE ARTIGIANALI

**Bräuweisse** 5,1% Vol

Birificio: Ayinger
Stile: Weizen

Provenienza: Germania

Particolarità: È un'antica specialità dell'arte birraia bavarese, prodotta secondo la ben nota legge di purezza del 1516. Il colore è paglierino, chiaro. È torbida (non filtrata) e ricca di sapori delicati e fruttati. Il malto d'orzo invece le conferisce corpo e carattere. Frizzante e rinfrescante, profumo e gusto sono caratterizzati da un fine bouquet di lievito floreale di alta fermentazione e da una inconfondibile e sottile fragranza di banana.

50cl 6,5

**Eucharis Pils** 4,9% Vol

Birificio: Weissenhofer
Stile: Pilsner

Provenienza: Germania

Particolarità: Colore dell'oro e abbondante schiuma candida e persistente, questa birra si rivela nel bicchiere una stupenda Pils della Baviera. In bocca si avverte la luppolatura con i suoi sentori erbacei che vengono equilibrati dalla lieve dolcezza del malto. Il finale è asciutto, snello e pulito, con il luppolo sempre in evidenza.

50cl 6,5

**Altaluna** 5,6% Vol

Birificio: Birra Mastino
Stile: Blanche

Provenienza: Italia, Veneto

Particolarità: Altaluna è una birra chiara dal carattere forte. Al naso gradevolmente fruttata e speziata, al palato dolce e persistente. La chiusura leggermente luppolata la rende molto bevibile. Altaluna della Scala era la splendida figlia di Mastino II. Di lei non ci sono pervenute molte notizie ma sembra fosse una ragazza bellissima, dal fascino etereo e misterioso. Persino il suo nome è attraente ed evocativo. Il padre, forse prevedendo ciò che sarebbe stato della figlia, non poteva trovarle nome più adatto.

33cl 8

**1291** 4,9% Vol

33cl 7,5

Birificio: Birra Mastino

Stile: Pilsner

Provenienza: Italia, Veneto

Particolarità: 1291 è l'anno di nascita di Cangrande della Scala ed è storicamente la prima birra prodotta dal birificio Mastino. Bohemian Pils a bassa fermentazione, prodotta con la tecnica della decozione a tre treme. Al naso fresca e floreale, in bocca il corpo medio, dato dal particolare metodo di produzione, lascia subito spazio all'aromaticità dei luppoli Tettanager e Mittelfrüh.

**Saucery** 3,9% Vol

33cl 7

Birificio: Magic Rock

Stile: Session IPA

Provenienza: Inghilterra

Particolarità: Una Session IPA sovranaturale, fatta per esser bevuta in ogni momento della giornata. 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.

**Zero Five - zero alcohol** 0,5% Vol

33cl 6

Birificio: Thornbridge

Stile: Session IPA

Provenienza: Inghilterra

Particolarità: Piena di sapore ma a basso contenuto di alcool. Zero Five trabocca di sublimi luppoli americani che donano un bellissimo bouquet di limone, pesca e albicocca.

**Caulier Blonde** 6,7% Vol

33cl 7

Birificio: 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 così da poter essere gustata anche da coloro che sono intolleranti al glutine.

**Alhambra Reserva Roja** 7,2% Vol

33cl 6,5

Birificio: Alhambra

Stile: Bock

Provenienza: Spagna

Particolarità: Per godersi Alhambra Reserva Roja e apprezzare le sue sorprendenti sfumature è necessario del tempo. Prodotta a Granada, nel sud della Spagna, seguendo tecniche tradizionali, questa birra lager in stile bock saprà conquistare con la sua straordinaria delicatezza, l'intensità e l'equilibrio davvero perfetti del malto d'orzo tostato. Gusto intenso con un leggero retrogusto amarognolo.

**Goose IPA** 5,9% Vol

35,5cl 7

Birificio: Goose Island

Stile: American IPA

Provenienza: Stati Uniti

Particolarità: Ispirata al tradizionale stile inglese, arricchita con aromi di agrumi e un deciso finale luppolato. Birra dal color miele di fiori d'arancio, in bocca è briosa e asciutta con una finitura amarognola.

ANTIPASTI MNL

Cosa distingue il 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.

Salumi e formaggi, la migliore selezione dal nostro banco | 38

Prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, olive taggiasche e pomodorini confit | 18

Lo Speck, affumicato e stagionato 6 mesi all'aria di montagna, con Asiago fresco | 18

Porchetta trevigiana arrostita e cotta nel nostro forno a legna, Asiago fresco e pomodorini confit | 16

L'Asiago: il fresco Bisachese, il mezzano, lo stravecchio di Malga Larici | 20

Tegamino di Asiago fuso con patate al forno e funghi di bosco | 16

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

Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.



FRITTI

Gran degustazione di fritti* misti dello chef (consigliato per 3/4 persone) | 26

Patate* fritte con cheddar e bacon croccante | 7

Patate fritte* | 5,5

Crocchette di pollo* italiano | 6,5

Jalapeños* piccanti ripieni al formaggio | 6,5

Mozzarelline* panate | 6,5

Olive ascolane* | 6,5

Anelli di cipolla* pastellati | 6





PRIMI DI TERRA

Spaghetto alla carbonara

con uovo poché, pecorino romano, guanciale croccante e tartufo nero di Asiago | 14,5

Tagliatelle al ragù di cervo fatto in casa

pomodorini confit e scaglie di formaggio Grana stravecchio | 13,5

Tagliatelle al pistacchio di Bronte

burrata fresca e prosciutto crudo di Parma marinato | 13,5

Spaghetto cacio pepe e tartufo nero di Asiago

| 13

Gnocchi di patate fatti in casa con salsiccia

funghi di bosco e fonduta di formaggio Asiago fresco | 13

Gnocchi di patate fatti in casa ai 4 formaggi e speck croccante

| 13

Riso nero Artemide con zucchine julienne

burrata fresca e straccetti di prosciutto crudo di Parma marinato | 13

Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.



PRIMI DI MARE

Spaghetto cacio pepe, tartare di gamberi* imperiali e lime

| 16

Spaghetto della costiera Amalfitana

con scampi*, cozze*, vongole* veraci dell'Adriatico, gamberoni* imperiali, pomodoro fresco - leggermente piccanti | 18

Spaghetto alle vongole*

veraci dell'Adriatico | 13

Riso nero Artemide con gamberoni* imperiali scottati, burrata fresca, pomodorini confit

| 13,5

PASTIFICIO

Fratelli Benetti

Nel 1921, proprio dove oggi sorge il Montenapoleone di Asiago, i trisnonni di Andrea e Carlo iniziavano a produrre pasta fresca all'uovo, tramandandone l'arte a figli e nipoti. Cessata l'attività negli anni '70, in occasione del centenario della nascita del pastificio, i due cugini, recuperate le antiche trafile in bronzo ed il vecchio marchio, hanno deciso di riprendere la produzione di questa pasta di alta qualità di grano biologico 100% italiano, artigiana nello spirito e tradizionale nella sostanza, in esclusiva per i Ristoranti Montenapoleone.



I GRANDI CLASSICI DALLA TERRA

Tre Tagli: Flat iron steak di Black Angus irlandese, tagliata di scottona argentina e picanha irlandese alla griglia con verdure e patate al forno, serviti su piatto ardente (consigliato per 2/3 persone) | 64

Pluma di Patanegra Iberica: la carne que no se olvida - la carne che non si dimentica al rosmarino con patate al forno, misticanza, pomodorini e Grana stravecchio | 28

Costata di Scottona Irlandese 600 gr alla griglia con patate al forno e verdure grigliate | 30

Filetto di Scottona Irlandese alla griglia con patate al forno e verdure grigliate | 30

Flat Iron Steak: taglio nato nel Nebraska negli anni 2000, dal sapore intenso, sorprendentemente morbido e succulento, di una parte del muscolo della spalla di scottona Black Angus irlandese, servito con patate al forno | 24

La Picanha di Scottona Irlandese: carne molto gustosa di una parte nobile della scottona, cotta alla griglia con speziatura tipica della cucina brasiliana. Servita con patate* fritte e salsa tartara | 23



Tagliata di Scottona Argentina alla griglia con misticanza, Grana stravecchio e pomodorini freschi | 21

Tagliata di Porchetta Trevigiana arrostita e cotta nel nostro forno a legna con fagioli, funghi di bosco e patate al forno | 18

Galletto* Vallespluga cotto prima a bassa temperatura e poi scottato alla griglia con patate* fritte e salsa tartara | 18

Tagliata di Pollo* Italiano alla griglia con verdure grigliate | 17

Cotoletta di Pollo* Italiano 300 gr con patate* fritte | 17



TARTARE DI TERRA

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

La Trilogia di Scottona Argentina ai pistacchi di Bronte, alle tre senapi e ai pomodorini, olive taggiasche, basilico fresco | 30

Tartare di Scottona Argentina al naturale con tartufo di Asiago, nocciole e burrata fresca | 23

CarboTartare di Scottona Argentina con uovo poché, chips di pecorino romano e guanciale croccante | 22

Tartare di Scottona Argentina con granella e crema di pistacchi di Bronte | 19

Tartare di Scottona Argentina alle tre senapi | 18



SECONDI DI MARE

Tonno Rosso del Mediterraneo** in crosta di pistacchi di Bronte con insalatina di finocchio fresco, olive taggiasche e arancia | 25

Tataki di Tonno Rosso del Mediterraneo** con zenzero marinato, insalatina di ananas e finocchio fresco in salsa teriyaki | 25

Salmon* Norvegese in crosta di olive taggiasche e salsa teriyaki con crema di yogurt e patate al forno | 22

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

Impepata di Cozze* alla tarantina servita in tegame con crostoni di pizza romana in pala - leggermente piccante | 17



FRITTI E TEMPURA

Gran Tempura di Pesce Astice*, gamberoni* imperiali, filetto di branzino*, calamari*, gamberi*, scampi* con patate* fritte | 36

Frittura di Calamari* e Gamberi* con patate* fritte | 25

Tempura di Gamberoni* Imperiali con patate* fritte | 22



TARTARE DI MARE

Servite con crostini di pane croccante e insalatina di finocchi freschi e arancia

Trilogia di Tartare: tonno** rosso del Mediterraneo con salsa guacamole fatta in casa, pomodorini e basilico fresco, salmone* norvegese in salsa teriyaki profumata al lime, gamberoni* imperiali ai pomodorini, olive taggiasche e basilico fresco | 36

Tartare di Gamberoni* imperiali ai pomodorini, olive taggiasche e basilico fresco | 23

Tartare di Salmone* norvegese in salsa teriyaki profumata al lime | 21

Tartare di Tonno rosso** del Mediterraneo con salsa guacamole fatta in casa, pomodorini e basilico fresco | 23



PLANT BASED

Con le nostre proposte plant based non ci rivolgiamo solo a vegani e vegetariani, ma a tutti coloro che hanno a cuore la propria salute e quella del pianeta. Stabiliamo un nuovo standard nella carne a base vegetale, con un ottimo sapore, senza additivi, ricca di proteine e dalla consistenza succosa, incredibilmente simile alla carne tradizionale.

Alicudi: straccetti di pollo Planted al curry e latte di cocco con riso nero Artemide, serviti su un letto di misticanza | 17

Filicudi: straccetti di pollo Planted, misticanza, pomodoro fresco a fette, mandorle, crostini di pane, mayo vegana, salsa guacamole fresca | 16

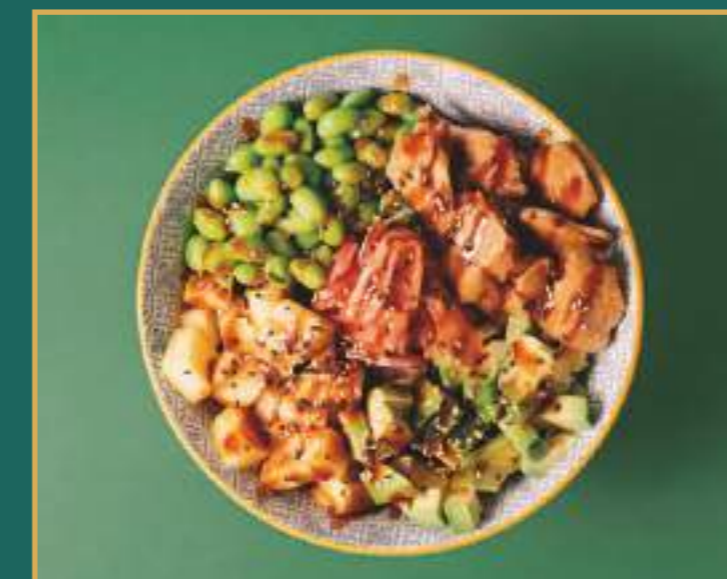
Salina: straccetti di pollo Planted, cous cous alle verdure, olive taggiasche, peperoni, zucchine e melanzane alla griglia | 16

Stromboli: tortillas vegane servite con salsa guacamole fresca, pollo Planted stufato con peperoni, mayo vegana servite con fagioli e nachos | 16

Vulcano: tortillas vegane servite con pulled pork Planted al BBQ, cipolla caramellata e mayo vegana servite con fagioli e nachos | 16

Lipari: burger con pane vegano, pollo Planted, zucchine grigliate, pomodoro fresco a fette, mayo vegana servito con patate* fritte | 15

Panarea: burger con pane vegano, pulled pork Planted al BBQ, funghi di bosco, cipolla caramellata, lattuga servito con patate* fritte | 15

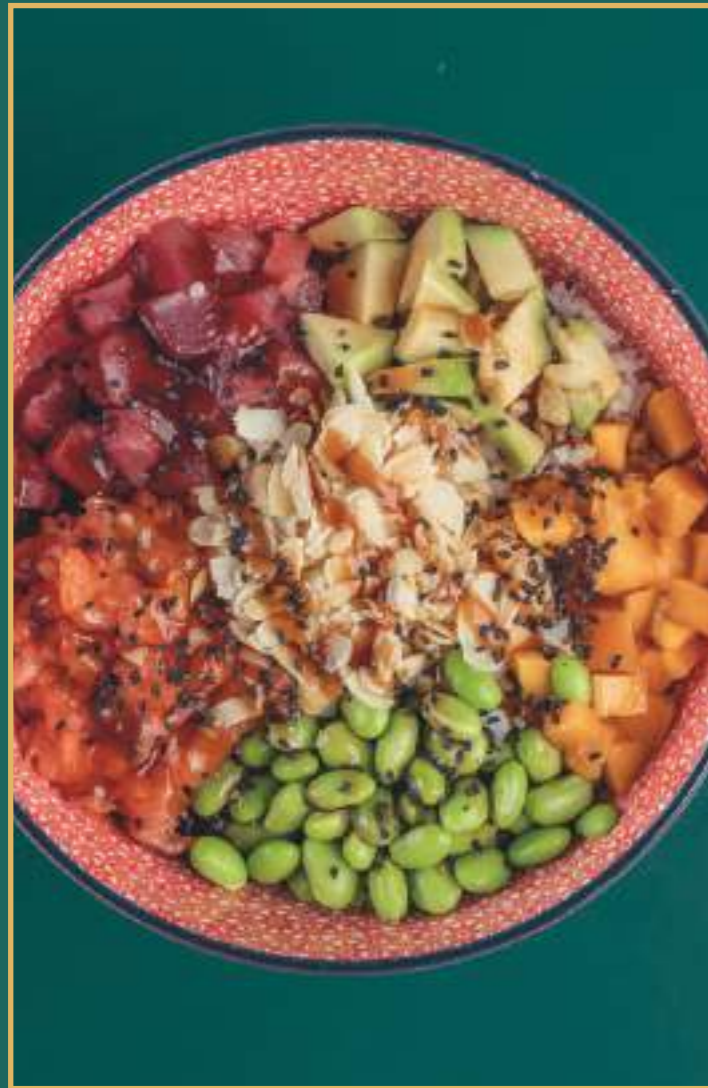


Toricella: club sandwich con pane artigianale, pulled pork Planted al BBQ, cipolla caramellata, fagioli, pomodoro fresco a fette, lattuga, mayo vegana servito con patate* fritte | 14,5

Eolie: pizza romana in pala con impasto vegano, pomodoro, peperoni, zucchine e melanzane grigliate, pomodoro fresco a fette, origano | 10

Mitra: poke di riso nero Artemide, straccetti di pollo Planted, avocado, edamame, zenzero, ananas, salsa teriyaki, semi di sesamo | 16

Cirella: misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale con melanzane, zucchine, peperoni, mayo vegana, olive taggiasche | 16



POKE BOWL

CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

Maui: riso nero Artemide, tonno** rosso, salmone*, edamame, zenzero, ananas, salsa teriyaki, semi di sesamo | 16

Kona: riso nero Artemide, tonno** rosso, salmone*, mandorle a scaglie, edamame, avocado, semi di sesamo | 16

Kauai: riso nero Artemide, salmone*, gamberi* in tempura, pomodorini freschi, avocado, edamame, ananas, sesamo, salsa teriyaki e salsa al mango | 17

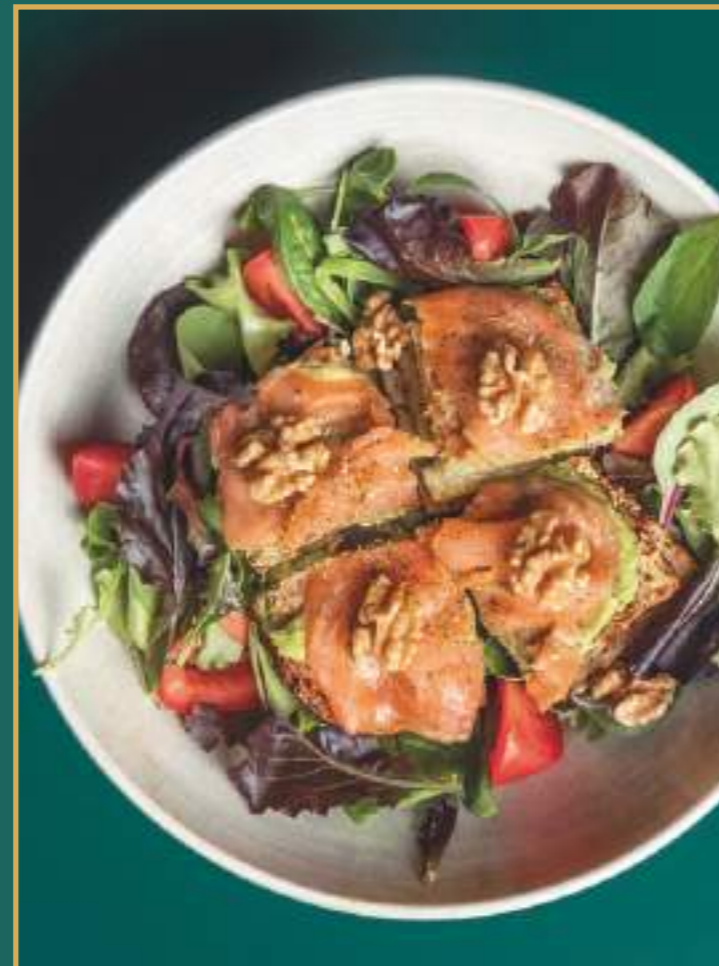
Molokai: riso nero Artemide, tonno** rosso, salmone*, gamberi*, Philadelphia, avocado, ananas, edamame, sesamo, salsa teriyaki | 17

CLUB SALAD

DAL MARE

Smoked Salmon: misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale con salmone norvegese affumicato, zucchine grigliate, mozzarella, salsa guacamole fresca, noci italiane | 18

Torino: misticanza, pomodoro fresco a fette, salmone norvegese affumicato, Philadelphia, mini club sandwich di pane integrale con avocado fresco, mozzarella, mandorle, pomodorini confit | 18



INSALATERIA GOURMET MNL

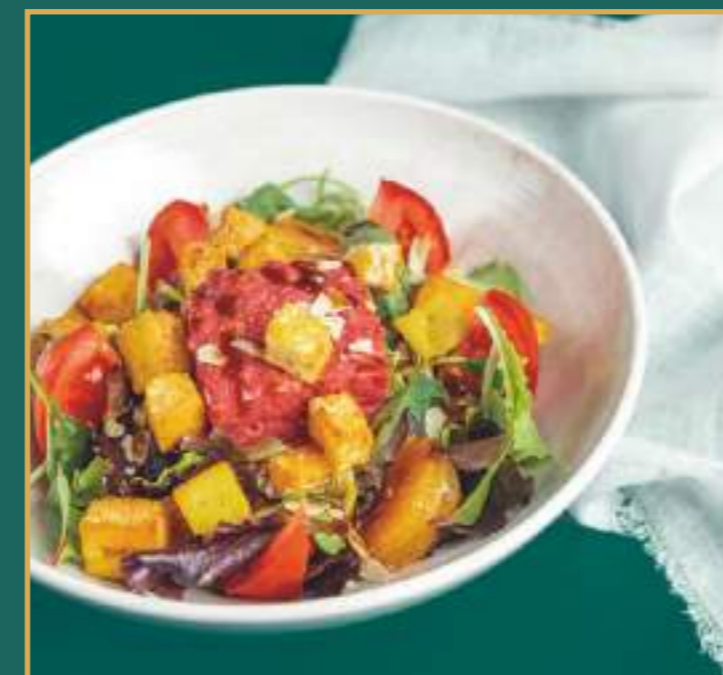
Montenapoleone: gamberoni* imperiali al naturale, tartare di tonno** rosso del Mediterraneo al naturale, mandorle, misticanza, pomodoro fresco a fette, salsa guacamole fresca, spicchi di arancia | 18

Caesar Salad: pollo* italiano alla griglia, bacon croccante, formaggio Grana stravecchio a scaglie, crostini di pane, pomodoro fresco a fette, misticanza, salsa Caesar | 15

Dante: prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, olive taggiasche, mandorle, misticanza, pomodoro fresco a fette | 16

Garibaldi: burger di scottona 250 gr, bufala campana DOP scottata ai ferri, patate al forno, misticanza, pomodoro fresco a fette, olive taggiasche, noci italiane | 17

Buenos Aires: tartare di manzo all'arancio e lime, crostini di pane, mandorle, salsa teriyaki, spicchi di arancia, pomodoro fresco a fette, misticanza | 17



CLUB SALAD

DALLA TERRA

Classic: misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale con speck, formaggio Asiago fresco, zucchine grigliate, funghi di bosco | 15

Vegetarian: misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale con melanzane, zucchine, peperoni, mozzarella, olive taggiasche, grana a scaglie | 15

Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.

Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.

SUSHI E SASHIMI

Edamame | 5

Sushi misto

25 pezzi | 35

45 pezzi | 55

65 pezzi | 75

Nigiri pesce su polpette di riso - 2 pezzi

Sake salmone | 4

Amaebi gambero crudo | 5

Sake fumé salmone affumicato | 4

Maguro tonno | 4

Ebi gambero cotto | 4

Sashimi

Sashimi salmone 9 pezzi | 14

Sashimi tonno 9 pezzi | 15

Sashimi yomo 4 pezzi tonno, 4 salmone | 14

Sashimi gold 3 pezzi tonno, 3 salmone,
3 gamberi imperiali crudi | 16

Tartare

Salmon tartare tartare di salmone, avocado,
sesamo su un letto di riso sushi e salsa
teriyaki | 18



Montenapo Maki Special Roll 8 pezzi

Mango salmone, avocado, Philadelphia - esterno
tartare di salmone, maionese leggermente
piccante, salsa al mango, tobiko, pistacchio di
Bronte | 18

Experience gamberi in tempura, avocado -
esterno pesto di pistacchi di Bronte, burrata
fresca e tartare di gamberi | 18

Karma tempura di scampi, avocado, Philadelphia
- esterno tartare di gamberi con salsa teriyaki e
salsa al mango | 16

Hiroshi salmone, Philadelphia - esterno sashimi
di tonno, salsa al mango leggermente piccante e
salsa teriyaki | 15

Dragon gamberi in tempura, avocado, spicy mayo
- esterno sashimi di salmone, spicy mayo e salsa
teriyaki | 15

Arcobaleno tonno, avocado, Philadelphia - esterno
sashimi di tonno, salmone, gamberi e salsa teriyaki
| 15

Tiger gambero in tempura, spicy mayo - esterno
sashimi di salmone, salsa teriyaki, mayo e tobiko | 14

Yume tonno, avocado, Philadelphia - esterno
sashimi di salmone e salsa teriyaki | 12

Uramaki tempura gambero in tempura, salsa
teriyaki, spicy mayo | 11

California gamberi cotti, avocado, mayo | 10

Philadelphia salmone, avocado, Philadelphia | 10

*Salmone, gamberi, scampi e tonno sono congelati
all'origine o abbattuti in loco per garantirne qualità
e sicurezza ai sensi dei Reg. CE 852/04 e 853/04.*

Tempura

Ebi tempura tempura di gamberi imperiali | 16



HAMBURGERIA

preparati con pane artigianale e serviti con patate* fritte e salse



Challenger Burger: pane, doppio burger di scottona 250 gr, lattuga, pomodoro fresco a fette, bacon croccante, formaggio cheddar, anelli di cipolla* pastellati alla birra, salsa BBQ | 21

Salmon Burger: pane, salmone norvegese affumicato, avocado fresco, Philadelphia, pomodorini, servito con guacamole fresca a parte | 17

Porcacci Tuoi Burger: pane, burger di scottona 250 gr, porchetta arrostita e cotta nel nostro forno a legna, burrata fresca, crema ai pistacchi di Bronte, cipolla caramellata, pomodoro fresco a fette | 16,5

Italian Taste Burger: pane, melanzane alla parmigiana, prosciutto crudo di Parma, burger di scottona 250 gr, bufala campana DOP, lattuga, basilico fresco | 16,5

Emperor Burger: pane, burger di scottona 250 gr, burrata fresca, uovo all'occhio, lattuga, pomodoro fresco a fette | 15

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

American Hustle Burger: pane, cotoletta di pollo* italiano, formaggio cheddar, uovo all'occhio, bacon croccante, pomodoro fresco a fette | 14,5

Asiago Burger: pane avvolto nello speck croccante, salsiccia di Asiago ai ferri, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco | 14,5

Original Burger: pane, burger di scottona 250 gr, bacon croccante, formaggio cheddar, pomodoro fresco a fette, lattuga | 13,5

Burger serviti al tavolo con Colata di Formaggio Filante

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 | 21

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 | 19

Mac&Cheese Burger: pane, burger di scottona 250 gr, formaggio cheddar, bacon croccante, maccheroni ai formaggi - servito al tavolo con colata di formaggio cheddar filante | 18



SABOR MEXICANO

Antojitos - Antipasti

Nachos clásicos: patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili con carne e salsa guacamole fresca fatta in casa | 12

Tacos Tortillas di grano ripiene e piegate

De Pollo: tortillas servite con salsa guacamole fresca, pollo stufato con peperoni e carote, maionese al chili chipotle. Accompagnate da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

De Vaca: tortillas grigliate servite con salsa taquera piccante, straccetti di manzo speziati e sfumati alla birra scura messicana, cipolla e coriandolo fresco. Accompagnate da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

De Carne Picada: tortillas servite con chili picadillo, riso e formaggio. Accompagnate da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16



Chili con carne Manzo macinato, fagioli, peperoni, cipolle e spezie
Chili chipotle Peperoncino affumicato **Salsa taquera** Salsa rossa piccante

Burritos Tortilla grande di grano ripiena, piegata e arrotolata

De Pollo: tortilla di grano tenero ripiena con formaggio e fajitas rancheras (pollo stufato con peperoni e carote) e riso. Accompagnata da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

De Vaca: tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, manzo saltato in padella con cipolla e spezie messicane e riso. Accompagnata da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

De Carne Picada: tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio. Accompagnata da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

Nachos picantes: patatine di mais servite con formaggio fuso, salsa al pomodoro piccante, chili con carne, jalapeños e salsa chipotle | 12

Quesadillas Tortilla di grano ripiena e chiusa a metà

De Pollo: tortilla di grano tenero ripiena con formaggio e fajitas rancheras (pollo stufato con peperoni e carote). Accompagnata da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

De Vaca: tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, manzo saltato in padella con cipolla e spezie messicane. Accompagnata da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

De Carne Picada: tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio. Accompagnata da fagioli, nachos, salsa cheddar | 16

Alhambra Reserva Roja 7,2% Vol 33cl

Stile: Bock 6,5€

Provenienza: Spagna

Straordinaria delicatezza, intensità ed equilibrio del malto d'orzo tostato. Birra dal gusto intenso con leggero retrogusto amaro.





PIZZA ROMANA IN PALA

Alta e fragrante, realizzata esclusivamente con farine italiane di alta qualità, lievito madre ad alta idratazione e lievitata per oltre 36 ore. Un impasto croccante all'esterno e morbido all'interno ad elevata digeribilità.

Le Nostre Classiche

Boscaiola: Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, formaggio Asiago fresco, FC: speck | 11

Bufalina: Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, FC: pomodorini freschi, origano, basilico fresco | 10,5

Margherita + Patate: Pomodoro, mozzarella, FC: patate* fritte | 10

Panoramica: Pomodoro, mozzarella, FC: burrata fresca, speck | 11

Piacevole: Bufala campana DOP, FC: pomodorini freschi, prosciutto crudo di Parma | 11,5

Regina Margherita: Pomodoro, mozzarella, origano, basilico fresco | 8

Rosmarino: Pomodoro, bufala campana DOP, rosmarino, pomodorini confit, olive taggiasche | 10,5



Vegana: Pomodoro, peperoni, zucchine e melanzane ai ferri, pomodoro fresco a fette, origano | 10

Vegetariana: Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni ai ferri, pomodoro fresco a fette, origano, FC: misticanza, formaggio Grana stravecchio | 10,5



Le Specialissime Montenapoleone

Carbonara al Tartufo: Mozzarella, bacon croccante, uovo all'occhio, formaggio Grana stravecchio, tartufo nero di Asiago | 13

La Migliore: Pomodoro, FC: prosciutto crudo di Parma, burrata fresca, olive taggiasche, basilico fresco | 13

La Vera Caprese: Pomodoro, bufala campana DOP, FC: pomodoro fresco a fette, pomodorini freschi, doppia bufala campana DOP, origano, basilico | 13

Pancio Speck: Mozzarella, Asiago, funghi di bosco, pancetta, FC: speck, formaggio Grana stravecchio | 12,5

Teresina: Mozzarella, salsiccia, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco FC: olio e scaglie di tartufo di Asiago | 13



Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.

Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.

CLUB SANDWICH

Preparati con pane artigianale e serviti con patate* fritte e salsa rosa

Club 1 Bacon croccante, mozzarella, uova, lattuga, pomodoro fresco a fette | 12,5

Club 2 Speck, crema ai 4 formaggi, formaggio Asiago, mozzarella, funghi di bosco, lattuga | 13

Club 3 Pollo* italiano alla griglia, porchetta trevigiana, mozzarella, uova, pomodoro fresco a fette, lattuga, salsa Caesar | 13,5

Club 4 Melanzane, zucchine e peperoni grigliati, uova, mozzarella, Asiago fresco, pomodoro fresco a fette | 13

Club 5 Burger di scottona, bacon croccante, uova, pomodoro fresco a fette, lattuga, mozzarella, cipolla caramellata | 14,5

Club 6 Salmone affumicato, Philadelphia, pomodorini confit, salsa guacamole fresca, mozzarella, lattuga | 15

Club 7 Tartare di scottona al naturale, bufala campana DOP, olive taggiasche, mozzarella, uova, lattuga, pomodoro fresco a fette | 14,5



Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.



MENU BIMBI

Tutti a 9€

KLAUS: COTOLETTA DI POLLO* ITALIANO E PATATE* FRITTE

CUTLET OF ITALIAN CHICKEN WITH FRENCH FRIES

PETS: BURGER DI MANZO ITALIANO E PATATE* FRITTE

BURGER OF ITALIAN BEEF WITH FRENCH FRIES

SCOTTECS: ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~

~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~

BABY BOSS: CROCCHETTE DI POLLO ITALIANO E PATATE* FRITTE

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

TROLLS: WURSTEL E PATATE* FRITTE

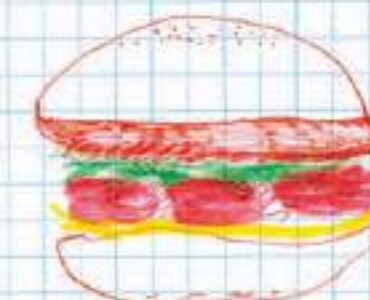
WURSTEL WITH FRENCH FRIES

AQUAMAN: ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~

~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~ ~~PIZZA~~

THUNDERMAN: PENNE AL RAGÙ/PO MONACO
PENNE WITH RAGOUT OR TOMATO

PIZZA



HAMBURGER



VORRESTI APRIRE UN MONTENAPOLEONE NELLA TUA CITTÀ?

**Lavori nella ristorazione e senti che
è arrivato il momento di fare un gran passo avanti?**

Contattaci, stiamo cercando dei partner di talento
che assieme alla nostra esperienza vogliono diventare
imprenditori per aprire nuovi locali Montenapoleone di successo!

www.ristorantimontenapoleone.com
info@ristorantimontenapoleone.com



Tutto il nostro menù è disponibile take-away

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



www.ristorantimontenapoleone.com

I Ristoranti

Montenapoleone Asiago

Via Monte Ortigara, 7 - Asiago (VI)

Tel: 0424 1946330

 @montenapoleoneasiago

 Montenapoleone Asiago

Montenapoleone Bassano del Grappa

Via Angarano, 16 - Bassano del Grappa (VI)

Tel: 0424 1954213

 @montenapoleonebassano

 Montenapoleone Bassano

Montenapoleone Marostica

Piazza Castello, 41 - Marostica (VI)

Tel: 0424 72146

 @montenapoleonemarostica

 Montenapoleone Marostica

Le Birrerie

Montenapoleone Caselle di Selvazzano

Piazza Carlo Leoni, 12 - Selvazzano Dentro, PD

Tel: 049 8979882

 @montenapoleonecaselle

 Montenapoleone Caselle

Montenapoleone Ponte San Nicolò

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

Tel: 049 8962888

 @montenapoleoneponte

 Montenapoleone Ponte