

Il Menù dei MONELLI

Antipasti

Salmone Marinato d, g, n

Leicht gebeizter Lachs
im Buttermilchsud, mit Kohlrabi, Apfel,
Quitte & Rauchmandeln
16.9

Carpaccio Angus a, j, g, m

Zartes Angusrinderfilet
mit Rucola, Senfsaat,
Zitronenricotta & Parmesan
18.9

Focaccia Taleggio a, g

Hausgebackene Focaccia
mit Taleggio-Espuma, Rote-Bete-Apfel-
Ragout
und gerösteten Walnüssen
9.5

Burrata al Fumo g

Burrata mit Zwiebelgewächsen, Guanciale
& Crispy Kartoffelstroh
8.5

Insalata dell'Inverno c, g

Bitterorangen Salat
mit geräucherter Entenbrust
& Sarti-Dressing
wahlweise vegetarisch
mit Cacio-Kroketten
13.9

Zuppe

Zuppa di Carciofi a, g, i, l

Artischockensuppe
mit schwarzem Lauchöl & Crostini
8.9

Fritti

Patatine al Tartufo 2,5, 8, c, g

Hausgemachte Pommes
mit Parmesan & Trüffelmayonnaise
7.9

Frittatina Cacio e Pepe a, c, g

Frittiertes Spaghetti-Bällchen
mit Pecorino-Pfeffer-Füllung,
dazu Basilikum- & Paprika-Pesto
1 pz . 6.9

Arancini a, c, g, h

Knusprige Reisbällchen
in drei Variationen
(Ragù, Trüffel & Parmesan)
13.9



Pane Extra a, g
Sauerteigbrot
mit Dip des Tages
6.5

Buon appetito!

Beilagenänderung gegen Aufpreis möglich 3,5
21:30 Uhr letzte Bestellung

Il Menù dei MONELLI



Primi

Rigatoni al Salmone a, g, l, i, 1

Lachs in Zitronensauce

26.5

Rigatoni con Salsiccia a, g, c

Mit würziger Salsiccia
auf Gemüse-Soffritto

18.9

Linguine Pomodoro i, g, a, c

Mit cremiger Burrata

16.9

Linguine ai Gamberi a, b, c, d, i, l, n

Mit Garnelen
& feinem Krustentiersauce

25

Linguine al Tartufo a, g, c

Cremige Pasta mit Trüffel

25.9

Secondi

Rombo alla Sarda a, c, d, g, i, 1

Steinbutt an Sauce Choron,
Fregola Sarda, Blutorangen-Tomaten-Salat
& gegrilltem Radicchio

38.5

Filetto di lucioperca g, a, c, d

Zanderfilet unter
einer Kartoffelkruste mit Mandelspinat
und Safran-Prosecco-Sauce

32

Guancia di Vitello g, l

Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree,
sautiertem Rotkohl, Birne & Kalbsjus

36.9

Steak alla MONELLI n, l, g, i

Rumpsteak in Portweinjus
mit Selleriepüree, Grünkohl und
Fondant Kartoffeln

36.9

Cavolo e Crema di Fagioli g, i, d, l, 8

Geschmorter Spitzkohl auf Bohnenpüree
mit Miso Butter

19

Dolci

Crème Brûlée c, g, a

Mit feiner Karamellkruste
& Sorbet des Tages

11.9

Tiramisu 8, a, g, 9

Löffelbiskuit & Mascarpone Creme

8.9



Torta al Vino Rosso

Rotwein-Schokoladenkuchen
mit Rotwein-Gewürzsoße, Karamellcremeux
& Milchschaum

13