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

4-5 Soft Drinks e Aperitivi

6-9 Beer Selection

10-11 Hosteria, Antipasti e Fritti

12-13 Primi di Terra e di Mare

14-15 Secondi di terra

16-17 Secondi di Mare
Crudi e Fritti di pesce

18-19 Insalateria Gourmet

20-21 Sushi e Sashimi
Poke Bowl

22-23 Maki e Tempura

24-25 Hamburgeria

26-27 Sabor Mexicano

28-29 Pizza romana in pala e
Mammapizza in tegamino

30 Club Sandwich

31 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 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.

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

Prosecco | 4

Cabernet | 4

Pinot grigio | 4

Per consultare la carta vini completa chiedere allo staff

APERITIVI E COCKTAIL

Spritz Aperol / Campari / Select | 4

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

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

Mimosa Prosecco DOC, succo di arancia fresco | 6

Americano Vermouth rosso, bitter Campari, soda water | 6

Mi-To Vermouth rosso, bitter Campari | 6

Negroni Vermouth rosso, bitter Campari, Gin | 7

Aviation Gin, succo di limone, crème de violette, maraschino Luxardo | 7

Margarita Tequila, triple sec, succo di lime | 7

Manhattan Rye Whiskey, Vermouth rosso, angostura bitter | 8

Dry Martini Vermouth Dry, Gin | 8

Americano Insolito Vermouth rosso, bitter Campari infuso allo zenzero, 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

Old Fashioned Bourbon, angostura bitter, zucchero | 8

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

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

BEER SELECTION

Löwenbräu Original 5,1% Vol.
Spillata per caduta

20cl 3
50cl 6

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.

Leffe Rouge 6,6% Vol.

33cl 6

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

Hoegaarden Blanche 4,9% Vol.

25cl 4
50cl 6,5

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.

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 bavarese 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.

LE BIRRE ARTIGIANALI

Monaco 5,6%Vol

33cl 7,5

Birrificio: Birra Mastino
Stile: Amber Lager
Provenienza: Italia, Veneto
Particolarità: Alla splendida città della Baviera è dedicata Monaco, birra ambrata dal carattere deciso: ottima per saldare i più forti patti d'amicizia. Dal colore rosso ambra, sprigiona al naso profumi fruttati e leggermente tostati. Al palato predominano i malti Monaco e il caramello, per un finale secco e bilanciato.

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.

Crazy Shot 11 5,5%Vol

33cl 8

Birrificio: Birra Mastino
Stile: Rauchbier / Smoked Ale
Provenienza: Italia, Veneto
Particolarità: Rauchbier prodotta utilizzando un blend di malti Monaco, Pils e Rauch. Le note di affumicato dominano la parte aromatica con rimandi di miele, caramello e panificato. L'aroma di affumicato risulta intenso ma mai aggressivo in quanto ben bilanciato da una lieve luppolatura in aroma.

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.

Cannonball 7,4%Vol

33cl 7

Birrificio: Magic Rock
Stile: American IPA
Provenienza: Inghilterra
Particolarità: Secondo la tradizione le Indie Pale Ale dovevano sopravvivere ad un lungo viaggio in mare, per questo erano dotate di un massiccio contenuto di alcool. Birra di colore rame velato e dall'aroma fruttato. Gusto tropicale e fruttato con le sue note luppolate e resinose, seguito da una amarezza stridula.

High Wire Grapefruit 5,5%Vol

33cl 7

Birrificio: Magic Rock
Stile: Fruit IPA
Provenienza: Inghilterra
Particolarità: In omaggio alle Pale Ale della costa occidentale d'America, Magic Rock ha ideato e prodotto la High Wire Grapefruit con 100% sapore naturale di pompelmo e una base maltata che termina con un finale amaro.

Fantasma 6,5%Vol

33cl 7

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

Zero Five - zero alcohol 0,5%Vol

33cl 6

Birrificio: 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.

LE BIRRE ARTIGIANALI

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.

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.

Alhambra Reserva 1925 Bionda 6,4%Vol

33cl 6,5

Birrificio: Alhambra
Stile: Lager
Provenienza: Spagna
Particolarità: Riservata ai palati più esigenti, è una birra doppio malto di qualità extra prodotta artigianalmente, dal gusto intenso e il colore ambrato dorato.

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.

Margose 4,6%Vol

33cl 9

Birrificio: Birranova
Stile: Gose
Provenienza: Italia, Puglia
Particolarità: Birra chiara realizzata con aggiunta di acqua marina. In bocca le sensazioni di sapidità e acidità ben si amalgamano, rendendo questo prodotto unico ed estremamente piacevole. Grazie a queste caratteristiche la birra risulta molto beverina.

HOSTERIA MNL

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

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

L'Asiago: il fresco Bisachese, il mezzano, lo stravecchio di Malga Larici con Brezel, miele millefiori e noci italiane | 20

Prosciutto crudo di Parma, speck selezione Kofler, porchetta arrostita e cotta nel nostro forno a legna, Asiago Mezzano, con la nostra giardiniera, senape antica e Brezel | 26

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

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

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

Burrata fresca, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit, olive taggiasche, fiori di cappero | 20

Tegamino di Asiago fuso con polenta e funghi di bosco | 16

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

FRITTI

Patate* fritte con cheddar e bacon croccante | 7

Patate fritte* con la buccia Pure & Rustic | 5,5

Crocchette di pollo* italiano | 6,5

Jalapeños* piccanti ripieni al formaggio | 6,5

Mozzarelline* panate | 6

Olive ascolane* | 6

Alette di pollo* | 7

Anelli di cipolla* pastellati | 6

Verdure* miste pastellate | 5,5

Vegano Vegetariano

Fiori di zucca* in pastella | 7

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

PRIMI DI TERRA

Spaghetto alla carbonara
con uovo poché, pecorino romano, guanciale croccante e tartufo nero di Asiago | 14

Spaghetto cacio pepe
e tartufo nero di Asiago | 13

Spaghetto alla gricia
con pecorino e guanciale | 12

Tagliatelle al pistacchio di Bronte
burrata fresca e prosciutto crudo di Parma marinato | 13,5

Tagliatelle al ragù di cervo fatto in casa
pomodorini confit e scaglie di formaggio Grana stravecchio | 13,5

Paccheri spadellati
in passata di pomodorini datterini, crema di melanzane fatta in casa, stracciatella di burrata e basilico fresco | 12

Paccheri alla Norma
con melanzane alla parmigiana, straccetti di bufala campana DOP e basilico fresco | 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
speck croccante selezione Kofler e zafferano | 13

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

Riso nero Artemide con zucchine julienne
burrata fresca e straccetti di prosciutto crudo San Daniele marinato | 12

PRIMI DI MARE

Spaghetto aglio olio peperoncino
e dadolata di tonno** rosso del Mediterraneo | 13

Spaghetto alle vongole*
veraci dell'Adriatico | 13

Spaghetto cacio pepe, tartare di gamberi* rossi di Sicilia e lime | 16

Spaghetto della costiera Amalfitana
con scampi*, cozze*, vongole* veraci dell'Adriatico, gamberoni* imperiali, pomodoro fresco
- leggermente piccanti | 17

Tagliatelle alla carbonara di mare
con guanciale, gamberoni* imperiali scottati e uovo pochè | 16

Tagliatelle al pesto di pistacchi di Bronte
e gamberoni* imperiali scottati | 14

Riso nero Artemide con salmone* norvegese alla griglia, Philadelphia, pomodorini confit e basilico fresco | 14

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, con l'occasione del centenario dalla nascita del pastificio, i 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 100% italiano, artigiana nello spirito e tradizionale nella sostanza, in esclusiva per i Ristoranti Montenapoleone.

Vegetariano

I GRANDI CLASSICI DALLA TERRA

La picanha: carne molto gustosa di una parte nobile della scottona, cotta alla griglia con speziatura tipica della cucina brasiliana. Servita con patate* fritte Pure&Rustic e salsa tartara | 22

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

Filetto di Scottona alla Griglia
- con formaggio Asiago fuso, speck croccante selezione Kofler, funghi di bosco e polenta ai ferri | 28
- con patate al forno e verdure ai ferri | 26

Costata di Scottona 600gr alla griglia con polenta ai ferri e verdure grigliate | 30

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 | 28

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 e verdure alla griglia | 24

Stecca di Ribs cotta a bassa temperatura, servita con patate* fritte Pure&Rustic
- con marinatura classica della casa e salsa BBQ | 21
- con marinatura della casa al Jack Daniel's | 22

Galletto* cotto prima a bassa temperatura al forno e poi scottato alla griglia
- con patate* fritte Pure&Rustic e salsa tartara | 17
- alla diavola con patate* fritte Pure&Rustic e salsa cheddar | 18

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

SU PIATTO ARDENTE

Grigliatona Bavarese Montenapoleone: Galletto* ai ferri, porchetta arrostita e cotta nel nostro forno a legna, puntine di maiale alla griglia, salsiccia, würstel, servita su piatto ardente con polenta ai ferri, crauti, fagioli e pane Brezel - per uno | 28 - per due | 52

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

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

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 | 17

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

Tartare agli agrumi di Sicilia con Philadelphia e pomodorini confit gialli e rossi | 18

CarboTartare con uovo poché, chips di pecorino romano e guanciale croccante, servita nella campana fumante | 22

Tartare di scottona ai pomodorini, olive taggiasche, basilico fresco e acciughe del Mar Cantabrico | 21

Tartare di scottona al naturale con tartufo di Asiago, nocciole e burrata fresca | 22

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

IL POLLO

Tagliata di Pollo* Italiano alla griglia
- con verdure al forno | 16
- con rucola, pomodorini freschi e bufala campana DOP | 17

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

Cotoletta di Pollo* Italiano 300 gr con patate* fritte Pure&Rustic | 16

SECONDI DI MARE

Tonno rosso del Mediterraneo** in crosta di pistacchi di Bronte con insalatina di finocchio fresco, olive taggiasche e arancia | 23

Tonno rosso del Mediterraneo** in crosta alle tre senapi con misticanza e pomodorini freschi | 23

Tataki di tonno rosso del Mediterraneo** con zenzero marinato, insalatina di mango e finocchio fresco in salsa teryiaki | 25

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

Trancio di salmone* norvegese spadellato in salsa al pepe verde con insalatina di rucola e pomodorini freschi | 20

Salmone* norvegese alla griglia con insalatina di finocchio fresco, olive taggiasche e arancia | 20

Salmone* norvegese in crosta di basilico e prezzemolo con insalatina di finocchio fresco, olive taggiasche e arancia | 21

Salmone* norvegese in crosta di olive taggiasche e salsa teriyaki con crema di yogurt e patate al forno | 21

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

Caprese Siciliana: carpaccio di tonno** rosso del mediterraneo, burrata fresca, pomodoro fresco a fette e misticanza | 18

Griglia del mare - tonno** rosso del Mediterraneo, salmone* norvegese, filetto di branzino*, gamberoni* imperiali e scampi*, serviti con insalatina di finocchio fresco, olive taggiasche e arancia
- Per uno | 40 - Per due | 68

CRUDI DI PESCE

Excellence 6 scampi*, 6 gamberoni* imperiali, 6 gamberi* rossi di Sicilia, tartare di tonno** rosso del Mediterraneo al naturale, sashimi di salmone e pesce bianco - servito con salsa guacamole fatta in casa, fragole, ananas e mirtilli | 70

Class 6 gamberoni* imperiali scottati, 6 scampi* scottati, sashimi di salmone* norvegese, tonno** rosso del Mediterraneo e pesce bianco - servito con salsa guacamole fatta in casa, ananas e fragole | 50

Exclusive 2 scampi*, 2 gamberi* rossi di Sicilia, 2 gamberoni* imperiali, tartare di salmone* norvegese al naturale, sashimi di tonno** rosso del Mediterraneo - servito con ananas e mirtilli freschi | 40

FRITTI E TEMPURA

Frittura di calamari* e gamberi* con patate* fritte Pure&Rustic | 22

Frittura di calamari* con patate* fritte Pure&Rustic | 20

Tempura di gamberoni* imperiali con verdure* pastellate | 19

Gran tempura di pesce MNL Astice*, gamberoni* imperiali, filetto di branzino*, calamari*, gamberi*, scampi* con verdure pastellate | 34

BIRRA CONSIGLIATA

Margose 4,6%Vol 33cl

Stile: Gose 9
Provenienza: Italia, Puglia
Realizzata con aggiunta di acqua marina. In bocca, sapidità e acidità rendono questo prodotto unico.

TARTARE DI MARE

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

Tartare di Tonno rosso** del Mediterraneo con salsa guacamole fatta in casa, pomodorini e basilico fresco | 22

Tartare di Tonno rosso** del Mediterraneo con pomodorini freschi, fiori di cappero e basilico fresco | 21

Tartare di Salmone* norvegese in salsa teryaki profumata al lime | 20

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

Tartare in torre di Gamberi* rossi di Sicilia, avocado fresco e crema di burratina | 28

Trilogia di Tartare: tonno** rosso del Mediterraneo con pomodorini freschi, fiori di cappero e basilico, salmone* norvegese in salsa teryiaki profumata al lime, gamberoni* imperiali ai pomodorini, olive taggiasche e basilico fresco | 36

INSALATERIA GOURMET MNL

DAL MARE

Montenapoleone: Gamberi rossi** di Sicilia al naturale, tartar di salmone* norvegese al lime, mandorle, misticanza, mirtilli, pomodoro fresco a fette, salsa guacamole fresca, spicchi di arancia, alga nori | 18

Quadrilatero della Moda: Dadolata di tonno** rosso del Mediterraneo, mango, mirtilli, spicchi di arancia, salsa teryiaki, salsa guacamole fresca, alga nori, misticanza, pomodoro fresco a fette | 18

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

Brera: Filetto di branzino*, cous cous di verdure, patate e fagiolini al vapore, prezzemolo, olive taggiasche, fiori di cappero, pomodoro fresco a fette | 16

Greca: Acciughe del mar Catabrico, feta greca, cous cous di verdure, olive taggiasche, peperoni alla griglia, misticanza, pomodoro fresco a fette , semi di zucca | 15

Corso Venezia: Gamberoni* imperiali scottati, cous cous di verdure, pollo* italiano al curry, erba cipollina, zucchine, melanzane e peperoni grigliati | 16

CLUB SALAT

DAL MARE

Smoked Salmon: Misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale ai semi di zucca con salmone norvegese affumicato, zucchine grigliate, mozzarella, salsa guacamole fresca, erba cipollina, noci italiane | 16

Shrimp: Misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale ai semi di zucca con gamberoni* imperiali scottati, mozzarella, formaggio Philadelphia, pomodorini confit gialli e rossi, mandorle | 16

Torino: Sashimi di salmone**, formaggio Philadelphia, mini club sandwich di pane integrale ai semi di zucca con riso nero Artemide, avocado fresco, misticanza, pomodoro fresco a fette, alga nori, semi di zucca, mirtilli, erba cipollina | 17

INSALATERIA GOURMET MNL

DALLA TERRA

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

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

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

Buenos Aires: Tartare di manzo all'arancio e lime, crostini di pane, mandorle, salsa teryiaki, vinagrette agli agrumi, spicchi di arancia, pomodoro fresco a fette, misticanza | 15

Navigli: Tartare di manzo al limone e basilico, cous cous di verdure, melanzane, zucchine, peperoni e radicchio grigliati, pomodoro fresco a fette, fiori di cappero | 15

Barley: Pollo* italiano alla griglia, cous cous di verdure, fagiolini al vapore, zucchine e peperoni grigliati, semi di zucca | 14

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

CLUB SALAT

DALLA TERRA

Classic: Misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale ai semi di zucca con prosciutto cotto selezione Kofler, formaggio Asiago fresco, zucchine grigliate e uovo all'occhio | 14

Vegetarian: Misticanza, pomodoro fresco a fette, mini club sandwich di pane integrale ai semi di zucca con melanzane, zucchine, peperoni, mozzarella, feta greca | 14

Vittorio Emanuele II: Pollo* italiano alla griglia, olive taggiasche, mini club sandwich di pane integrale ai semi di zucca con formaggio Grana stravecchio a scaglie, pomodoro fresco a fette, cous cous di verdure, peperoni, zucchine, melanzane e radicchio alla griglia | 15

Vegetariano

SUSHI E SASHIMI

Edamame | 5

Sushi misto

25 pezzi | 35

45 pezzi | 55

65 pezzi | 75

Special only solo uramaki special roll:
• 40 pezzi | 70

Nigiri *pesce su polpette di riso - 2 pezzi*

Sake salmone | 4

Amaebi gambero crudo | 5

Sake fumé salmone affumicato | 4

Maguro tonno | 4

Suzuki pesce bianco | 4

Ebi gambero cotto | 4

Escape scampo | 6

Sicily gambero rosso crudo | 6

Anago anguilla | 4

Hana mix: 2 salmone, 2 tonno, 2 pesce bianco | 12

Yuki mix 1 salmone, 1 tonno, 1 gambero crudo, 1 salmone affumicato, 1 anguilla, 1 pesce bianco | 14

Ciku mix 2 salmone, 2 tonno, 2 pesce bianco, 2 anguilla, 2 gamberi crudi | 20

Sashimi

Sashimi salmone 9 pezzi | 14

Sashimi tonno 9 pezzi | 15

Sashimi matsu 3 pezzi tonno, 3 salmone, 3 pesce bianco | 16

Sashimi yomo 4 pezzi tonno, 4 salmone | 14

Sashimi gold 3 pezzi tonno, 3 salmone, 3 pesce bianco, 3 gamberi imperiali crudi | 18

Sashimi save 3 pezzi tonno, 3 salmone, 3 pesce bianco, 3 gamberi imperiali crudi, 3 scampi crudi | 25

Tartare

Salmon tartare tartare di salmone, avocado, sesamo su un letto di riso sushi e salsa teriyaki | 17

Tuna tartare tartare di tonno, mango, sesamo su un letto di riso sushi e salsa teriyaki | 19

FRESH Il pesce arriva ogni giorno da fornitori certificati e monitorati. Salmone, tonno e branzino arrivano freschi e vengono abbattuti in loco. Gamberi, scampi, anguilla e surimi vengono abbattuti a bordo appena pescati.

SAFE Il pesce fresco viene abbattuto a -20° per 24 ore in appositi abbattitori che eliminano ogni eventuale presenza di batteri e parassiti.

POKE BOWL

CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

Big island riso sushi, salmone, surimi, mango, edamame, mandorle a scaglie, zenzero, guacamole | 14

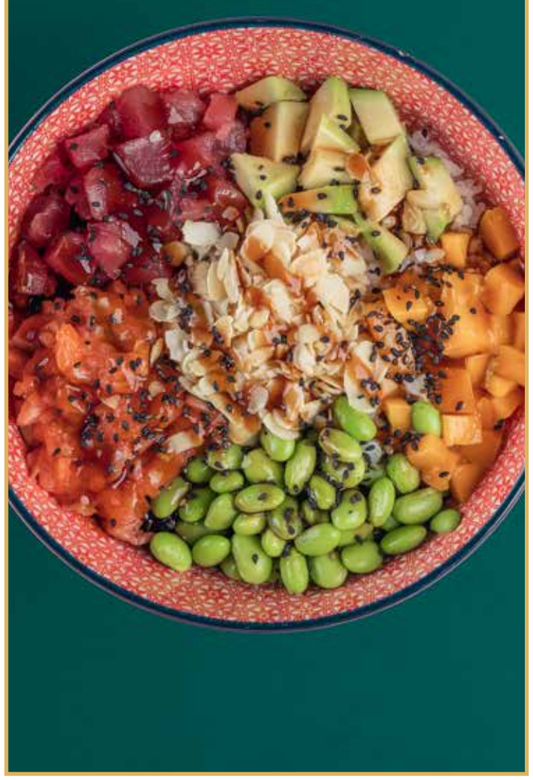
Kailua riso sushi, tonno rosso, salmone, edamame, zenzero, mango, salsa teriyaki, semi di sesamo | 14

Kona riso Venere, tonno rosso, salmone, mandorle a scaglie, wakame, avocado, semi di sesamo, chips di patate viola, salsa al mango | 14

Waikiki riso sushi e riso Venere, salmone, gamberi in tempura, pomodorini freschi, avocado, wakame, ananas, sesamo, salsa teryiaki e salsa al mango | 16

Ali'i drive riso sushi, tonno, calamaretti in tempura, edamame, salmone, wakame, mango, chips di patate viola, sesamo e salsa teryiaki | 16

Lava java riso venere e riso sushi, tonno, salmone, gamberi, Philadelphia, avocado, ananas, tobiko, sesamo, salsa teryiaki | 16



MAKI E TEMPURA

Montenapo Maki Special Roll *8 pezzi*

Mango salmone, avocado, Philadelphia - esterno tartar di salmone, maionese leggermente piccante, crema di mango, caviale giallo, pistacchio di Bronte | 18

Tuna truffle tartare di tonno al tartufo ed erba cipollina - esterno tonno rosso al coltello e scaglie di tartufo di Asiago | 18

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

Ginzo salmone crudo e avocado - esterno tartare di gamberi rossi di Sicilia e e tartufo nero di Asiago | 18

Hosomaki *piccoli roll di riso - 6 pezzi*

Sakemaki salmone | 6

Tekamaki tonno | 6

Ebimaki gambero cotto | 6

Kanimaki surimi | 6

Tempura

Ebi tempura tempura di gamberi imperiali | 16

Tempura mista tempura di gamberi imperiali e verdure | 17

Futomaki *roll di riso grandi fritti - 6 pezzi*

Futo zeng salmone, avocado, Philadelphia, surimi, tobiko, salsa teriyaki | 14

Mexi roll tonno, avocado, Philadelphia, guacamole, sesamo, salsa, teriyaki | 14

Salmon ninja salmone, Philadelphia, mayo, tobiko, mango, mandorle, salsa alle ostriche | 14

Uramaki *roll di riso - 8 pezzi*

California gamberi cotti, avocado, mayo | 9,5

Philadelphia salmone, avocado, Philadelphia | 9,5

Uramaki tempura gambero in tempura, spicy mayo | 10,5

Yume tonno, avocado, Philadelphia - esterno sashimi di salmone, salsa teryiaki e alga wakame | 11

Tiger gambero in tempura, spicy mayo - esterno sashimi di salmone, salsa teryiaki, mayo e tobiko | 13,5

Hasu tonno, gambero crudo, avocado, Philadelphia - esterno sashimi di tonno e salmone, salsa alle ostriche | 14,5

Hiroshi salmone, Philadelphia, mango - esterno sashimi di tonno, salsa al mango leggermente piccante, chips di patate dolci e salsa teryiaki | 15

Sunset scampi crudi, mango - esterno Philadelphia e granella di pistacchi di Bronte | 15

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

Sicilia gamberi rossi di Sicilia, mango, avocado, Philadelphia - esterno tartare di gamberi | 17

Rakki gamberi in tempura, avocado, surimi, mayo, tobiko - esterno cipolla croccante e salsa teryiaki | 15

Dragon gamberi in tempura, avocado, spicy mayo - esterno sashimi di salmone, spicy mayo, chips di patate viola e salsa teryiaki | 15

Italian salmone, bufala campana DOP - esterno tartare di gamberi rossi di Sicilia, pesto di basilico e cipolla croccante | 16

Arcobaleno tonno, avocado, Philadelphia - esterno sashimi di tonno, salmone, pesce bianco e salsa teryiaki | 15

BIRRA CONSIGLIATA

High Wire Grapefruit 5,5%Vol 33cl 7

Stile: Fruit IPA
Provenienza: Inghilterra
Birra con 100% sapore naturale di pompelmo e base maltata che termina in un finale amaro.

Vegetariano

HAMBURGERIA

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

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

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

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

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

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

Challenger Burger: Pane, doppio burger di scottona 250 gr, lattuga, pomodoro fresco a fette, bacon croccante, formaggio cheddar, anelli di cipolla* pastellati alla birra, salsa BBQ | 20

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

Asiago Burger: Pane avvolto nello speck croccante selezione Kofler, salsiccia di Asiago ai ferri, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco | 13,5

Mortazzi Tuoi Burger: Pane, burger di scottona 250 gr, mortadella IGP, burrata fresca, crema ai pistacchi di Bronte, cipolla caramellata, pomodoro fresco a fette | 17

Burger con Pane Bagel

Salmon Burger: Pane bagel, salmone norvegese affumicato, avocado fresco, Philadelphia, pomodorini servito con guacamole fresca a parte | 16

Tempura Avo Burger: Pane bagel, gamberi in tempura, avocado fresco, stracciatella di burrata, lattuga, pomodoro fresco a fette, guacamole fresca a parte | 16

Veggie Burger: Pane bagel, melanzane alla griglia, barbabietola croccante, veggie Burger, pomodoro fresco a fette, lattuga | 15

Burger serviti al tavolo con Colata di Formaggio Filante

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

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

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

Burger serviti al tavolo nella Campana Fumante

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

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

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

BIRRA CONSIGLIATA

Crazy Shot 11 5,5%Vol 33cl

Stile: Rauchbier / Smoked Ale 8
Provenienza: Italia, Veneto
Le note di affumicato dominano la parte aromatica con rimandi di miele, caramello e panificato.

Vegano

SABOR MEXICANO

Antojitos - Antipasti & Nachos

Alitas De Pollo: Alette di pollo fritte e passate in salsa BBQ | 7,5

Anillos Fritos: Anelli di cipolla pastellati e fritti, passati con salsa BBQ | 6,5

Jalapeños Picantes: Peperoncini messicani ripieni di formaggio cheddar, arrotolati nel bacon e spadellati | 7,5

Papas Cáscara: Patate* fritte con buccia, speziate con aglio e cipolla, servite con salsa BBQ | 6,5

Mixto Entradas: Un assaggio di alcuni nostri antipasti pensato per due persone: alitas de pollo, papas cáscara, jalapeños picantes, nachos | 16

Mixto Entradas para cuatro: Un assaggio di alcuni nostri antipasti pensato per quattro persone: jalapeños picantes, alitas de pollo, papas cáscara, anillos fritos, nachos | 24

Nachos clásicos: Patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili con carne e salsa guacamole fresca fatta in casa | 10

Nachos picantes: Patatine di mais servite con formaggio fuso, salsa al pomodoro piccante, chili con carne, jalapeños e salsa chipotle | 10

Tacos *tortillas di mais o grano ripiene, piegate e grigliate*

De Pollo: Tortillas grigliate servite con salsa guacamole fresca, pollo stufato con peperoni e carote, maionese al chili chipotle e pico de gallo. Accompagnate da pomodoro, nachos e lime | 15

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 pomodoro, nachos e lime | 15

De Cerdo: Tortillas grigliate servite con spalla di maiale marinata con achiote, spezie messicane e cotta al forno a bassa temperatura, condita con un'insalata fresca di peperoni e cipolla rossa, marinati con succo di lime e origano. Accompagnate da pomodoro, nachos e lime | 15

De Carne Picada: Tortillas grigliate servite con chili picadillo, riso e formaggio. Accompagnate da pomodoro, nachos e lime | 15

Chili con carne Manzo macinato, fagioli, peperoni, cipolle e spezie ***Chili chipotle*** Peperoncino affumicato
Pico de gallo Salsa di pomodori, cipolla e peperoncini verdi ***Salsa taquera*** Salsa rossa piccante
Achiote Spezia messicana leggermente piccante

Burritos *tortillas grandi di mais o grano ripiene, piegate e arrotolate*

De Pollo: Tortilla di grano tenero ripiena con formaggio e fajitas rancheras (pollo stufato con peperoni e carote), piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da nachos, cheddar e fagioli neri messicani | 16

De Vaca: Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, manzo saltato in padella con cipolla e spezie messicane, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da nachos, cheddar e fagioli neri messicani | 16

De Carne Picada: Tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da nachos, cheddar e fagioli neri messicani | 16

De Cerdo: Tortilla di grano tenero farcita con spalla di maiale marinata con achiote, spezie messicane e cotta al forno a bassa temperatura. Accompagnata da nachos, cheddar e fagioli neri messicani | 16

Platos Tipicos

Chili Picadillo: Macinato misto di carne stufato con fagioli messicani e salsa piccante. Servito con riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse | 17

Camarones Salteado: Gamberi marinati saltati in padella con paprika dolce, cipolla, avocado e sfumati con tequila reposado. Serviti con papas rancheras, riso, insalata, pico de gallo, tortillas e salse | 18

Pollo Hervido: Petto di pollo tagliato a cubetti saltato in padella con una crema bianca e sfumato con tequila reposado. Servito con insalata, pomodori, formaggio, riso, papas rancheras, tortillas e salse | 17

Quesadillas *tortillas di mais o grano chiuse a metà, ripiene di formaggio e grigliate*

De Pollo: Tortilla di grano tenero ripiena con formaggio e fajitas rancheras (pollo stufato con peperoni e carote), piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori e sour cream | 15

De Vaca: Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, manzo saltato in padella con cipolla e spezie messicane, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori e sour cream | 15

De Carne Picada: Tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio, piegata a metà e poi grigliata. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, riso e sour cream | 15

De Cerdo: Tortilla di grano tenero farcita con spalla di maiale marinata con achiote, spezie messicane e cotta al forno a bassa temperatura. Accompagnata da insalata, pomodori, riso e sour cream | 15

DRINK E BIRRA CONSIGLIATI

Sangria per 2 persone | 10 per 4 persone | 18

Margarita Tequila blanco, triple sec, succo fresco di lime | 7

Tommy's Margarita Tequila blanco, succo fresco di lime, agave | 7,5

Alhambra Reserva Bionda 6,4%Vol 33cl
Stile: Lager
Provenienza: Spagna
6,5€
Riservata ai palati più esigenti, è una birra doppio malto di qualità extra prodotta artigianalmente, dal gusto intenso e il colore ambrato dorato.

Alhambra Reserva Roja 7,2%Vol 33cl
Stile: Bock
Provenienza: Spagna
6,5€
Straordinaria delicatezza, intensità ed equilibrio del malto d'orzo tostato. Birra dal gusto intenso con leggero retrogusto amarognolo.

Piccante Vegano Vegetariano

PIZZA ROMANA IN PALA E MAMMAPIZZA IN TEGAMINO

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.

Le Nostre Classiche

Boscaiola: Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, formaggio Asiago fresco, FC: speck selezione Kofler | 10,5

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

Fiorita: Pomodoro, mozzarella, FC: formaggio Grana stravecchio, pomodorini freschi, rucola | 9,5

Margherita + Patate: Pomodoro, mozzarella, FC: patate* fritte con la buccia Pure & Rustic | 9

Panoramica: Pomodoro, mozzarella, FC: burrata fresca, speck selezione Kofler | 10,5

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

Piemontese: Mozzarella, crema ai 4 formaggi, noci italiane, FC: speck selezione Kofler | 11

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

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

Topo Gigio: Mozzarella, formaggio Asiago fresco, crema ai 4 formaggi, FC: formaggio Grana stravecchio | 9,5

Vegana: Pomodoro, peperoni, zucchine e melanzane ai ferri, pomodoro fresco a fette, origano, FC: rucola | 9,5

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

Le Cremose

Doc: Mozzarella, crema di melanzane, formaggio Grana stravecchio, melanzane alla parmigiana, FC: prosciutto crudo di Parma | 12

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

Romeo e Giulietta: Pomodoro, pesto genovese, feta greca, bufala campana DOP, FC: pomodorini e basilico fresco | 12,5

Rosamunda: Pomodoro, paté di basilico, mozzarella, FC: rucola, pomodorini, burrata fresca | 10,5

Le Specialissime Montenapoleone

Bunga Bunga: Pomodoro, peperoncino, bufala campana DOP, capperi, FC: olive taggiasche, pomodorini, burrata fresca, basilico | 12,5

Canton del Gallo: Pomodoro, mozzarella, FC: pomodori confit, burrata fresca e acciughe del Mar Cantabrico | 13,5

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

Incatenata: Formaggio Asiago fresco, funghi di bosco, radicchio di Treviso, FC: burrata fresca, porchetta fatta in casa | 12,5

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

La Mortazza: Mozzarella, pesto ai pistacchi di Bronte, FC: burrata fresca, mortadella IGP, granella di pistacchi | 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, scamorza affumicata, funghi di bosco, porcini, pancetta, FC: speck selezione Kofler, formaggio Grana stravecchio | 12,5

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

Un Sogno: Bufala campana DOP, porcini, rucola, speck selezione Kofler, FC: burrata fresca | 13

CLUB SANDWICH

Preparati con pane artigianale e serviti con patate fritte Pure&Rustic e salsa rosa*

Club 1 Bacon croccante, mozzarella, uova, lattuga, pomodoro fresco a fette | 11

Club 2 Speck croccante selezione Kofler, crema ai 4 formaggi, formaggio Asiago, mozzarella, funghi di bosco, lattuga | 12

Club 3 Pollo* italiano alla griglia, formaggio cheddar, prosciutto cotto al naturale selezione Kofler, mozzarella, uova, pomodoro fresco a fette, lattuga, salsa Caesar | 12

Club 4 Melanzane, zucchine, radicchio e peperoni grigliati, uova, mozzarella, Asiago fresco, pomodoro fresco a fette | 11,5

Club 5 Burger di scottona, bacon croccante, formaggio cheddar, uova, pomodoro fresco a fette, lattuga, mozzarella, doppia cipolla caramellata e croccante | 13,5

Club 6 Salmone affumicato, formaggio Philadelphila, pomodorini confit gialli e rossi, salsa guacamole fresca, mozzarella, lattuga | 14

Club 7 Tartare di scottona al naturale, bufala campana DOP, olive taggiasche, mozzarella, uova, lattuga, pomodoro fresco a fette | 13,5

Club 8 Salsiccia, radicchio grigliato, crema ai 4 formaggi, doppia cipolla caramellata e croccante, mozzarella, lattuga | 12,5

Club 9 Pulled pork (spalla di maiale tenera sfilacciata in casa), doppia cipolla caramellata e croccante, fagioli neri, formaggio cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro fresco a fette | 13,5

Vegetariano

MENU BIMBI

Tutti a 9€

KLAUS: COTOLETTA DI POLLO* ITALIANO E PATATE* FRITTE

CUTLET OF ITALIAN CHIKEN WITH FRENCH FRIES

PETS: BURGER DI MANZO ITALIANO E PATATE* FRITTE

BURGER OF ITALIAN BEEF WITH FRENCH FRIES

SCOTTECS: PROSCIUTTO COTTO ITALIANO E PATATE* FRITTE

ITALIAN COOKED HAM WITH FRENCH FRIES

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

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

TROLLS: WURSTEL E PATATE * FRITTE

WURSTEL WITH FRENCH FRIES

ALVIN: SALSICCIA E PATATE* FRITTE
SAUSAGE WITH FRENCH FRIES

GUMBALL: SPAGHETTI AL RAGÙ / POMODORO
SPAGHETTI WITH RAGOUT/TOMATO

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 menu 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 0979882 Selvazzano Dentro, PD
049 8962888 Ponte San Nicolò, PD

Il locale è aperto tutti i giorni dalle 12:00 alle 15:00 (anche con offerte e convenzioni dedicate agli uffici) e la sera dalle 18:00 alle 2:00.

I Ristoranti

Montenapoleone Asiago
Via Monte Ortigara, 7
@montenapoleoneasiago
Montenapoleone Asiago

Montenapoleone Bassano del Grappa
Via Angarano, 16
@montenapoleonebassano
Montenapoleone Bassano

Le Birrerie

Montenapoleone Franziskaner
Piazza Carlo Leoni, 12 - Selvazzano Dentro, PD
@montenapoleonefranziskaner
Montenapoleone Franziskaner

Montenapoleone Spaten
Via G. Marconi, 130/A - Ponte San Nicolò, PD
@montenapoleonespaten
Montenapoleone Spaten