



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



STARTERS

TARTE TATIN

Pachino Tomaten – Burrata – Basilikumsorbet

Glazed Tomato – Burrata – Basil Sorbet

25,-

ROASTBEEF

Zucchini Alla Scapece – Rote-Bete-Mayonnaise

Zucchini Alla Scapece – Beetroot Mayonnaise

28,-

HAMACHI

Selleriesalat – Ponzu – Johannisbeersorbet

Celery Salad – Ponzu – Blackcurrant Sorbet

29,-

CARMELIZED AUBERGINE

Hummus – Kandierte Tomate

Hummus – Candied Tomatoe

24,-

CRISPY BEEF TARTARE

Eigelb – Zwiebelcreme – Knuspriger Reis

Egg Yolk – Onion Creme – Crispy Rice

28,-

BABY CALAMARI

Panade – Rote Garnele – Zucchini

Breading – Red Prawn – Zucchini

29,-

SIGNATURE SALAD

Pflücksalat – Avocado – Cashewkerne – Orangen-Limetten-Vinaigrette

Lettuce – Avocado – Cashew Nuts – Orange Lime Vinaigrette

23,-

INTERMEDIATE

All diese Kreationen können auch als Hauptgang bestellt werden. Aufpreis: 8,- €
All these dishes can also be ordered as a main course. Additional charge: 8,- €

FISH TORTELLI

Hamachi – Zitrone – Dill – Garnele – Pistazie
Hamachi – Lemon – Dill – Shrimp – Pistachio

31,-

LEMON RISOTTO

Zitrone – Bottarga – Thunfisch
Lemon – Bottarga – Tuna

29,-

SAFFRON LINGUINE

Safran – Paprika – Petersilie
Saffron – Pepper – Parsley

26,-

BEEF RAGOUT STROZZAPRETI

Rinderragout – Weißwein – Grüner Apfel

Beef Ragout – White Wine – Green Apple

27,-

TRUFFLE TAGLIOLINI

Butter – Trüffel

Butter – Truffle

29,-

PESTO FETTUCCINE

Basilikum Pesto – Grüne Bohnen – Kartoffel – Pinienkerne

Basil Pesto – Green Beans – Potato – Pine Nuts

27,-

MAIN COURSES

RINDERFILET – BEEF FILLET

Argentinisches Rinderfilet – Pilzcreme – Chimichurri – Kräuterseitlinge

Argentinian Beef Fillet – Mushroom Cream – King Oyster Mushroom

58,-

KALBS-CORDON BLEU – VEAL CORDON BLEU

Kartoffelpüree – Jus

Mashed Potatoes – Jus

48,-

MAISHÄHNCHEN – CORN-FED CHICKEN

Ananas-Chutney – Paprika – Süßkartoffelcreme – Baby Romana Salat

Pineapple Chutney – Bell Pepper – Sweet Potato Creme – Baby Romana Salad

38,-

THUNFISCH-TATAKI – TUNA TATAKI

Pistazienkruste – Pantasca Salat

Pistachio-Crust – Pantasca Salad

45,-

STEINBUTT – TURBOT

Sauerrahm-Dill Sauce – Erbse – Babyspinat

Dill Cream – Pea – Baby Spinach

47,-

SIDES

Trüffel-Pommes

Truffle Fries

12,-

Saisonales Gemüse

Seasonal Vegetables

12,-

Trüffel-Kartoffel-Püree

Truffled Mashed Potatoes

16,-

DESSERTS

VANILLA CARAMEL MAGNUM

Mit Weißer Schokolade Überzogenes Vanilleeis & Gesalzene Erdnüsse – Karamellsauce

White Chocolate-Coated Vanilla Ice Cream & Salted Peanuts – Caramel Sauce

16,-

RASPBERRY ROSE

Himbeere – Weiße Schokolade – Rosmarin Crumble – Mango Sorbet

Raspberry – White Chocolate – Rosemary Crumble – Mango Sorbet

16,-

BASQUE CHEESECAKE

Wildbeeren – Himbeersorbet

Wildberries – Raspberry Sorbet

16,-

TIRAMISU VIA MONTE

Mascarpone – Kaffee-Eiscreme

Mascarpone – Coffee Ice Cream

16,-

Allergenkarte auf Anfrage erhältlich.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkludieren die aktuell gültige Mehrwertsteuer.