

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

6-7

Beer Selection

8-9

Antipasti e Fritti

10-11

Primi Piatti

12-13

Secondi di Terra e Tartare

14

Secondi di Mare
Fritti di Pesce

15

Plant Based - Vegano

16-17

Poke Bowl
Insalateria Gourmet

18

Hamburgeria

19

Sabor Mexicano

20-21

Pizza Romana in Pala

22

Club Sandwich

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 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

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

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

VINI

Chiedi la carta vini al nostro staff.

BEER SELECTION



Löwenbräu Original 5,1% Vol. 25cl 3,5
50cl 6
Birra cruda, naturale al 100%. 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: 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.



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.



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.



Saucery 3,9% Vol. 33cl 7
Birrificio: Magic Rock
Stile: Session IPA
Provenienza: Inghilterra
Particolarità: Una Session IPA sovranaturale, caratterizzata da una nota dolce e maltata e una luppolatura equilibrata, carica di note tropicali. Viene fermentata con il mitico lievito London Ale III, che aggiunge ulteriori note fruttate e ne esalta il profilo maltato e luppolato.



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, 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: 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.



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, Asiago fresco e pomodorini confit | 16

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

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 DI TERRA

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

Spaghetti cacio pepe e tartufo nero | 13

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

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di cervo, pomodorini confit e scaglie di formaggio Grana stravecchio | 13,5

Gnocchi di patate fatti in casa con salsiccia funghi di bosco e fonduta di formaggio Asiago fresco | 13,5

Gnocchi di patate fatti in casa ai 4 formaggi e speck croccante | 13



PRIMI DI MARE

Spaghetti cacio pepe, tartare di gamberi* imperiali e lime | 16

Spaghetti della costiera Amalfitana con scampi*, cozze*, vongole* veraci dell'Adriatico, gamberoni* imperiali, pomodoro fresco - leggermente piccanti | 18

Spaghetti alle vongole* veraci dell'Adriatico | 13,5

PASTIFICIO

Fratelli Benetti

Nel 1921, proprio dove oggi sorge il Montenapoleone di Asiago, i trisnonni di Andrea e Carlo iniziavano a produrre pasta fresca all'uovo, tramandandone l'arte a figli e nipoti. Cessata l'attività negli anni '70, in occasione del centenario della nascita del pastificio, i due cugini, recuperate le antiche trafile in bronzo ed il vecchio marchio, hanno deciso di riprendere la produzione di questa pasta di alta qualità di grano biologico 100% italiano, artigiana nello spirito e tradizionale nella sostanza, in esclusiva per i Ristoranti Montenapoleone.



I GRANDI CLASSICI DALLA TERRA

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

Pluma di Patanegra Iberica: la carne que no se olvida - la carne che non si dimentica con misticanza, pomodorini e Grana stravecchio | 27

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 Black Angus, 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 e salsa tartara | 23



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

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

Tagliata di Pollo* Italiano alla griglia con 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

CarboTartare di Scottona con uovo poché, 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 | 18



SECONDI DI MARE



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

Tartare di Tonno rosso** del Mediterraneo con crostini, salsa guacamole, pomodorini e basilico fresco | 23

Tonno Rosso del Mediterraneo** in crosta di pistacchi con misticanza e pomodorini | 25

Filetto di Branzino* cotto alla mediterranea con olive taggiasche, pomodorini e patate al forno | 19

Salmone* Norvegese al forno con misticanza e pomodorini | 22



FRITTI E TEMPURA

Gran Tempura di Pesce gamberoni* imperiali, filetto di branzino*, calamari*, gamberi*, scampi* con patate* fritte | 32

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

PLANT BASED

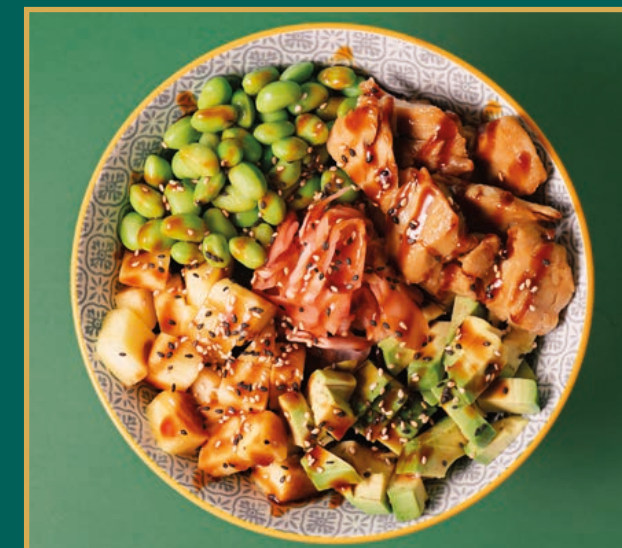
Con le nostre proposte plant based non ci rivolgiamo solo a vegani e vegetariani, ma a tutti coloro che hanno a cuore la propria salute e quella del pianeta. Stabiliamo un nuovo standard nella carne a base vegetale, con un ottimo sapore, senza additivi, ricca di proteine e dalla consistenza succosa, 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, 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, salsa teriyaki, semi di sesamo | 16

POKE BOWL

CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

Kona: riso nero Artemide, tonno** rosso, salmone*, mandorle a scaglie, edamame, avocado, semi di sesamo | 16

Kauai: riso nero Artemide, salmone*, gamberi* in tempura, pomodorini freschi, avocado, edamame, sesamo, salsa teriyaki e salsa al mango | 17

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

INSALATERIA GOURMET MNL

Montenapoleone: gamberoni* imperiali al naturale, tartare di tonno** rosso del Mediterraneo al naturale, mandorle, misticanza, pomodoro fresco a fette, salsa guacamole | 18

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



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 di Parma, 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 confit, 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 confit, 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



SABOR MEXICANO

Antipasti

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



Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.

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



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 | 11,5

Bufalina: Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, FC: pomodorini freschi, origano, basilico fresco | 11

Margherita + Patate: Pomodoro, mozzarella, FC: patate* fritte | 10,5

Panoramica: Pomodoro, mozzarella, FC: burrata fresca, speck | 11,5

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

Vegetariana: Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni ai ferri, pomodoro fresco a fette, origano, FC: misticanza, formaggio Grana stravecchio | 11

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



Le Specialissime Montenapoleone

La Migliore: Pomodoro, FC: prosciutto crudo, burrata fresca, olive taggiasche, basilico fresco | 13,5

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

Teresina: Mozzarella, salsiccia, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco, FC: olio e scaglie di tartufo di Asiago | 13,5



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, Philadelphia, pomodorini confit, salsa guacamole, mozzarella, lattuga | 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: ~~PRONZINO~~ ~~COTTO~~ ~~SALE~~ ~~ITALIANO~~ ~~PATATE~~ ~~FRITTE~~

~~ITALIANO~~ ~~COTTO~~ ~~SALE~~ ~~ITALIANO~~ ~~PATATE~~ ~~FRITTE~~

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

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

TROLLS: WURSTEL E PATATE* FRITTE

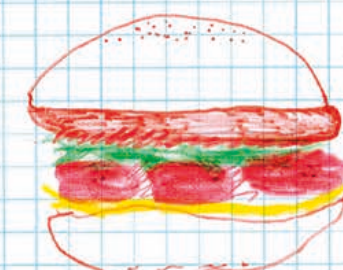
WURSTEL WITH FRENCH FRIES

AVALONIA: ~~PRONZINO~~ ~~COTTO~~ ~~SALE~~ ~~ITALIANO~~ ~~PATATE~~ ~~FRITTE~~

QUIMBALE: ~~PRONZINO~~ ~~COTTO~~ ~~SALE~~ ~~ITALIANO~~ ~~PATATE~~ ~~FRITTE~~

THUNDERMAN: PENNE AL RAGÙ/PO MODORO
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

I Ristoranti

Montenapoleone Asiago

Via Monte Ortigara, 7 - Asiago (VI)

Tel: 0424 1946330

 @montenapoleoneasiago

 Montenapoleone Asiago

Montenapoleone Bassano del Grappa

Via Angarano, 16 - Bassano del Grappa (VI)

Tel: 0424 1954213

 @montenapoleonebassano

 Montenapoleone Bassano

Le Birrerie

Montenapoleone Caselle di Selvazzano

Piazza Carlo Leoni, 12 - Selvazzano Dentro, PD

Tel: 049 8979882

 @montenapoleonecaselle

 Montenapoleone Caselle

Montenapoleone Ponte San Nicolò

Via G. Marconi, 130/A - Ponte San Nicolò, PD

Tel: 049 8962888

 @montenapoleoneponte

 Montenapoleone Ponte