

BENESSERE

IL SAPORE DEL



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

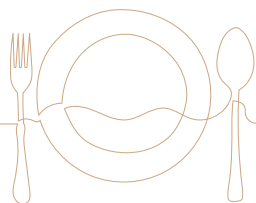
Da qui nasce l'impegno di Mon-Bistrot: dare sapore al benessere attraverso piatti che trovano ispirazione dal susseguirsi delle stagioni e dalla nostra antica tradizione eno-gastronomica.

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.

MONTICELLO

BISTROT



Menu

La selezione della materia prima.

La cura degli ingredienti.

La ricerca del gusto.

Le nostre proposte riservate a te.

Antipasti

Selezione di formaggi con miele e marmellate	✗	€ 10,00
Tortino di ricotta al forno con miele millefiori e noci	✓	€ 10,00
Polentine rustiche (zola e noci, pancetta lardellata, ragù rustico) (per 2 pers.)		€ 12,00
Prosciutto crudo di parma con fichi	✗	€ 11,00
Insalata di mare tiepida (gamberi, polpo e seppie)	✗ 🍷	€ 15,00

Primi

Pappardelle con ragù di capriolo		€ 11,00
Risotto vegano alla zucca e mandorle tostate (min. 2 pers.)	🌱 ✓ ✗	€ 11,00
Lasagnetta con trevisana e scamorza	✓	€ 11,00
Fusilli al ferretto con vongole e cime di rapa		€ 13,00

Secondi

Ratatouille contornata con formaggio vegano	🌱 ✓ ✗	€ 9,00
Spezzatino di vitello con funghi		€ 12,00
Filetto di maiale lardellato all'aceto balsamico		€ 12,00
Filetto di tonno alla griglia al profumo d'arancia con semi di papavero e sesamo	🍷	€ 14,00

MONTICELLO
BISTROT

IN CASO DI ALLERGIE I GENTILI CLIENTI SONO PREGATI DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA.

Informiamo i gentili clienti che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. *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 agaciu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, anacardi) 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 - Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

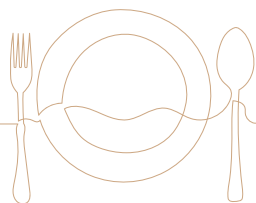
✗ Senza Glutine (NO AIC)

✓ Vegetariano

🌱 Vegan

🍷 Healthy

SERVIZIO A PERSONA: € 1,50



Menu

Contorni

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

Insalate

Insalata Greca	€ 8,50
Insalata verde, olive taggiasche, pomodori, cetrioli, feta	
Ceasar Salad	€ 11,00
Insalata verde, petto di pollo alla plancia, fagiolini*, patate, pomodoro, salsa ceasar	
Insalata Mon-Bistrot	€ 10,00
Insalata verde, pomodorini, mozzarella di bufala, olive taggiasche, tonno, mais	
Insalata primavera	€ 8,00
Songino, grana, carote, finocchi, noci.	

Panini e piadine

Cotto e fontina	€ 6,00
Speck fontina melanzane	€ 6,00
Arrostato di tacchino, formaggio fresco e zucchine	€ 6,00
Verdure grigliate, grana e formaggio fresco 	€ 6,00

Dolci

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

MONTICELLO
BISTROT

IN CASO DI ALLERGIE I GENTILI CLIENTI SONO PREGATI DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA.

Informiamo i gentili clienti che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. *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 agaiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, anacardi) 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 - Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

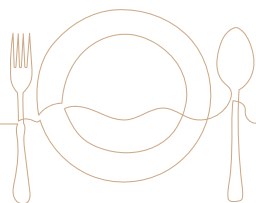
 Senza Glutine (NO AIC)

 Vegetariano

 Vegano

 Healthy

SERVIZIO A PERSONA: € 1,50



Menu

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

Vini

Calice di vino	€ 4,00 / € 6,00
Prosecco	€ 4,00
Chiedi i vini del giorno.	

Birre

Birra in bottiglia 33 cl.	€ 4,00
Birra chiara in bottiglia 50 cl.	€ 5,50
Birra rossa in bottiglia 50 cl.	€ 6,00

Bibite

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

Caffetteria

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

MONTICELLO
BISTROT

IN CASO DI ALLERGIE I GENTILI CLIENTI SONO PREGATI DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA.

Informiamo i gentili clienti che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. *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, anacardi) 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 - Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

 Senza Glutine (NO AIC)

 Vegetariano

 Vegano

 Healthy

SERVIZIO A PERSONA: € 1,50