



MONTENAPOLEONE  
1817

## LO CHEF SUGGERISCE CHEF'S SUGGESTIONS

**CREMA DI CAVOLFIORI  
CON NOCCIOLE TOSTATE E PAPRIKA**  
*Cauliflower cream with toasted hazelnuts and paprika*

€ 18,00

**RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO  
E GRANA PADANO D.O.P.**  
*Ravioli del Plin with roasted meat juice and Grana Padano PDO*

€ 22,00

**GARGANELLI AL RAGÙ DI TONNO, POMODORINI GIALLI,  
CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE**  
*Garganelli with tuna ragù, yellow tomatoes, capers and taggiasche olives*

€ 24,00

**BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY  
CON RISO BASMATI E RAPÉ DI COCCO**  
*Diced curry chicken with basmati rice and grated coconut*

€ 26,00

**FILETTI DI BRANZINO ALLA MAGGIORANA  
CON BABY VERDURE ALL'OLIO EVO**  
*Majoram seabass fillets with extra-virgin olive oiled baby vegetables*

€ 32,00

## UN DOLCE FINALE... A SWEET ENDING...

**MERINGATA**  
*Ice chantilly cream with meringue*

**CASSATA SEMIFREDDO**  
*Cassata parfait*

€ 12,00

## UN CALICE DI... A GLASS OF...

**LUGANA DOP PRESTIGE TURBIAN, CÀ MAIOL  
DOLCETTO DI DOGLIANI DOCG PAPÀ CELSO, ABBONA**

€ 13,00