

ANTIPASTI

- Carpaccio di Pesce Spada con Filetti d'Arancia, Finocchio & Olio d'Oliva** 21,90
Swordfish carpaccio with orange segments, fennel and extra virgin olive oil
- Insalata di pomodori misti con burrata fresca^g & Olio al Basilico** 17,90
Salad of colorful tomatoes with creamy burrata and basil oil
- Tartare di Manzo (Razza Chianina) con Uovo Fritto^c** 21,90
Beef tartare from Chianina beef with fried egg yolk

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}** 7,90
- Grilled vegetables & in oil with Mozzarella di Bufala^g** 18,90
- 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

Maltagliati^{a,c} fatte in casa al Ragù di Ossobuco con Gremolata	19,90
Homemade maltagliati with braised ossobuco ragù and fresh gremolata	
Spaghettoni^{a,c,d} fatte in casa con Filetto di Branzino^d & Carciofi fritti	21,90
Homemade spaghettoni with sea bass fillet and crispy fried artichokes	
Ravioli^{a,c} ripieni di Ricotta^g & Limone in Salsa di Burro & Salvia con asparagi verdi	19,90
Ravioli filled with ricotta and lemon in sage butter with green asparagus	
Parmigiana di Melanzane^g	21,90
Eggplant lasagna (oven-baked and gratinated)	

WEINEMPFEHLUNG

Tenuta Spinelli, Pecorino DOCG , Marken	0,1l/5,90
0,2l/10,90
Poggio Nibbiale, Morellino di Scansano , Toscana	0,1l/6,90
0,2l/12,90

I BAMBINI

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

Pasta^a Pomodoro	9,90
Pasta with tomato sauce	
Pasta^a al Burro^g & Parmigiano^g	9,90
Pasta with butter and parmesan	

SECONDI PIATTI PESCE

Orata^d intera alla Griglia	28,90
Whole grilled sea bream	
Polipo^o grigliato con Crema di Piselli	32,90
Grilled octopus on pea purée	
Filetto di branzino^d alla griglia su fregola sarda con verdure in brunoise	29,90
Grilled sea bass fillet on fregola sarda with fine vegetables	
Branzino^d intero per 2 griglia / sale^d	100g: 7,50 / 8,50
Whole sea bass for two – grilled or baked in salt crust	

SECONDI PIATTI CARNE

Stinco d'agnello brasato al forno con jus d'agnello, purè di patate e verdure	34,90
Oven-braised lamb shank with lamb jus, mashed potatoes and seasonal vegetables	
Filetto di Manzo argentino aromatizzato alle erbe con Jus di Vino Rosso	36,90
Argentinian beef tenderloin (200g) from the lava stone grill, flavored with herbs, served with red wine jus	
<u>Pimp it:</u> + 2 Tiger Prawns = Surf & Turf	13,90
Entrecôte argentino alla griglia con Jus di Vino Rosso	29,90
Argentinian entrecôte (220 g) from the lava stone grill, with its characteristic fat cap, served with red wine jus	
Bistecca alla Fiorentina Chianina	100g: 13,90
Bistecca alla Fiorentina from Tuscan Chianina beef	

CONTORNI / BEILAGEN

Roasted Potatoes.....	6,90
Mixed Salad.....	6,90
Seasonal Vegetables.....	6,90
Sautéed Spinach	6,90
Potato gratin	7,90

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	
Vitello Tonnato ^{a,d,g}	21,90
Fiordilatte Mozzarella Veal-Carpaccio "rosé" Tuna-cream Capers	
Burrata ^g	4,90
Additional extras	3,00

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	

