

ANTIPASTI

ZUPPA 7
Soupe du jour

ARANCINI DE NONNO 8
Boulette de riz italien farcie de prosciutto, de mozzarella et de sauce tomate

BRUSCHETTA 9
Tomates en grappe en dés, parmesan, olives de Toscane, oignons rouges, réduction balsamique, huile d'olive extra vierge, pain artisanal grillé

BOULETTES À LA NONNA 15
Boulettes de porc et de bœuf mijotées à cuisson lente, basilic, ricotta, pain artisanal grillé

COZZE MARINARA 15
Moules, ail, vin blanc, sauce tomate

★ **PIATTO DI SALUMI 22** ★
Prosciutto di parma, cacciatore, salami épicé, parmesan, provolone, gorgonzola doux, artichauts grillés, tomates cerises rôties, moutarde de figues

CALAMARI FRITTI 19
Calmars frits, sauce marinara

CHOU-FLEUR RÔTI 13
Chapelure italienne, prosciutto croustillant, sauce crémeuse au parmesan

BURRATA 20
Tomates cerises, oignons rouges, roquette, huile d'olive, nappage balsamique, vinaigre de vin rouge, pesto

CREVETTES PAPARAZZI 16
Crevettes popcorn croustillantes, chipotle d'oignons de Tropea

PIEVRE GRILLÉE 24
Tomates cerises rôties, câpres, pois chiches, olives noires, oignons, jus de citron, origan, roquette, réduction balsamique

INSALATE

MISTA 8 | 14
Laitue romaine, roquette, radicchio, olives de Toscane, tomates, concombres, vinaigrette Monza

CESARINA 9 | 15
César classique, copeaux de parmesan, croûtons

RUCOLA 16
Roquette, parmesan, tomates en grappe, oignons rouges, réduction balsamique, huile d'olive extra vierge

MONZA CHOP 16
Laitue romaine, radicchio, concombres, tomates en grappe, pois chiches, poivrons rouges grillés, fromage mozzarella, vinaigrette Monza

HAZEL 18
Roquette, poires caramélisées, noisettes, fromage de chèvre émiété, vinaigrette au citron, huile d'olive extra vierge

POLLO AVOCADO 24
Laitue romaine, roquette, poulet grillé, avocat, courgettes grillées, poivrons rôtis, tomates, vinaigrette Monza

AJOUTS

POULET GRILLÉ +8
SAUMON +9
CREVETTES (4) +10

PIZZA AL FORNO

REPLACEZ LA PÂTE RÉGULIÈRE PAR UNE PÂTE DE CHOU-FLEUR +4

ROSSA

MARGHERITA 18 | 28
Fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge

DIAVOLA 20 | 32
Fior di latte, salami épicé, piments forts calabrais

QUATTRO FORMAGGI 21 | 34
Ricotta, provolone, mozzarella, parmesan

POLLARO 23 | 38
Poulet grillé, pesto, poivrons rouges rôtis, mozzarella

OLIVO 18 | 28
Tomates en grappe, olives de Toscane, basilic, mozzarella

PEPPERONI 20 | 32
Pepperoni, origan calabrais, mozzarella

FUNGHI MISTI 21 | 32
Champignons assortis, fior di latte, huile de truffe, parmesan

CALABRESE 21 | 34
Saucisses émiétées, piments forts calabrais, basilic, mozzarella

CARNIVORA 23 | 38
Saucisses émiétées, pepperoni, pancetta, mozzarella

★ **RUCOLA 24 | 38** ★
Prosciutto di parma, arugula, fior di latte, mozzarella

RIPIENA 21 | 32
Pepperoni, champignons, poivrons verts, mozzarella

COTTO 23 | 37
Prosciutto cotto, roquette, copeaux de parmesan, réduction balsamique, mozzarella

CAPRICCIOSA 23 | 37
Prosciutto cotto, cœurs d'artichauts, olives de Toscane, champignons, origan calabrais, mozzarella

GIARDINO 21 | 32
Fior di latte, poivrons rouges grillés, ail rôti, épinards, champignons, cœurs d'artichaut, tomates cerises rôties

BIANCA

LOMBARDIA 22 | 34
Gorgonzola doux, poires caramélisées, miel à la truffe, noisettes émiétées, roquette, réduction balsamique

BURRSTAR MANIA 26 | 42
Confit d'ail rôti, poivrons rouges grillés, olives noires, roquette, burrata, huile d'olive extra vierge

AJOUTS

FROMAGE +4/6

PROSCIUTTO +5/8

LÉGUMES +3/5

PANCETTA +4/6

SAUCISSE +5/8

PEPPERONI +4/6

ANCHOIS +4/6

CARNE

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC FRITES AU PARMESAN ET LÉGUMES GRILLÉS OU SPAGHETTI POMODORO

POLLO PAILLARD 29

Poitrine de poulet grillée marinée aux herbes italiennes, sauce citronnée à côté

VITELLO ROMANA 32

Escalope de veau aux champignons, échalotes, tomates cerises rôties, sauce crémeuse au vin blanc

POLLO ALLA PARMIGIANA 29

Escalope de poulet panée à la sauce tomate, fromages parmesan et mozzarella

VITELLO MILANESE 32

Escalope de veau panée, roquette, tomates cerises rôties, copeaux de parmesan, réduction balsamique, huile d'olive extra vierge

VITELLO ALLA PARMIGIANA 30

Escalope de veau panée à la sauce tomate, fromages parmesan et mozzarella

VITELLO ALLA GRIGLIA 39

Côte de veau grillée marinée aux herbes italiennes, sauce citronnée

★ OSSO BUCO 42 ★

Jarret de veau braisé à cuisson lente, gremolata au citron

PESCE

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC FRITES AU PARMESAN ET LÉGUMES GRILLÉS OU SPAGHETTI POMODORO

CREVETTES GRILLÉES 32

Crevettes grillées, rapini, sauce au beurre à l'ail

SALMONE FORNO A LEGNO 32

Saumon cuit au four à bois dans une poêle en fonte, oignons rouges, câpres, tomates cerises rôties, fines herbes

PASTA

PÂTES SANS GLUTEN DISPONIBLES

SPAGHETTI POMODORO 17 | 30

Sauce San Marzano

FETTUCCINI ALFREDO 19 | 34

Sauce crémeuse au parmesan

PENNE ARRABBIATA 18 | 32

Sauce tomate, ail, piment forts

SPAGHETTI BOLOGNESE 19 | 33

Sauce San Marzano à la viande

PENNE SALSICCIA 21 | 37

Saucisse italienne, rapini, huile d'olive extra vierge, ail, chili

TORTELLINI ROSÉ 21 | 36

Tortellinis farcis de veau, sauce rosée

LASAGNA DEL NONNO 20

Mini boulettes de viande, saucisses italiennes, sauce à la viande mijotée, mozzarella

RAVIOLI 23

Farcis à la courge musquée, sauce beurre noisette, sauge, prosciutto croustillant

PENNE ALLA GIGI 22 | 38

Prosciutto, champignons, échalotes, vin blanc, sauce rosée

FETTUCCINI RADIATORE 23 | 40

Poulet grillé, fromage de chèvre, tomates cerises, ail rôti, huile d'olive extra vierge

FETTUCCINI BURRATA 26 | 48

Ail rôti, tomates cerises, burrata crémeuse, huile d'olive extra vierge

LINGUINE AL POLLO E PESTO 24

Poulet grillé, pesto crémeux, champignons et poivrons rouges rôtis

LINGUINE PRIMAVERA 22 | 38

Ail rôti, épinards, courgettes, poivrons rouges, champignons, chou-fleur, vin blanc, huile d'olive extra vierge

LINGUINE FRUTTI DI MARE 32

Sauce San Marzano, crevettes, pétoncles, calmars, moules, échalotes, câpres, vin blanc

GNOCCHI TARTUFO 24 | 46

Crème de truffe noire, pancetta, champignons, parmesan

LINGUINE GAMBERI 27

Sauce citronnée au beurre, crevettes, épinards, tomates rôties, ail, rapini

AJOUTS & À-CÔTÉS

FROMAGE +4/6

PROSCIUTTO +5/8

LÉGUMES +3/5

PANCETTA +4/6

SAUCISSE +5/8

PEPPERONI +4/6

ANCHOIS +4/6

PAIN À L'AIL +6
PAIN À L'AIL GRATINÉ +9

FRITES AU PARMESAN ET SEL DE MER +6
FRITES FAMILIALES AU PARMESAN
ET SEL DE MER +8

OLIVES DE LA TOSCANE +4
LÉGUMES GRILLÉS +6

RAPINI SAUTÉS +7

ROUGE ITALIE

RED WINE FROM ITALY

	6oz	9oz	Bouteille Bottle
Amarone della Valpolicella, Pasqua, Vénétie, Corvina, Rondinella			86 ⁰⁰
Amarone della Valpolicella, Tommasi, Vénétie, Corvina, Rondinella			106 ⁰⁰
Barbera D'Asti DOCG, Le Orme "16 mois", Michèle Chiarlo, Piémont, Barbera	10 ⁵⁰	15 ⁷⁵	40 ⁰⁰
Barolo, Beni di Batasiolo, Piémont, Nebbiolo			71 ⁰⁰
Barolo, Fontanafredda, Piémont, Nebbiolo			78 ⁰⁰
Brunello di Montalcino, Banfi, Toscane, Sangiovese			120 ⁰⁰
Brunello di Montalcino, Castelgiocondo, Toscane, Sangiovese			110 ⁰⁰
Castorani Cadetto, Montepulciano d'Abruzzo, Italie			42 ⁰⁰
Chianti Classico, Peppoli, Antinori, Toscane, Sangiovese			54 ⁰⁰
Chianti Classico, San Felice, Toscane, Sangiovese	12 ⁵⁰	18 ⁷⁵	50 ⁰⁰
Chianti Classico, Ser Lapo, Mazzei, Toscane, Sangiovese			54 ⁰⁰
Liano, Umberto Cesari, Rubicone, Sangiovese et Cabernet-Sauvignon			62 ⁰⁰
Liano, Umberto Cesari, Rubicone, (1,5L) Sangiovese et Cabernet-Sauvignon			125 ⁰⁰
Rosso di Montalcino, Campo Ai Sassi, Frescobaldi, Sangiovese			52 ⁰⁰
Salento, Notarpanaro, Taurino, les Pouilles, Negroamaro et Malvasia negra	12 ⁵⁰	18 ⁷⁵	48 ⁰⁰
Sartori Ripasso, Valpolicella Supérieur	10 ⁵⁰	15 ⁷⁵	42 ⁰⁰
Tauleto, Umberto Cesare, Rubicone, Sangiovese et Bursona			92 ⁰⁰
Tenuta Sant'Antonio Scaia Corvina-SA			39 ⁰⁰
Toscana, Dogajolo, Carpineto, Sangiovese et Cabernet-Sauvignon	10 ⁵⁰	15 ⁷⁵	40 ⁰⁰
Toscana, Dogajolo, Carpineto, (1,5L) Sangiovese et Cabernet-Sauvignon			72 ⁰⁰
Toscana, Le Volte, Ornellaia, Merlot, Sangiovese et Cabernet-Sauvignon			70 ⁰⁰
Valpolicella Ripasso, Folonari, Vénétie, Rondinella, Molinara et Corvina	12 ⁵⁰	18 ⁷⁵	49 ⁰⁰

ROUGE AUTRES PAYS

RED WINE FROM OTHER COUNTRIES

	6oz	9oz	Bouteille Bottle
Beronia, Gonzalez Byass, Espagne, Rioja, Tempranillo			38 ⁰⁰
Trapiche Reserve, Cabernet-Sauvignon			36 ⁰⁰
Director's Cut, Francis Coppola, Californie, États-Unis, Cabernet-Sauvignon			86 ⁰⁰
14 Hands, Columbia Valley, États-Unis, Cabernet-Sauvignon			40 ⁰⁰
Coudoulet de Beaucastel, Carignan, Grenache, Cinsault et Syrah			70 ⁰⁰
Château Cap De Merle, Vins Bel, France, Lussac-Saint-Emilion, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet-Sauvignon			40 ⁰⁰
Famille Perrin, Côtes du Rhône, France			42 ⁰⁰
Tres Picos, Borsao, Campo de Borja, Espagne, Grenache			48 ⁰⁰
Châteauneuf du Pape, Domaine du vieux Lazaret, Grenache, Syrah et Mourvèdre			88 ⁰⁰
19 Crimes, Barossa Valley, Australie, Grenache, Syrah et Mourvèdre	11 ⁵⁰	17 ²⁵	44 ⁰⁰
J. Lohr Seven Oaks Paso Robles			54 ⁰⁰
Pétales D'Osoyoos, Canada, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet-Sauvignon			69 ⁰⁰
Diamond, Francis Coppola, Californie, États-Unis, Merlot			58 ⁰⁰
Domaine de L'le Margaux, BIO, Merlot, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot			54 ⁰⁰
Luzon, Jumilla, Espagne, Monastrell organic	10 ⁵⁰	15 ⁷⁵	40 ⁰⁰
Cloudline, Orégon, États-Unis, Pinot noir	14 ⁵⁰	21 ⁷⁵	56 ⁰⁰
Cono Sur, Valle del Rappel, Chili, Pinot noir organico			40 ⁰⁰
Céleste, Torres, Ribera del Duero, Espagne, Tempranillo			50 ⁰⁰

ROSÉ

Château de Miraval, Côtes de Provence, France, Cinsault, Syrah et Grenache	13 ⁵⁰	20 ⁰⁰	52 ⁰⁰
---	------------------	------------------	------------------

BLANC ITALIE

WHITE WINE FROM ITALY

	6oz	9oz	Bouteille Bottle
Alois Lageder, Alto Adige, Pinot blanc			46 ⁰⁰
Anthilia, Donnafugata, Sicilia, Cattaratto, Ansonica et Grillo			44 ⁰⁰
Castillo de Pomino, Frescobaldi, Pomino, Chardonnay et Pinot blanc	12 ⁰⁰	18 ⁰⁰	46 ⁰⁰
Cavalière D'Oro (Gabbiano) Promessa, Pinot Grigio			38 ⁰⁰
Bramito Castello della Sala Umbria, Chardonnay			56 ⁰⁰
Folonari, Pinot Grigio	11 ⁰⁰	16 ⁵⁰	42 ⁰⁰
Fumaio, Banfi, Toscana, Chardonnay et Sauvignon	10 ⁵⁰	15 ⁷⁵	40 ⁰⁰
Lapaccio Bianco, Pasqua, Pinot grigio et Sauvignon	10 ⁰⁰	15 ⁰⁰	38 ⁰⁰
La Segreta, Planeta, Sicilia, Grenache, Chardonnay, Fiano et Viognier	10 ⁵⁰	15 ⁷⁵	40 ⁰⁰
Moma, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Trebbiano, Sauvignon et Chardonnay	10 ⁰⁰	15 ⁰⁰	38 ⁰⁰
Soave Classico, Inama, Vénétie, Garganega	12 ⁰⁰	18 ⁰⁰	46 ⁰⁰

BLANC AUTRES PAYS

WHITE WINE FROM OTHER COUNTRIES

	6oz	9oz	Bouteille Bottle
Beringer Main & Vine, Pinot Grigio			34 ⁰⁰
Diamond, Francis Coppola, Californie, États-Unis, Chardonnay	14 ⁰⁰	21 ⁰⁰	56 ⁰⁰
Drouhin, Chablis, France, Chardonnay			66 ⁰⁰
Chardonnay Littoral, Fortant de France, France, Languedoc, Chardonnay	9 ⁵⁰	14 ²⁵	36 ⁰⁰
Robert Mondavi, Napa Valley, Californie, États-Unis, Fumé blanc			68 ⁰⁰
Tupungato Passo Blanco, Masi, Argentine, Pinot gris et Torrontes			39 ⁰⁰
Matua Marlborough, Sauvignon blanc			44 ⁰⁰
Kim Crawford, Nouvelle-Zélande, Sauvignon	12 ⁰⁰	18 ⁰⁰	46 ⁰⁰
Sterling, Chardonnay	10 ⁵⁰	15 ⁷⁵	40 ⁰⁰
Viura, Genoli, Ijalba, Espagne, Rioja			38 ⁰⁰

MOUSSEUX

SPARKLING WINE

	6oz	9oz	Bouteille Bottle
Champagne cuvée Impérial, Moët & Chandon, France. Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay			149 ⁰⁰
Cuvée de l'Écusson Brut rosé, Bernard Massard, Luxembourg, Pinot noir			48 ⁰⁰
Ferrari Brut perlé, Trento, Italie, Chardonnay			88 ⁰⁰
Prosecco, Mionetto, Italie, Glera	10 ⁰⁰		46 ⁰⁰

BIÈRES

BEER

EN FÛT DRAFT

COORS	7 ⁰⁰
BELGIAN MOON	8 ⁰⁰
RICKARD'S RED	8 ⁰⁰
BRASSEUR DE MONTRÉAL L'AMER IPA	8 ⁰⁰
HEINEKEN	8 ⁵⁰
MORETTI	8 ⁵⁰

BOUTEILLE BOTTLE

MOLSON EX	6 ⁵⁰
MOLSON ULTRA	6 ⁵⁰
BRASSEUR DE MONTRÉAL GRIFFINTOWN	7 ⁰⁰
BELLA AMARI	7 ⁰⁰
HEINEKEN O.O (SANS ALCOOL)	7 ⁰⁰
SOL	7 ⁵⁰

CRAFT COCKTAILS

11⁹⁹

AMALFI SOUR

Amaretto Disaronno, limoncello, Campari, purée d'agrumes, liqueur amère, blanc d'oeuf, givré aux agrumes, cerise noire

Amaretto Disaronno, limoncello, Campari, citrus smash, aromatic bitters, egg white, citrus rim, black cherry

NEGRONI BIANCO

Gin Tanqueray, Onoranza Aperitivo, Stock Extra Dry, liqueur amère de pamplemousse, écorce d'orange

Tanqueray Gin, Onoranza Aperitivo, Stock Extra Dry, Grapefruit Bitters, Orange Peel

ELENA

Whisky Bulleit Rye, Stock Rouge, Campari, Amaretto Disaronno, liqueur amère d'orange, écorce d'orange

Bulleit Rye Whiskey, Stock Red, Campari, Amaretto Disaronno, orange bitters, orange peel

LIMONATA AUX ABRICOTS

APRICOT LIMONATA

Vodka Smirnoff, liqueur d'abricot, purée d'agrumes, liqueur amère écorce de cerisier et vanille, abricots secs, soda

Smirnoff Vodka, apricot liquor, citrus smash, cherry bark vanilla bitters, dry spricots, Soda

BLOODY MONZA

Vodka Smirnoff, sauce bloody, liqueur amère de céleri, Clamato, givré italien et fromage provolone, olives farcies au fromage bleu et citron

Smirnoff vodka, bloody sauce, celery bitters, Clamato, italian rim, provolone cheese, lemon & blue cheese olives

MARGARITA SICILIENNE

SICILIAN MARGARITA

Téquila El Jimador Reposado, liqueur St Germain, jus d'orange sanguine, mélange sur, givré aux agrumes, garni d'une lime

El Jimador Reposado tequila, St Germain liquor, blood orange juice, sour mix, citrus rim, lime wheel

DAIQUIRI À L'ITALIENNE

DAIQUIRI ITALIAN TWIST

Rhum blanc Captain Morgan, limoncello, Apérol, Galliano, mélange sure, garni d'une lime

Captain Morgan White rum, limoncello, Aperol, Galliano, sour mix, lime wheel

CRAFT COCKTAILS

PICHET 32⁹⁹ VERRE 10⁹⁹

SANGRIA ROSSA

Cabernet Sauvignon, brandy, jus d'orange sanguine, purée de fraises, fruits de saison, soda

Cabernet Sauvignon, brandy, blood orange mix, strawberry puree, season fruits, soda

SANGRIA ROSÉE

ROSÉ SANGRIA

Zinfandel blanc, Tanqueray Rangpur, sirop d'hibiscus, purée de framboises, fruits en saison, San Pellegrino Aranciata

White Zinfandel, Tanqueray Rangpur, hibiscus syrup, raspberry puree, seasonal fruits, San Pellegrino Aranciata

SANGRIA ITALIENNE

ITALIAN SANGRIA

Cabernet Sauvignon, limoncello, Stock Rouge, mélange italien, fruits de saison, soda

Cabernet Sauvignon, limoncello, Stock Red, italian mix, seasonal fruits, soda

APÉROL SPRITZ

Prosecco, Apérol, purée d'agrumes, soda, tranche d'orange et romarin

Prosecco, Aperol, citrus smash, soda, orange slice & rosemary

PUNCH À JULIA

JULIA'S PUNCH

Rhum épicé Captain Morgan, Soho, Schnapps aux pêches, mélange à Julia, garni d'un citron, soda au gingembre

Captain Morgan Spiced Rum, Soho, Peach schnapps, Julia's mix, lemon wheels, ginger ale

ROSSINI

Prosecco, Smirnoff au pamplemousse, purée de fraises, jus de citron, Sprite

Prosecco, Smirnoff grapefruit, strawberry puree, lemon juice, Sprite

CIN

CIN

ENOTECA

Bar à vin

Le vin a une qualité unique et mystique : contrairement à la plupart des autres boissons, il s'améliore en vieillissant. Personne ne peut dire exactement ce que sera le résultat final - le vin évolue constamment. Il y a donc une surprise en bouteille à découvrir. Monza est un nom connu depuis plus de 10 ans avec son bar à vin. Nos vins en sélection viennent du monde entier : du champagne jusqu'aux marques de vins locales et internationales, sans jamais négliger la qualité et en ayant des prix abordables.

Wine Bar

The wine has a unique and mystical quality: unlike most other drinks, it gets better as it gets older. No one can elaborate exactly what the end results will be - the wine is constantly evolving. So there is a bottled surprise to discover. Monza has been a household name for over 10 years with its wine bar. The wines on sale are from all over the world and range from champagne to local and international labels, without neglecting quality and fair prices.

“ON NE BOIT PAS, ON
DONNE UN BAISER À
SON VERRE ET LE VIN
REND UNE CARESSE.”
-MONTAIGNE

