



## 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 | 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

LISTINO

## La nostra offerta senza glutine



### 4-5

Soft Drinks e Aperitivi  
Beer Selection

### 6-7

Hosteria  
Fritti

### 8-9

Primi di Terra e di Mare

### 10-11

Secondi di terra

### 12-13

Secondi di Mare  
Crudi e Fritti di pesce

### 14-15

Sushi e Sashimi  
Poke Bowl

### 16-17

Uramaki e Hosomaki

### 18-19

Hamburgeria

### 20-21

Pizzeria

### 22-23

Insalateria Gourmet  
Bimbi

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

Cedrata Tassoni | 3,5

Gingerino / Crodino | 3,5

## MONTENAPOLEONE

wine selection

Prosecco | 4

Cabernet | 4

Pinot grigio | 4

Per consultare la carta vini completa chiedere allo staff



## APERITIVI

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

## 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.

**Fantasma - gluten free** 6,5%Vol

33cl 7



**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.

**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.

## 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 la nostra giardiniera | 18

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

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

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

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

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

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

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

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



## FRITTI

SOLO A BASSANO DEL GRAPPA

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

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

♥ Vegano    ♻️ Vegetariano





## PRIMI DI TERRA

### Spaghetti alla carbonara

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

 **Spaghetti cacio pepe**  
e tartufo nero di Asiago | 13

**Spaghetti 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

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

**Spaghetti alle vongole\***  
veraci dell'Adriatico | 13

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

**Spaghetti 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 poché | 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



## 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 (solo a Bassano del Grappa) o al forno 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

**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

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

**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 e crauti | 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 e fagioli  
 - 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 insalatina e 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 guanciaie 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



## SECONDI DI MARE

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

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

**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

**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

SOLO A BASSANO DEL GRAPPA

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

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

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



## TARTARE DI MARE

Servite con 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 capperi e basilico fresco | 21

**Tartare di Salmone\*** norvegese in salsa teriyaki 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 burrata | 28

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

## 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

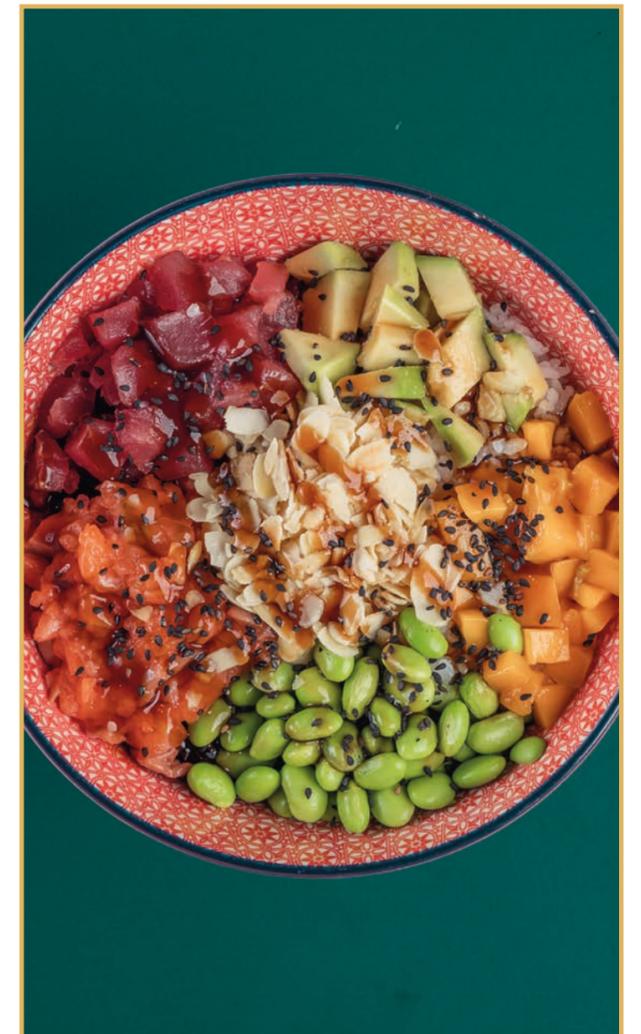
**Kailua** riso sushi, tonno rosso, salmone, edamame,  
zenzero, mango, salsa teriyaki, semi di sesamo | 14

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

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

**SOLO A BASSANO DEL GRAPPA**

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

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



### Hosomaki piccoli roll di riso - 6 pezzi

**Sakemaki** salmone | 6

**Tekamaki** tonno | 6

**Ebimaki** gambero cotto | 6



### Uramaki roll di riso - 8 pezzi

**California** gamberi cotti, avocado, mayo | 9,5

**Philadelphia** salmone, avocado, Philadelphia | 9,5

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

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

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



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

**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 teriyaki | 15

## HAMBURGERIA

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

**Emperor Burger:** Pane, burger di scottona 250 gr, burrata fresca, uovo all'occhio, lattuga, 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, cipolla croccante e 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

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



## HAMBURGERIA

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

### 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

**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





## PIZZA CON IMPASTO SENZA GLUTINE

### 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

SOLO A BASSANO DEL GRAPPA

**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



## INSALATERIA GOURMET MNL

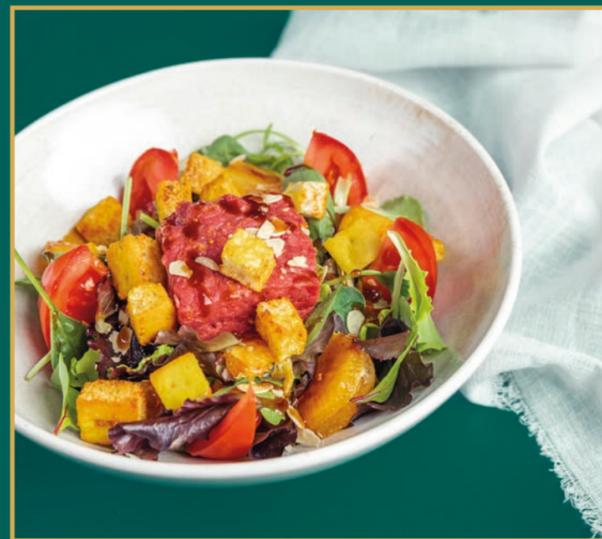
**Montenapoleone:** Gamberi rossi\*\* di Sicilia al naturale, tartar di salmone\* norvegese al lime, mandorle, misticanza, mirtilli, pomodoro fresco a fette, salsa guacamole fresca, spicchi di arancia, alga nori | 18



**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

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

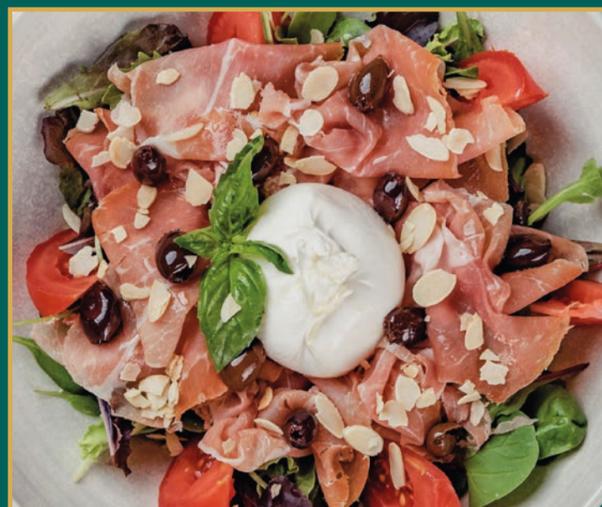


**Caesar Salad:** Pollo\* italiano alla griglia, bacon croccante, formaggio Grana stravecchio a scaglie, pomodoro fresco a fette, misticanza, salsa Caesar | 14

**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 mandorle, salsa teryiaki, vinagrette agli agrumi, spicchi di arancia, pomodoro fresco a fette, misticanza | 15

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



## MENU BIMBI

Tutti a 9€

~~WALL STREET: POLLO ALLA GRIGLIA E PATATE~~

CUTLET OF ITALIAN CHICKEN WITH FRENCH FRIGS

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

BURGER OF ITALIAN BEEF WITH FRENCH FRIGS

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

ITALIAN COOKED HAM WITH FRENCH FRIGS

~~BABY BROS: COCCONATE DI POLLO~~

~~WALL STREET: POLLO ALLA GRIGLIA E PATATE~~

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

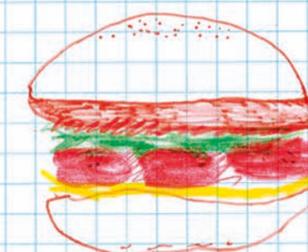
WURSTEL WITH FRENCH FRIGS

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

**LUMBALL:** 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](http://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