



VIA
MONTE NAPOLEONE

Via Monte Napoleone ist in Mailand geboren & hat einen trendig - italienischen Lifestyle. Italien steht für Interior Design, Fashion & Kulinarik. Genau diese 3 Komponenten werden durch Via Monte Napoleone präsentiert.

Sie begegnen nicht den typisch italienischen Kreationen. Stattdessen treffen Sie auf eine Nuova Italia, die die Nuancen der Welt im Via Monte Napoleone vereint.

Via Monte Napoleone is born in Milano & has got a trendy Italian lifestyle. Italy stands for Interior Design, Fashion & Culinary. These 3 components are presented through Via Monte Napoleone.

You won't find typical Italian creations. Instead, you'll find a Nuova Italia that combines the nuances of the world at Via Monte Napoleone.

RAW BAR

OYSTER

Gillardeau Auster – Bloody-Mary-Dip – Sherry-Charlotten – Zitrone

Gillardeau Oyster – Bloody-Mary-Dip – Sherry-Shallots – Lemon

6 oder 12 Stück / *6 or 12 Pieces*

7,- pro Stück

STARTER

CAPRI FEELING

Baby Calamari – Paniert – Rote Garnele – Zucchini

Baby Calamari – Crumbed – Red Prawn – Zucchini

29,-

DER BESTE SALAT DER STADT – BEST SALAD IN TOWN

Pflücksalat – Avocado – Cashewkerne – Orangen Limetten Vinaigrette

Lettuce – Avocado – Cashew Nuts – Orange Lime Vinaigrette

24,-

ELEGEANTE AUBERGINE – ELEGANT EGGPLANT

Karamellisierte Aubergine – Tomate – Parmesan Espuma

Caramelized Aubergine – Tomato – Parmesan Espuma

28,-

DER TATAR – THE TATAR

Tatar vom Rind – Angemacht mit Eigelb – Crunchy Salbeiwaffel

Beef Tartare – Seasoned with Egg Yolk – Crunchy Sage Waffle

28,-

FRECH UND SEXY – BOLD AND SEXY

Tatar vom Roten Thunfisch – Avocado – Himbeeren – Ponzu

Red Tuna Tartare – Avocado – Raspberries – Ponzu

28,-

„I'M VEGAN, SO WHAT?“

Kürbis Gegrillt – Gemüsefond – Creme von der Sellerieknolle

Grilled Pumpkin – Vegetable Stock – Celery Root Cream

24,-

KNACKIG WIE MAGNUM – CRISP LIKE MAGNUM

Pulled Kalbfleisch Frittiert am Stiel – Thunasaucе – Kapern – Rote Zwiebel

Pulled Veal Deep-Fried on a Stick – Tuna Sauce – Capers – Red Onion

24,-

**HANDMADE FOR YOU
WITH LOVE**

INTERMEDIATE

RAVIOLI

Gefüllt mit Ochsenschwanz – Rinderjus – Selleriecreme

Filled with Oxtail – Beef Jus – Celery Cream

28,-

STROZZAPRETI

Ragù vom Rind

Beef Ragu

26,-

RIGATONI

3erlei Tomaten – 3erlei Parmesan Formen

3 Types of Tomatoes – 3 Types of Parmesan Shapes

24,-

TAGLIOLINI TRUFFLE

Butter – Trüffel

Butter – Truffle

28,-

Alle Pasta Kreationen können auch als Hauptgang bestellt werden. Aufpreis: 8,- €

All pasta dishes can also be ordered as a main course. Additional charge: 8,- €

**HANDMADE FOR YOU
WITH PASSION**

MAIN

DER LIEBHABER – THE LOVER

Risotto – Safran

Risotto – Saffron

29,-

+ Osso Buco

+ Osso Buco

7,-

DAS FILET – THE FILET

Rinderfilet – Schwarzkohl – Trüffel-Kartoffelpüree

Beef Filet – Black Kale – Truffled Mashed Potatoes

58,-

als Entrecôte

as Entrecôte

68,-

AUS DEM OZEAN – FROM THE OCEAN

Thunfisch – Pistazienkruste – Gemüse Al Dente – Sojacreme

Tuna – Pistachio Crust – Al Dente Vegetables – Soy Cream

45,-

GEHEIMTIPP – INSIDER TIP

Hamachi – Haselnuss-Senf – Rotkohl – Grapefruit

Hamachi – Hazelnut Mustard – Red Cabbage – Grapefruit

41,-

THE ITALIAN WAY

Maishähnchen – Alla Cacciatora – Kartoffelcreme – Mangold

Corn-fed Chicken – Alla Cacciatora – Potato Cream – Swiss Chard

38,-

ACCESSOIRES

Getrüffelte Pommes

Truffled Fries

12,-

Saisonales Gemüse

Seasonal Vegetables

12,-

**HANDMADE FOR YOU
WITH PERFECTION**

THE BEST COMES LAST

NIMM MICH – TAKE ME

Tiramisu mal anders

Tiramisu with a twist

16,-

HIMMLISCH – HEAVENLY

Crema Bavarese – Schokolade

Crema Bavarese – Chocolate

16,-

DELIZIÖS – DELICIOUS

Pistazien Parfait – Mandelcreme

Pistachio Parfait – Almond Cream

16,-

DIE DIVA – THE DIVA

Himbeer-Rose – Weiße Schokolade – Rosmarin Crumble – Himbeersorbet

Raspberry Rose – White Chocolate – Rosemary Crumble – Raspberry Sorbet

16,-

That's it
What was your favourite?

Allergenkarte auf Anfrage erhältlich.
Alle Preise verstehen sich in EUR und inkludieren die aktuell gültige Mehrwertsteuer.