



## 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

Il ♥ del Gusto

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](http://www.ristorantimontenapoleone.com)  
[info@ristorantimontenapoleone.com](mailto:info@ristorantimontenapoleone.com)



LISTINO

## La nostra offerta senza glutine



### 4-5

Soft Drinks e Aperitivi  
Beer Selection

### 6-7

Antipasti e Fritti

### 8-9

Primi di Terra e di Mare

### 10-11

Secondi di terra  
Tartare di Terra

### 12

Secondi di Mare  
Tartare e Fritti di Pesce

### 13

Insalateria Gourmet  
Poke Bowl

### 14-15

Sushi e Sashimi  
Uramaki e Hosomaki

### 16-17

Hamburgeria  
Sabor Mexicano

### 18-19

Pizzeria

### 20

Menù Bimbi

*Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

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 | 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

## MONTENAPOLEONE *wine selection*

Chiedi la carta dei vini al nostro staff.



## APERITIVI

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

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

Mimosa Prosecco DOC, succo di arancia | 6

## BEER SELECTION

**Saucery - gluten free** 3,9%Vol

33cl 7



**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.

**Caulier Blonde - gluten free** 6,7%Vol

33cl 7



**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.

## 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

SOLO A BASSANO DEL GRAPPA

**Patate\* fritte** con cheddar e bacon croccante | 7

**Patate fritte\*** | 5,5





## 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

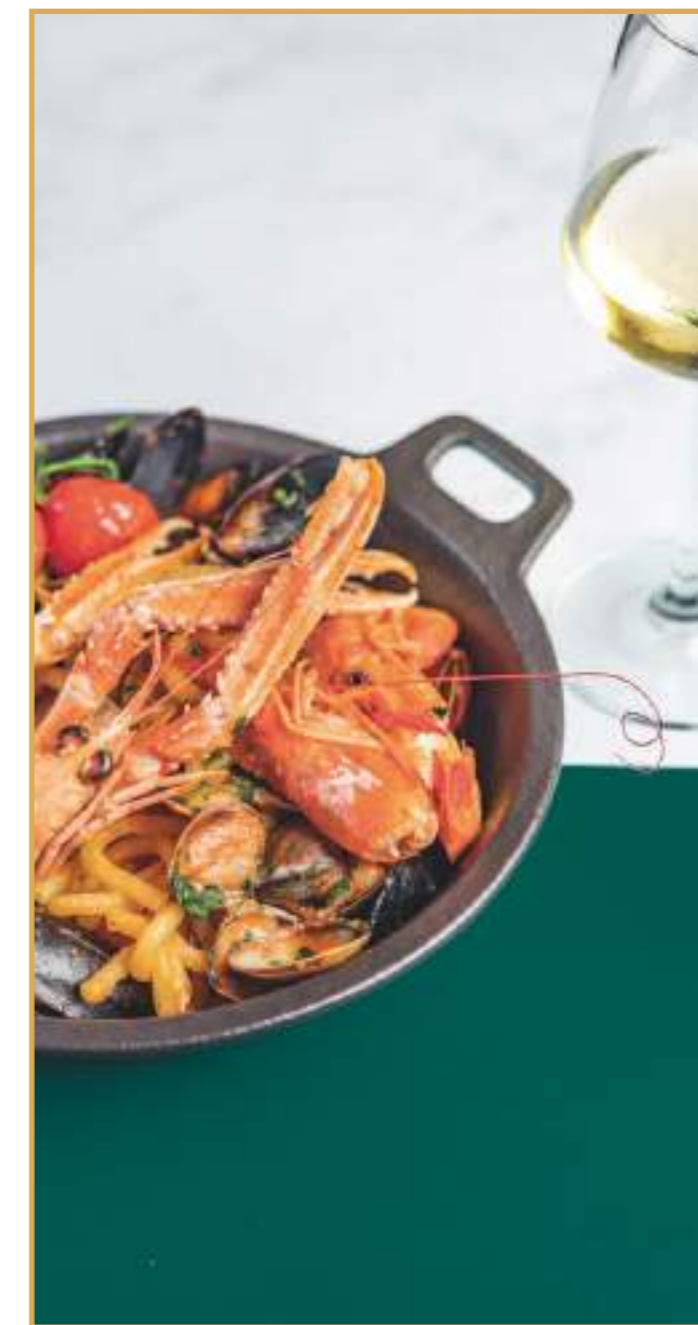
Spaghetto alle vongole\* veraci dell'Adriatico | 13

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



## 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

**Salmone\* 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

## FRITTI E TEMPURA

SOLO A BASSANO DEL GRAPPA

**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



## 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

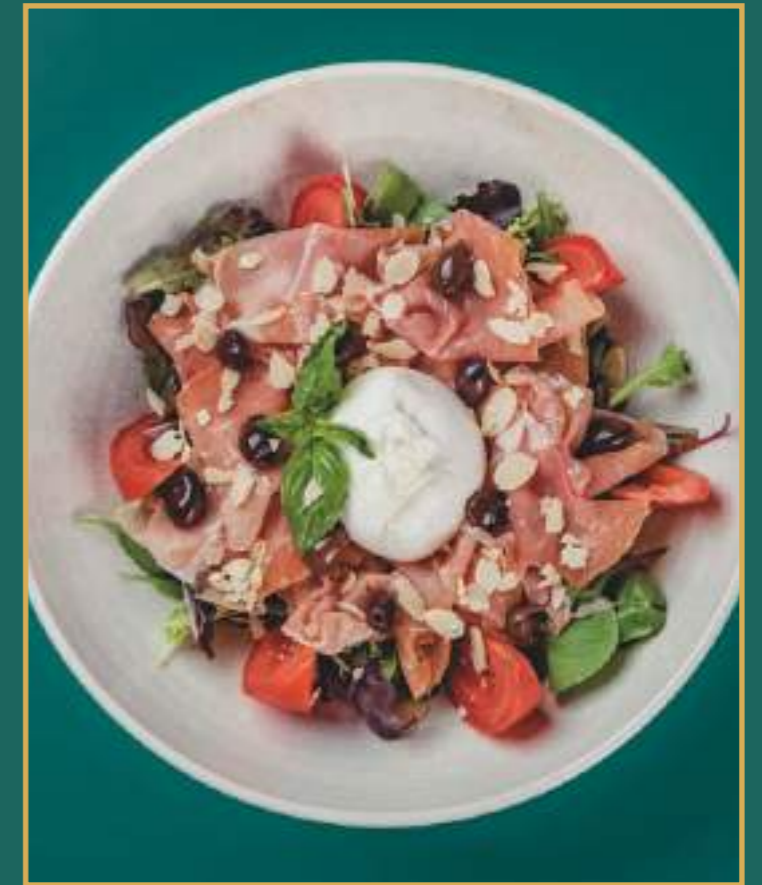


## INSALATERIA GOURMET MNL

**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

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

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



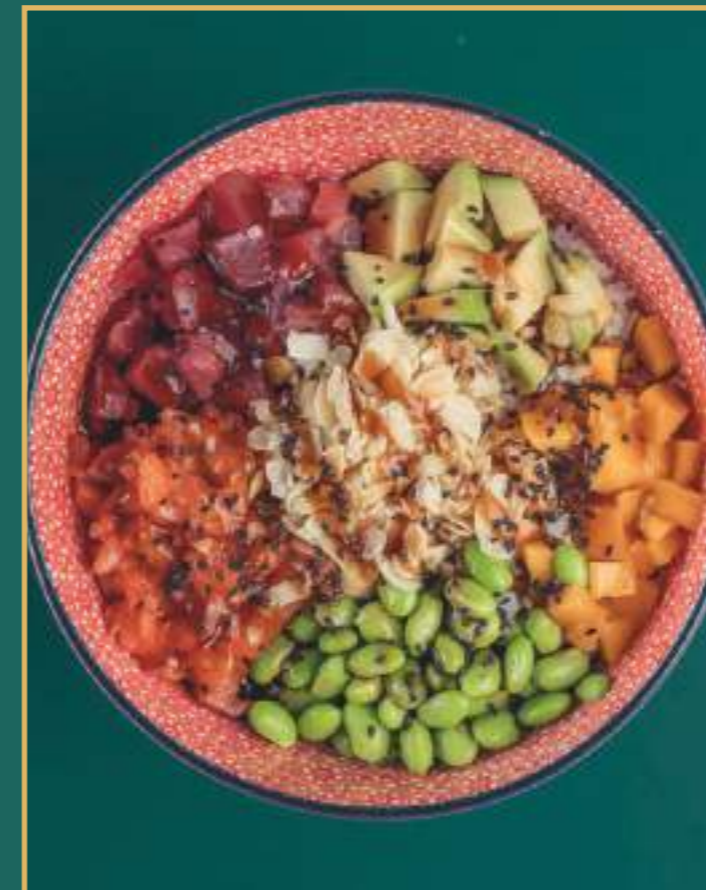
## POKE BOWL

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

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



# SUSHI E SASHIMI

SOLO AD ASIAGO

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

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

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

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

**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.*



## HAMBURGERIA

preparati con pane senza glutine e serviti con patate\* fritte (solo a Bassano del Grappa) o patate al forno e salse



**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

**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

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



## PIZZA CON IMPASTO SENZA GLUTINE



### 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 con la buccia Pure & Rustic | 9

**SOLO A BASSANO DEL GRAPPA**

**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

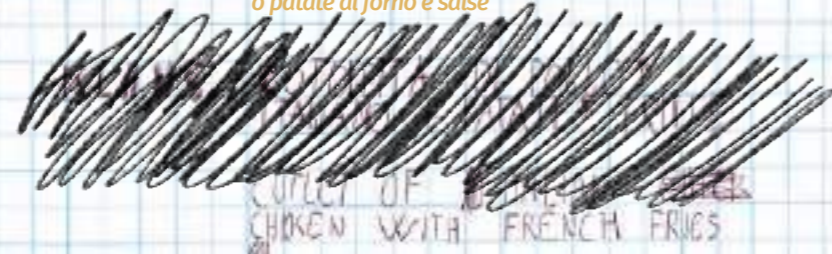
**Pancio Speck:** Mozzarella, Asiago, funghi di bosco, pancetta, FC: speck, formaggio Grana stravecchio | 12,5

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

## MENU BIMBI

Tutti a 9€

serviti con patate\* fritte (solo a Bassano del Grappa)  
o patate al forno e salse



**PETS:** BURGER DI MANZO ITALIANO  
E PATATE\* FRITTE

BURGER OF ITALIAN BEEF  
WITH FRENCH FRIES

**SCOTTECS:** PROSCIUTTO COTTO  
ITALIANO E ~~PATATE~~ PATATE  
FRITTE

ITALIAN COOKED HAM  
WITH FRENCH FRIES



**TROLLS:** WURSTEL E PATATE\*  
~~FRITTE~~ FRITTE

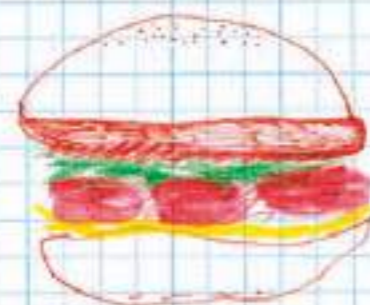
WURSTEL WITH FRENCH  
FRIES

**ALVIN:** SALSICCIA E PATATE\* FRITTE  
SAUSAGE WITH FRENCH FRIES

**GUMBALL:** SPAGHETTI AL RAGU / POMODORO  
SPAGHETTI WITH RAGOUT / TOMATO

**THUNDERMAN:** PENNE AL RAGU / PO-  
MONDO  
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](http://www.ristorantimontenapoleone.com)

[info@ristorantimontenapoleone.com](mailto:info@ristorantimontenapoleone.com)



ENTE  
NAZIONALE  
PROTEZIONE  
ANIMALI





## 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](http://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