



MON-BISTROT

MONTICELLO BISTROT

“IL SAPORE DEL BENESSERE”

*Esiste un momento speciale dove la necessità
di ridare al corpo e alla mente il giusto equilibrio,
si unisce al gusto della buona tavola.*

*Da qui nasce l'impegno di Mon-Bistrot:
dare sapore al benessere attraverso piatti che trovano
ispirazione dal susseguirsi delle stagioni e dalla nostra
antica tradizione eno-gastronomica.*

*Utilizziamo materie prime d'eccellenza,
dove le tecniche di coltivazione, di allevamento
e di lavorazione sono il frutto
del lavoro artigianale di persone esperte
che si tramanda nel tempo.*

*Cotture brevi e leggere, fatte al momento per garantire
i sapori e i valori nutrizionali dei nostri ingredienti,
in un connubio dove leggerezza e digeribilità si sposano
con un tocco di creatività e con la cura
delle cose fatte con passione.*

ANTIPASTI

Tomino in crosta di speck con pere caramellate		€ 12,50
Antipasto settembrino: crudo e fichi		€ 14,00
Spicchi all'hummus con radicchio	 	€ 11,00
Insalata di polpo* alla genovese		€ 15,00

PRIMI

Favole* di mare con sugo di calamari*		€13,50
Risotto trevisana e zola (minimo 2 persone)	 	€13,00 cad.
Curry con zucca e ceci e riso basmati	 	€12,00
Tagliolini speck, pachino e pecorino		€11,00

SECONDI

Filetto di branzino* gratinato		€ 16,00
Straccetti di pollo al pepe verde		€ 13,00
Burger* vegetale con broccoli* speziati		€ 13,00
Tagliata di manzo alla Lucie		€ 16,00

CONTORNI

Insalata e pomodori	€ 5,50
Patate al forno	€ 5,50
Verdure grigliate	€ 5,50

DOLCI

Torta della nonna*	€ 4,50
Torta al limone*	€ 4,50
Torta al cioccolato*	€ 4,50
Torta della Cookie	€ 4,50

 Senza Glutine

 Piatto Vegetariano

 Piatto Vegano

INSALATE

Insalata Greca

Insalata verde, olive taggiasche, pomodori, cetrioli, feta

€ 8,50

Ceasar Salad

Insalata verde, petto di pollo alla plancia, fagiolini, patate, pomodoro, salsa cesar

€ 11,00

Caprese ligure

Pomodoro, olive taggiasche, mozzarella di bufala, basilico

€ 9,50

Insalata Mon-Bistrot

Insalata verde, pomodorini, mozzarella di bufala, olive taggiasche, tonno, mais

€ 10,00

Insalata huatulco

Soncino, gamberetti, melone, zucchine e semi di sesamo

€ 9,00

PIADINE e PANINI €6,00

Cotto e fontina

Speck fontina melanzane

Arrosto di tacchino, formaggio fresco e zucchine

Verdure grigliate, grana e formaggio fresco 

Per garantire qualità e genuinità i nostri piatti sono espressi e richiedono un adeguato tempo di preparazione. * prodotti surgelati

Secondo regolamento CEE 1169/2011 Elenco allergeni nel nostro menù:

Cereali contenenti glutine - uovo e ovoprodotti - arachidi e prodotti a base di arachidi - latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - frutta a guscio (mandorle, noci, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati - sedano e prodotti a base di sedano - senape e prodotti a base di senape - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

VINI

Calice di vino	€ 4,00/6,00
Chiedi i vini del giorno o lasciati consigliare.	

BIRRE

Birra in bottiglia 33 cl.	€ 3,50
Birra chiara in bottiglia 50 cl.	€ 5,50
Birra rossa in bottiglia 50 cl.	€ 6,00

BIBITE

Acqua minerale 75 cl. Lurisia	€ 2,50
Bibita	€ 3,00
Grappe/Amari	€ 4,00/5,00

CENTRIFUGHE

DIMAGRANTE Ananas e mela	€ 5,00
VITAMINICA Frutta mista	€ 5,00
DIGESTIVA Mela, carota, zenzero	€ 5,00
DISSETANTE Mela, arancia e carota	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,70
Cappuccino	€ 1,90
Caffè ginseng/orzo	€ 1,50
Tè	€ 2,00
Tisana	€ 3,50

Servizio a persona € 1,50