

ANTIPASTI

- Grilled scallops served on a mint-scented pea cream** 20,90
 Jakobsmuscheln^o gegrillt auf Erbsen-Creme mit Minze verfeinert
- Tuna carpaccio (“Yellowfin”) with avocado cream, capers & lemon** 21,90
 Thunfisch-Carpaccio^d mit Avocado-Creme, Kapern & Zitronen-Vinaigrette
- Sicilian vegetable caponata with pine nuts and creamy burrata^g** 17,90
 Sizilianisches Auberginen-Paprika-Gemüse mit Pinienkernen und cremiger Burrata^g
- Beef tartare with fried egg yolk & truffle cream^g** 21,90
 Rinder-Tatar mit frittiertem Eigelb & Trüffel-Creme^g

MONTI SURPRISE MENU

This menu is being served per table only.

3-courses: 55

Antipasto | Secondo (fish OR meat) | Dolce

4-courses: 65

Antipasto | Primo | Secondo (fish OR meat) | Dolce

With wine pairing for an additional 30€ / 40€ (each 0,11 per course, 0,05l/dessert wine)

SALUMI – VERDURE

- Olive Miste^{3.m}** (Olivenauswahl) 7,90
- Grilled vegetables & in oil with Mozzarella di Bufala^g** 15,90
 (Egg-Plant, Zucchini, sundried tomatoes, peperoni stuffed with tuna)
- Prosciutto di Parma** 13,90
- Prosciutto San Daniele** 14,90
- Tagliere Salumi & Prosciutto (Selection of cured meats & ham)** 19,90

PRIMI PIATTI

Als Zwischengang frisch zubereitet, nicht vorgekocht und bissfest serviert

- Homemade tagliatelle with duck ragù and julienned vegetables** 19,90
Tagliatelle^{a,c} hausgemacht mit langsam geschmortem Enten-Ragù & Gemüse-Julienne
- Risotto alla Milanese with saffron and Parmesan crisps** 19,90
Safran-Risotto^g "alla Milanese" mit Parmesan-Chips
- Homemade Caviar-Tagliolini lobster bisque, stracciatella and seaweed** . 24,90
Kaviar-Tagliolini^{a,c,d} hausgemacht in Hummerbisque mit Stracciatella^g und Meeresalgen
- Ricotta and pear-filled fagottini in sage butter with a red wine reduction** ... 18,90
Fagottini^{a,c} (Teigtäschchen) gef. mit Ricotta^g & Birne in Salbei-Butter^g mit Rotweinreduktion

WEINEMPFEHLUNG

- Pietradolce, **Etna Bianco**, Sizilien0,1l/7,90
.....0,2l/14,90
- Bertinga, **La Porta di Vertine, Chianti Classico**, Toskana0,1l/8,90
.....0,2l/16,90

I BAMBINI

Für die Gäste unserer Zukunft senken wir die Preise, aber sicher nicht die Qualität

- Pasta^a with tomato sauce** 8,90
- Pasta^a with butter^g & Parmigiano^g**.....8,90

SECONDI PIATTI VEGETARISCH

- Parmigiana di Melanzane^g** 18,90
Eggplant-Lasagna (gratinated in the oven)

SECONDI PIATTI PESCE

- Whole grilled sea bream** 28,90
Ganze Dorade^d vom Grill
- Grilled octopus with pea cream** 28,90
Oktopus^o vom Grill auf Erbsen-Creme
- Seared tuna tataki served on pak choi with a soy and passion fruit sauce** 29,90
Thunfisch^d (kurz gebraten) vom Grill mit Pak Choi & Salsa Soja-Maracuja
- Whole sea bass for two – grilled / in salt crust**100g: 7,50 / 8,50
Ganzer Wolfsbarsch^d für 2 Personen – vom Grill / aus der Salzkruste

SECONDI PIATTI CARNE

- Herb-infused Argentinian beef fillet grilled on lava stone** 36,90
- Pimp it: + 2 Tiger Prawns^b = Surf & Turf** 13,90
Argentinisches Rinderfilet v. Lavasteingrill aromatisiert mit Kräutern
- Braised beef cheeks with celery purée** 32,90
Ochsenbacken geschmort mit Sellerie-Purée
- Argentinian entrecôte from the lava stone grill, served with potato gratin** ... 29,90
Argent. Entrecôte (mit charakteristischem Fettauge) v. Lavasteingrill mit Kartoffelgratin^g
- “Bistecca alla Fiorentina” from the Falorni butcher (Tuscany)**100g: 13,90
T-Bone-Steak von der Metzgerei Falorni (Toskana)

CONTORNI / BEILAGEN

- Roasted Potatoes..... 6,90
- Mixed Salad..... 6,90
- Seasonal Vegetables..... 6,90
- Sautéed Spinach 6,90

PIZZA

24h Fermentation

Marinara ^{a (vegan)}	9,90
Tomato Sauce Garlic	
Margherita ^{a,g (vegetarisch)}	12,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella	
Funghi ^{a,g (vegetarian)}	12,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Mushrooms	
Parmigiana ^{a,g (vegetarisch)}	13,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Eggplant Parmigiano	
Spinat & Gorgonzola ^{a,g}	16,90
Fiordilatte Mozzarella Spinach Gorgonzola	
Napoli ^{a,d,g}	13,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Anchovies Capers	
Tonno ^{a,d,g}	16,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Tuna caramelized red onions	
Crudo & Burrata ^{a,g}	17,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Prosciutto Crudo Burrata Arugula	
Emilia & Burrata ^{a,g}	17,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Mortadella Burrata Pistachios	
Diavola ^{a,g}	14,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Salame piccante	
Salame Toscano ^{a,g}	14,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Salame Toscano	
Prosciutto Cotto ^{a,g}	14,90
Tomato Sauce Fiordilatte Mozzarella Cooked Ham	

DESSERT

Our classic Tiramisù al Pistacchio^{a,c,g,h}	9,90
Unser klassisches Tiramisù mit Pistazien-Mascarpone	
Apple tart with homemade vanilla ice cream	9,90
Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis ^g	
Warm chocolate tart served with salted caramel ice cream	9,90
Schokoladentarte ^{a,c} mit salzigem Karamell-Eis ^g	
Vanilla or pistachio ice cream topped with hot espresso	5,50
Kugel Vanille- oder Pistazien-Eis ^g übergossen mit heißem Espresso	
Lemon sorbet	6,90
Zitronen-Sorbet	
Selection of fine cheese	15,90
Käseauswahl ^g	

