# MENU

MONTENAPOLEONE

Asiago, VI | Bassano del Grappa, 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



LISTINO

# La nostra offerta


**4-6** Beer Selection

**7-8** Soft drinks e Aperitivi
Vini

**9** Antipasti, Fritti, Piade romagnole e Schiacciate

**10** Primi Piatti
Secondi di Mare

**11** La Carne e le Tartare

**12** Hamburgeria

**13** Sabor Mexicano

**14-19** La Pizzeria

**20** Calzoni e Conchas
Club Sandwich

**21-22** Plant Based
Insalateria Gourmet

**23** Menù Bimbi

**Menu Gluten Free** 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 Rag. 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.

I prezzi sono espressi in €

Coperto | 2,5 Con servizio | 5

# BEER SELECTION

## *Löwenbräu Original* 5,1% Vol.

Birra cruda, naturale al 100%. La sua spillatura è a caduta e senza l'utilizzo di gas. Bionda del tipo lager, dal gusto amabile e sentore di cereali, a bassa fermentazione.

| | |
|---|---|
| 0,25lt | 3,5 |
| 0,5lt | 6 |
| 1lt | 12 |

## *Löwenbräu Marzen Rossa* 5,8% Vol.

Birra dalle tradizioni tipicamente bavaresi; le sue origini vengono dalla produzione stagionale primaverile e veniva bevuta per festeggiare la fine dell'inverno.

| | |
|---|---|
| 0,25lt | 3,5 |
| 0,5lt | 6 |
| 1lt | 12 |

## *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. Cremosa e leggera, ti darà un vero e proprio senso di freschezza.

| | |
|---|---|
| 0,25lt | 4 |
| 0,5lt | 6,5 |
| 1lt | 13 |

## *Leffe Blonde* 6,6% Vol.

Birra d'abbazia ad alta fermentazione dal gusto rotondo, leggermente maltata e colore dorato, le cui origini risalgono al 1240. Prodotta da artigiani esperti con ingredienti naturali, nel rispetto della tradizione.

| | |
|---|---|
| 0,33lt | 6 |
| 1lt | 14 |

## *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.

| | |
|---|---|
| 0,33lt | 6 |
| 1lt | 14 |

## *Franziskaner Weissbier* 5% Vol.

Prodotta con frumento bavarese. Profumo fruttato e agrumato. Sapore fresco, leggermente speziato e fruttato, finale dolce e delicatamente acidulo.

| | |
|---|---|
| 0,33lt | 4 |
| 0,5lt | 6 |
| 1lt | 12 |



# LE BIRRE ARTIGIANALI

## Bräuweisse 5,1% Vol.

50cl 6,5

**Birrificio:** 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.

## Eucharius Pils 4,9% Vol.

50cl 6,5

**Birrificio:** Weissenoher
**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.

## Altaluna 5,6% Vol.

33cl 8

**Birrificio:** 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 beverina. 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.

## 1291 4,9% Vol.

33cl 7,5

**Birrificio:** 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 birrificio Mastino. Bohemian Pils a bassa fermentazione, prodotta con la tecnica della decozione a tre tempre. Al naso fresca e floreale, in bocca il corpo medio, dato dal particolare metodo di produzione, lascia subito spazio all'aromaticità dei luppoli Tettnanger e Mittelfrüh.

# LE BIRRE ARTIGIANALI

## Saucery 3,9% Vol. — 33cl — 7

**Birrificio:** Magic Rock
**Stile:** Session IPA
**Provenienza:** Inghilterra
**Particolarità:** Una Session IPA sovrannaturale, 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.

## Corona Cero - zero alcohol 0,0% Vol. — 33cl — 6

**Birrificio:** Cerveceria Modelo
**Stile:** Pale Lager analcolica
**Provenienza:** Messico
**Particolarità:** La versione analcolica che rimane fedele all'originale, è la birra messicana ottima per ogni serata. Colore dorato, gusto leggero e molto rinfrescante con ingredienti 100% naturali.

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

## Alhambra Reserva Roja 7,2% Vol. — 33cl — 6,5

**Birrificio:** 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

**Birrificio:** 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.



# APERITIVI E COCKTAIL

**Spritz** | 4

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

**Americano** Vermouth rosso, bitter Campari, soda water | 6

**Negroni** Vermouth rosso, bitter Campari, Gin | 8

# 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

# MONTENAPOLEONE

*wine selection*

**Prosecco** Benotto Luigino | calice 4 - bottiglia 20

**Pinot Grigio** Benotto Luigino | calice 4 - bottiglia 20

**Valpolicella Classico** Tommasi | calice 5 - bottiglia 25

## *VINI BIANCHI*

**Soave** Tommasi | bottiglia 24

**Gewürztraminer** Kaltern | bottiglia 28

## *VINI ROSSI*

**Valpolicella Ripasso** Tommasi | bottiglia 30

## *BOLLICINE*

**Franciacorta Brut** Antica Fratta | bottiglia 30

**Moscato** Fior d'Arancio | bottiglia 20



# ANTIPASTI

*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.*

**Porchetta trevigiana**, Asiago Fresco, Brezel e pomodorini | 16

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

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

# PIADE ROMAGNOLE

**P1**: mozzarella, prosciutto crudo San Daniele | 8

**P2**: mozzarella, lattuga, porchetta trevigiana | 8

**P3**: stracchino, rucola e prosciutto crudo San Daniele | 8,5

**P4**: Asiago fresco Pennar, Gran Moravia stravecchio a scaglie, zucchine e prosciutto cotto italiano | 8

**P5**: mozzarella, salsiccia, peperoni grigliati, cipolla | 8

*Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

# FRITTI

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

**Patate* fritte** | 5,5

**Crocchette di pollo*** italiano | 6,5

**Jalapeños*** piccanti ripieni al formaggio | 7

**Mozzarelline*** panate | 6,5

**Anelli di cipolla*** pastellati | 6

**Gran degustazione** di fritti* misti dello chef (consigliato per 3/4 persone) | 24

# SCHIACCIATE

**K1**: olio extravergine e rosmarino | 5

**K2**: prosciutto crudo San Daniele | 8

**K3**: bufala campana DOP, pomodorini e basilico fresco | 7,5

*Le nostre piade romagnole vengono cotte nel forno a legna.*
*Le schiacciate sono fatte con grano Khorasan.*

# PRIMI PIATTI

**Spätzle verdi** con panna, funghi di bosco e prosciutto cotto | 12,5

**Spätzle verdi** con speck e brie | 12,5

**Gnocchi di patate di montagna con salsiccia**, funghi porcini e fonduta di formaggio Asiago fresco | 12,5

**Gnocchi di patate di montagna ai 4 formaggi** con speck croccante | 12,5

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

IL PESCE

# SECONDI DI MARE

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

**Salmone* norvegese al forno** con insalatina e pomodorini | 20

**Frittura di calamari* e gamberi*** con patate* fritte | 23

# I GRANDI CLASSICI DALLA TERRA

**Tre Tagli**: Flat iron steak di Black Angus, tagliata di scottona e picanha alla griglia con patate al forno (consigliato per 2/3 persone) | 64

**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

**Costata di Scottona 600gr** alla griglia con patate al forno | 29

**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

**La Picanha di Scottona**: carne molto gustosa di una parte nobile della scottona con il tipico strato di grasso, cotta alla griglia. Servita con patate* fritte e salsa tartara | 23

**Filetto di Scottona alla Griglia**
- con formaggio Asiago fuso, speck croccante funghi di bosco e patate al forno | 28
- con patate al forno | 26

**Tagliata di Scottona** alla griglia con rucola, Grana stravecchio e pomodorini freschi | 22

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

**Tagliata di Pollo* Italiano** alla griglia con patate al forno | 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*

**Tartare di Scottona alle tre senapi** | 18

**Tartare di Scottona con granella** e crema di pistacchi | 19

**Tartare ai pomodorini**, olive taggiasche e acciughe del Mar Cantabrico | 19

# 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 | 21

**Porcacci Tuoi Burger**: pane, burger di scottona 250 gr, porchetta arrostita, burrata fresca, crema ai pistacchi, cipolla caramellata, pomodoro fresco a fette | 16,5

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

**Flavoursome Burger**: pane avvolto nello speck croccante, burger di scottona 250 gr, crema ai 4 formaggi, pomodorini, cipolla caramellata | 15,5

**Asiago Burger**: pane avvolto nello speck croccante, salsiccia di Asiago ai ferri, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco | 15

**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

**BossMan Burger**: pane, burger di scottona 250 gr, triplo formaggio cheddar, pomodorini, formaggio Asiago fresco - servito al tavolo con colata di formaggio cheddar filante e doppie patate fritte* "bossmann style" | 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



*Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

# SABOR MEXICANO

## Antipasti

**Nachos clásicos**: patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili con carne e salsa guacamole | 12

*Chili con carne* Manzo macinato, fagioli, peperoni, cipolle e spezie

## Tacos *Tortillas di grano ripiene e piegate*

**De Pollo**: tortillas servite con salsa guacamole, pollo stufato con peperoni e carote, maionese. Accompagnate da nachos e salsa cheddar | 16

**De Vaca**: tortillas servite con straccetti di manzo speziati e cipolla. Accompagnate da nachos e salsa cheddar | 16

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

## 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 nachos e 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 nachos e salsa cheddar | 16

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

# LA PIZZERIA

*Scegli prima l'impasto e poi il gusto che preferisci*

***MAMMAPIZZA IN TEGAMINO*** Alta e friabile, dall'impasto naturale realizzato con le migliori farine italiane cotto al forno e servito in casseruola, leggerissimo ed estremamente digeribile.

***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.

***LA TRADIZIONALE*** Frutto di un impasto mai cambiato da trent'anni ad oggi, a lievitazione naturale che dura 18 ore, privo di grassi così da far risultare la pizza molto sottile e leggera.

***NAPOLETANA*** Frutto di un impasto composto da farina di grano tenero, acqua, lievito di birra fresco, olio extravergine e sale marino. Il tutto viene lasciato lievitare da 6 a 8 ore: solo così si può definire una pizza napoletana.

***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

**Boscaiola**: Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, Asiago fresco Pennar, FC: speck dell'Altopiano, ricotta affumicata | 12

**Delicata**: Pomodoro, mozzarella, brie, FC: speck dell'Altopiano, pomodorini | 10,5

**Cazzarola**: Pomodoro, mozzarella, porcini, FC: burrata, rucola, pomodorini | 11,5

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

*FC: Fuori cottura. Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

## Le Rosse

**DOC**: Pomodoro, mozzarella, Gran Moravia stravecchio, melanzane alla parmigiana, FC: prosciutto crudo San Daniele | 11,5

**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 | 12,5

**Meritevole**: Pomodoro, bufala campana DOP, peperoncino, FC: basilico, burrata, pomodorini | 12

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

**Millo**: Pomodoro, bufala campana DOP, FC: burrata, prosciutto crudo San Daniele | 13

**Odorosa**: Pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, salsiccia, gorgonzola dolce, olive nere | 12

*FC: Fuori cottura. Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

# LA PIZZERIA

## Le Rosse

**Piacevole**: Pomodoro, bufala campana DOP, FC: prosciutto crudo, pomodorini | 11

**Maialona**: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, pancetta, burrata | 12

**Mediterranea**: Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano, pomodori secchi, gorgonzola dolce, capperi, salamino, peperoni | 12,5

**Meravigliosa**: Pomodoro, Asiago fresco Pennar, brie, scamorza, pomodorini, FC: porchetta trevigiana, stracciatella di burrata | 12

**Rosmarino**: Pomodoro, bufala campana DOP, rosmarino, capperi, pomodorini siciliani, olive | 11

**Salsicciona**: Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia, FC: Gran Moravia stravecchio | 10,5

**Sboldra**: Pomodoro, bufala campana DOP, Gran Moravia stravecchio, salamino, olio all'aglio, rosmarino | 11

**Tatiana**: Pomodoro, bufala campana DOP, melanzane, FC: pomodorini, basilico, prosciutto crudo San Daniele, burrata | 13

**Vegetariana**: Pomodoro, mozzarella, melanzane e peperoni ai ferri, pomodoro a fette, origano, FC: rucola, Gran Moravia stravecchio | 10,5

## Le Classiche

**Bufala** | 9,5

**Capricciosa con salamino** | 10

**Diavola** | 8,5

**Funghi** | 8,5

**Salsiccia** | 9

**Margherita** | 7

**Margherita con patate* fritte** | 9,5

**Ortolana** peperoni, melanzane e zucchine | 9,5

**Parigina** | 10

**Prosciutto cotto** | 9

**Quattro formaggi** (bianca) | 9,5

**Tonno e cipolla** | 9,5

**Tonno** | 9

**Würstel** | 9

**Würstel e patatine*** | 11

*FC: Fuori cottura. Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

*FC: Fuori cottura. Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

# LA PIZZERIA

## Le Bianche

**Bambi**: Mozzarella, Asiago fresco Pennar, porcini, champignon, funghi di bosco, Gran Moravia stravecchio | 11

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

**Cip Ciop**: Mozzarella, brie, FC: burrata, pomodorini, prosciutto crudo San Daniele | 11,5

**Estate**: Mozzarella, stracchino, FC: prosciutto crudo San Daniele, pomodorini, rucola | 11

**Incatenata**: Asiago fresco Pennar, funghi di bosco, radicchio, FC: burrata, porchetta trevigiana | 11,5

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

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

## Pizze Rosse Cremose

**Gradevole**: Pomodoro, bufala campana DOP, pesto genovese, olive nere, peperoncino, FC: pomodorini, basilico | 10,5

**Romeo e Giulietta**: Pomodoro, pesto genovese, feta greca, bufala campana DOP, FC: pomodorini e basilico fresco | 11

## Pizze Bianche Cremose

**Che gusto**: Mozzarella, paté di carciofi, radicchio di Treviso, FC: burrata, speck dell'Altopiano | 11,5

**Speckona**: Mozzarella, paté di carciofi, champignon, speck dell'Altopiano, Gran Moravia stravecchio | 11

*FC: Fuori cottura. Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*



*FC: Fuori cottura. Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

# CALZONI CLASSICI

*Con salsa di pomodoro a parte*

**Classico**: Mozzarella, prosciutto cotto italiano, champignon freschi | 10

**Alle verdure**: Ricotta, mozzarella, pomodorini, melanzane, zucchine, peperoni | 10

# CALZONE FRITTO

**Napoletano**: Salamino, pomodorini, ricotta, basilico | 11

# 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 | 13

**Club 2** Tartare di scottona al naturale, bufala campana DOP, olive taggiasche, mozzarella, uova, lattuga, pomodoro fresco a fette | 15

**Club 3** Pollo* italiano alla griglia, porchetta trevigiana, mozzarella, uova, pomodoro fresco a fette, lattuga, salsa Caesar | 14

**Club 4** Melanzane, zucchine e peperoni grigliati, mozzarella, Asiago fresco, pomodoro fresco a fette | 13,5

**Club 5** Burger di scottona, bacon croccante, uova, pomodoro fresco a fette, lattuga, mozzarella, cipolla caramellata | 15

**Club 6** Salmone affumicato, Philadelphila, pomodorini, salsa guacamole, mozzarella, lattuga | 15

# CONCHAS

*Di grano Khorasan*

**Concha 0** Mozzarella DOP, pomodoro fresco a fette, rucola, prosciutto cotto italiano, Gran Moravia stravecchio | 9

**Concha 1** Mozzarella DOP, melanzane, peperoni, prosciutto crudo San Daniele | 9

**Concha 3** Mozzarella DOP, porchetta trevigiana, olio, sale, pepe, misticanza | 9

**Concha 6** Mozzarella DOP, Asiago fresco Pennar, porcini, speck dell'Altopiano | 9

**Concha 9** Mozzarella DOP, brie, radicchio, pancetta | 9

**Concha 13** Mozzarella DOP, brie, Asiago fresco Pennar, zucchine, prosciutto cotto | 9

*Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.*

# PLANT BASED

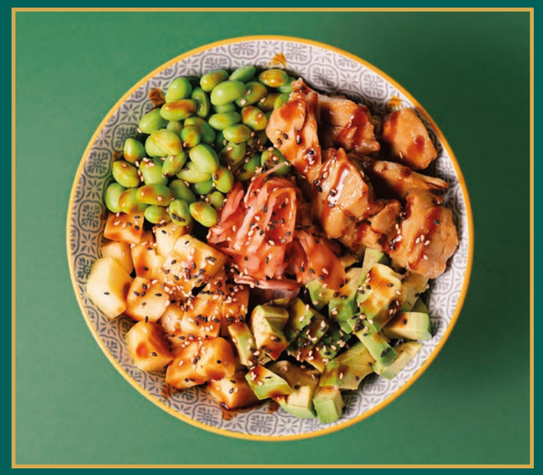
*Con le nostre proposte plant based non ci rivolgiamo solo a vegani e vegetariani, ma a tutti coloro che hanno a cuore la propria salute e quella del pianeta. Stabiliamo un nuovo standard nella carne a base vegetale, con un ottimo sapore, senza additivi, ricca di proteine e dalla consistenza succosa,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

**Stromboli:** tortillas vegane servite con salsa guacamole, pollo Planted al curry e latte di cocco con peperoni e mayo vegana, servite con nachos | 16

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

**Panarea:** burger con pane vegano, pulled pork Planted al BBQ, funghi di bosco, cipolla caramellata, lattuga servito con patate* fritte | 16



**Torricella:** club sandwich con pane artigianale, pulled pork Planted al BBQ, cipolla caramellata, fagioli, pomodoro fresco a fette, lattuga, mayo vegana servito con patate* fritte | 16

**Mitra:** poke di riso nero Artemide, straccetti di pollo Planted al curry e latte di cocco, avocado, edamame, zenzero, ananas, salsa teriyaki, semi di sesamo | 16

# INSALATERIA GOURMET MNL

**Greca**: acciughe del mar Cantabrico, feta greca, olive taggiasche, misticanza, pomodoro fresco a fette, semi di zucca, verdure alla griglia | 16

**Mikonos**: pollo* italiano alla griglia, olive taggiasche, feta greca, zucchine e peperoni grigliati, patate e fagiolini al vapore, basilico fresco, fiori di cappero | 16

**Caesar Salad**: pollo* italiano alla griglia, bacon croccante, formaggio Grana stravecchio a scaglie, crostini di pane, pomodoro fresco a fette, misticanza, salsa Caesar | 16

**Dante**: prosciutto crudo, 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

# CLUB SALAD

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

**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.*



# 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

SCOTTIES:

BABY BOSS: CROCCHETTE DI POLLO* ITALIANO E PATATE* FRITTE

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

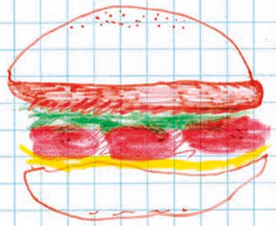
TROLLS: WURSTEL E PATATE * FRITTE

WURSTEL WITH FRENCH FRIES

THUNDERMAN: PENNE AL RAGÙ/POMODORO

PENNE WITH RAGOUT OR TOMATO

PIZZA



HAMBURGER

## 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

**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 Caselle di Selvazzano**
Piazza Carlo Leoni, 12 - Selvazzano Dentro, PD
@montenapoleonecaselle
Montenapoleone Caselle

**Montenapoleone Ponte San Nicolò**
Via G. Marconi, 130/A - Ponte San Nicolò, PD
@montenapoleoneponte
Montenapoleone Ponte