

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

La nostra offerta

4-5

Soft Drinks e Aperitivi

9

Primi Piatti

12

Plant Based - Vegano

15

Sabor Mexicano

19

Menù Bimbi

6-7

Beer Selection

10

Tartare di Terra

13

Insalateria Gourmet
Poke Bowl

16-17

Pizza Romana in Pala

Menu Gluten Free



Scansiona il QR code sul
retro del Menu

8

Antipasti e Fritti

11

Secondi di Terra
Secondi di Mare

14

Hamburgeria

18

Club Sandwich

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.

I prezzi sono espressi in €.

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

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

COCKTAIL ANALCOLICI

Mojito ZERO Rum alcohol free, foglie di menta, lime, zucchero, soda | 7

Paloma ZERO Tequila alcohol free, lime, soda al pompelmo | 7

Gin Tonic ZERO Gin alcohol free, tonica | 8

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

25cl 4

50cl 6,5

LE BIRRE ARTIGIANALI

Bräuweisse 5,1% Vol.

50cl 6,5



Birrificio: Ayingen

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.

Eucharis Pils 4,9% Vol.

50cl 6,5



Birrificio: 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.

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 tempi. Al naso fresca e floreale, in bocca il corpo medio.

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.

Abra Cadabra 4,5% Vol.

33cl 7



Birrificio: Eastside Brewing

Stile: Session Ipa

Provenienza: Italia - Lazio

Particolarità: Una Session Ipa di colore dorato, opaca con schiuma bianca, pannosa e persistente. Aroma fresco di ananas, frutta tropicale e agrumi con aghi di pino in secondo piano. La Abra Cadabra è secca e moderatamente carbonata per invogliare la bevuta. è una birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata, affinata in fusto e lattina.

Forst | ZERO ALCOHOL 0,0% Vol.

33cl 6



Birrificio: Forst

Stile: Analcolica

Provenienza: Italia - Alto Adige

Particolarità: FORST 0,0% è sorprendente perché sa davvero di birra: il gusto pieno e bilanciato, gli aromi delicati, la schiuma inconfondibilmente compatta e le piacevoli note di luppolo la rendono una vera birra FORST, da gustare in ogni momento della giornata.



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

Porchetta trevigiana e Asiago fresco | 16

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.

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 | 7

Mozzarelline* panate | 6,5

Anelli di cipolla* pastellati | 6



PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carbonara con uovo, pecorino romano, guanciale croccante e tartufo nero | 14,5

Spaghetti cacio pepe e tartufo nero | 13,5

Spaghetti cacio pepe e tartare di gamberi* imperiali | 16

Spaghetti al pistacchio con burrata fresca e prosciutto crudo marinato | 14



Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di cervo | 13,5

Gnocchi di patate fatti in casa con salsiccia funghi di bosco e fonduta di formaggio Asiago fresco | 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.



TARTARE DI TERRA

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

CarboTartare di Scottona con uovo, tartufo nero, chips di pecorino romano e guanciale croccante | 23

Tartare di Scottona con granella e crema di pistacchi | 19

Tartare di Scottona alle tre senapi | 19



SECONDI DI TERRA

Tre Tagli: Flat iron steak, tagliata di scottona e picanha alla griglia con patate al forno (consigliato per 2/3 persone) | 65

Costata di Scottona 600 gr alla griglia con patate al forno | 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, servito con patate al forno | 24

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 | 23

Tagliata di Scottona alla griglia con misticanza, pomodorini e grana a scaglie | 22

Tagliata di Pollo* Italiano alla griglia con patate al forno | 17



SECONDI DI MARE

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

Impepata di Cozze* alla tarantina servita in tegame con crostini di pizza romana in pala - leggermente piccante | 18

Tartare di Tonno rosso** del Mediterraneo con crostini, salsa guacamole, pomodorini e basilico fresco | 24



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.

Stromboli: tortillas vegane con salsa guacamole, pollo Planted e mayo vegana, servite con nachos | 17

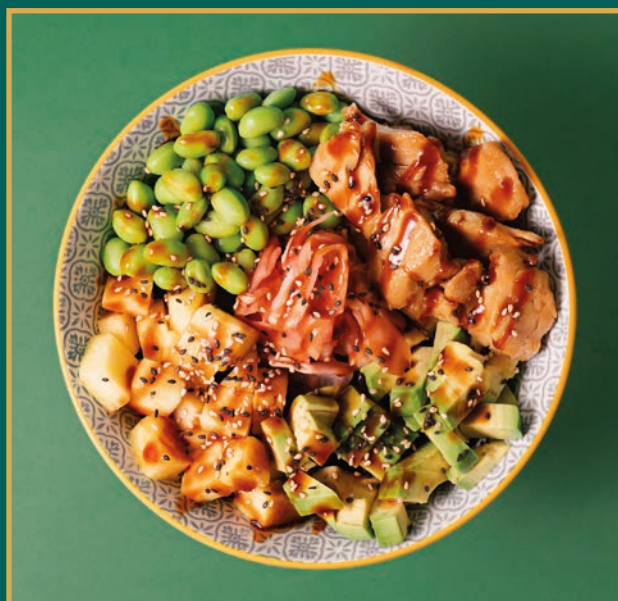


Vulcano: tortillas vegane con pulled pork Planted al BBQ, cipolla caramellata e mayo vegana, servite con nachos | 17



Panarea: burger con pane vegano, pulled pork Planted al BBQ, funghi di bosco, cipolla caramellata, lattuga e mayo vegana, servito con patate* fritte | 17

Torricella: club sandwich con pane artigianale, pulled pork Planted al BBQ, cipolla caramellata, pomodoro fresco a fette, lattuga e mayo vegana, servito con patate* fritte | 17



Mitra: poke di riso, straccetti di pollo Planted, avocado, edamame, pomodorini, salsa teriyaki e semi di sesamo | 17

INSALATERIA GOURMET MNL

Montenapoleone: tartare di gamberoni* imperiali, tartare di tonno** rosso del Mediterraneo, misticanza, pomodoro fresco a fette, salsa guacamole, crostini di pane | 19

Caesar Salad: pollo* italiano alla griglia, bacon croccante, formaggio Grana stravecchio a scaglie, crostini di pane, pomodoro fresco a fette, misticanza, salsa Caesar | 17

Dante: prosciutto crudo, burrata fresca, olive taggiasche, noci, 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 | 17

Smoked Salmon: misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich con salmone norvegese affumicato, mozzarella, salsa guacamole, noci | 18



POKE BOWL

CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

Kona: riso, tonno** rosso, salmone norvegese affumicato, noci, edamame, avocado, semi di sesamo | 17

Kauai: riso, salmone norvegese affumicato, gamberi*, pomodorini, avocado, edamame, sesamo e salsa teriyaki | 17

Molokai: riso, tonno** rosso, salmone norvegese affumicato, gamberi*, avocado, edamame, sesamo, salsa teriyaki | 17

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

Flavoursome Burger: pane avvolto nello speck croccante, burger di scottona 250 gr, formaggio Asiago fresco, pomodorini, cipolla caramellata | 16

Asiago Burger: pane avvolto nello speck croccante, salsiccia 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 | 14



Burger serviti al tavolo con Colata di Formaggio Filante

BossMan Burger: pane, burger di scottona 250 gr, triplo formaggio cheddar, pomodoro fresco a fette, formaggio Asiago fresco con colata di formaggio cheddar filante e doppie patate fritte* "bossmann style" con bacon croccante | 19

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



SABOR MEXICANO

Antipasti

Nachos clásicos: patatine di mais servite con formaggio fuso, chili con carne e salsa guacamole | 13



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 Carne Picada: tortillas servite con chili picadillo e cipolla caramellata. 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 Carne Picada: tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio. Accompagnata da nachos e salsa cheddar | 16



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 | 12

Bufalina: Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, FC: pomodorini, basilico | 11,5

Margherita + Patate: Pomodoro, mozzarella, FC: patate* fritte | 11

Panoramica: Pomodoro, mozzarella, FC: burrata, speck | 12

Piacevole: Bufala campana DOP, FC: pomodorini, prosciutto crudo | 12,5

Rosmarino: Pomodoro, bufala campana DOP, rosmarino, olive taggiasche, FC: pomodorini | 11,5





Le Specialissime Montenapoleone

La Migliore: Pomodoro, FC: prosciutto crudo, burrata, olive taggiasche, basilico | 14

Pancio Speck: Mozzarella, Asiago, funghi di bosco, pancetta, FC: speck, formaggio Grana stravecchio | 13,5

Teresina: Mozzarella, salsiccia, Asiago, funghi di bosco, scaglie di tartufo | 14



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 | 14

Club 4 Salmone affumicato, bufala campana, pomodoro fresco a fette, salsa guacamole, mozzarella, lattuga | 16

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



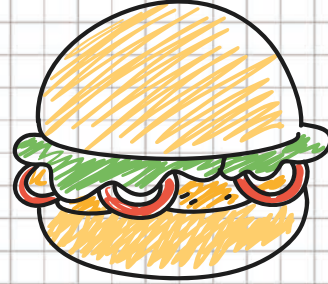
Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.

MENU BIMBI

Tutti a 9€ / All 9€

IRON MAN: Pane, burger di manzo e patate fritte*
Bread, Italian beef burger and french fries*

CAPTAIN AMERICA: Toast con formaggio Asiago, speck e patate fritte*
Toast with Asiago cheese, speck and french fries*



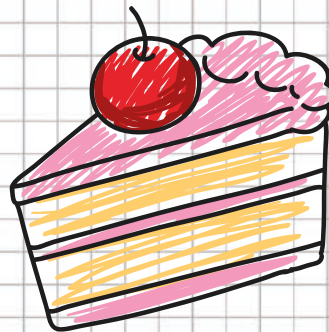
THOR: Pepite di ~~ma~~ pollo* e patate fritte*
Chicken nuggets and french fries*

BLACK WIDOW: Maccheroni al pomodoro
Tomato ~~ma~~ sauce macaroni

HAWKEYE: Salsiccia e patate fritte*
Sausage and french fries*



HULK: Gnocchi ~~ma~~ al ragù
Gnocchi with ragout





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

Vieni a trovarci anche a:

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 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