




MONATE


BEACH

Ristorante

Antipasti Starters

- TARTARE DI TONNO** *TUNA TARTARE* ^{4*} 20€
Con crema avocado e frutto della passione
With avocado and passion fruit cream
- BATTUTA DI FASSONA** *FASSONA JOKE* ⁷ 16€
Con burrata e cipolla rossa caramellata
With burrata and caramelized purple onion
- CAPRESE DI BUFALA** ⁷  15€
Pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala
With buffalo mozzarella cheese and tomato

Insalate Salads


- MONATE BEACH** ^{4,7} 12€
Verde, pomodorini, carote, tonno, mozzarella, olive taggiasche
Green salad, cherry tomatoes, carrots, tuna, mozzarella cheese, taggiasca olives
- GRECA** ⁷  10€
Verde, feta, cipolla rossa, olive taggiasche, origano
Green salad, feta cheese, taggiasca olives, red onion, oregano

Secondi piatti Second course

- POLPO CROCCANTE CBT** *CRUNCHY OCTOPUS CBT* ^{4*} 23€
Su crema di patate alla curcuma e olive taggiasche
Served with potatoes cream with curcuma and olives
- CONTROFILETTO DI SCOTTONA** *SIRLOIN STEAK* ⁵ 23€
200g di controfiletto servito con patate fritte
200g served with fried potatoes

Sandwiches

Tutti i sandwiches verranno serviti con patatine fritte.
All sandwiches will be served with fries.

- BURGER DI FASSONA 200g** *FASSONA BURGER 200g* ^{1, 5, 7, 8, 11*} 18€
100% carne di Fassona, bacon, insalata croccante, toma, pomodoro cuore di bue, salsa burger homemade
Sesame bread, 100% Fassona meat, bacon, salad, toma cheese, tomato, homemade burger sauce
- AVOCADO BURGER** ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 11*}  16€
Hamburger vegetariano, insalata, pomodoro cuore di bue, cipolla rossa, avocado, pepe
Vegetarian burger, salad, tomato, red onion, avocado, pepper

Contorni Sides

PATATINE FRITTE <i>FRENCH FRIES</i> ^{5*} 	6€
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i> 	6€

Menu bimbi Menu baby

COTOLETTA DI POLLO <i>CHICKEN CUTLET</i> ^{5*}	13€
Con patatine fritte <i>With french fries</i>	

Dolci Desserts

TIRAMISU HOMEMADE ^{1,7,3}	7€
<i>Italian dessert with savoiardi biscuits, mascarpone cheese and coffee</i>	
PANNA COTTA ⁷	7€

Coperto/Service 3,00€ cad.

 Vegetariano/Vegetarian

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n° 853/04

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Pizza

MARGHERITA ^{1,7} 	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella Fiordilatte, basilico e olio EVO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, EVO oil</i>	
BUFALINA ^{1,7} 	13€
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pacchetella, basilico e olio EVO <i>Tomato sauce, basil, buffalo mozzarella, pacchetella cherry tomatoes, EVO oil</i>	
TAMBURO ^{1,7}	13€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Salame piccante, zola <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami, zola cheese</i>	
MARINARA GIALLA ¹	12€
Crema di pomodorini gialli, acciughe, aglio, capperi, origano, olio EVO <i>Yellow tomato sauce, garlic, oregano, EVO oil</i>	
FOCACCIA SAN DANIELE ^{1,7}	16€
Prosciutto San Daniele, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, olive taggiasche, basilico <i>San Daniele ham, buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, taggiasca olives, basil</i>	
4 FORMAGGI ^{1,7} 	14€
Crema di zola, scamorza, mozzarella fiordilatte, formaggio di capra, erba cipollina e pepe <i>Zola cream cheese, smoked scamorza cheese, fiordilatte mozzarella, goat cheese, chives, pepper</i>	
MONATE ^{1,14*}	15€
Pomodoro San Marzano, pacchetella, polpo, olive taggiasche e scorza di limone <i>San Marzano Tomato, pacchetella cherry tomatoes, octopus, taggiasca olives and lemon zest</i>	
FAVIGNANA ^{1,4,7}	15€
mozzarella Fiordilatte, scamorza, cipolla caramellata, filetti di tonno, capperi e origano <i>Fiordilatte mozzarella, smoked scamorza cheese, caramelized onion, tuna fillets, capers, oregano</i>	
RE GUANCIALE ^{1,7}	14€
mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli, pacchetella, guanciaiale, olio al peperoncino e prezzemolo <i>Fiordilatte mozzarella, yellow cherry tomatoes, pacchetella cherry tomatoes, jowls, chilli oil, parsley</i>	
MEINA ^{1,7,8} 	13€
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci e radicchio <i>Fiordilatte mozzarella, zola cheese, walnuts and radish</i>	

VEGETARIANA ¹

Crema di zucchine, melanzane grigliate, peperoni, pomodorini gialli e rossi

Courgette cream, grilled aubergines, peppers, mushrooms, yellow and red cherry tomatoes

12€

NERANO ^{1,5,7}

Crema di zucchine, scamorza affumicata, chips Di zucchine fritte, crema di capra, pepe

Courgette cream, smoked scamorza, fried courgette chips, goat cream, pepper

14€

SALSICCIA PICCANTE E SCAMORZA ^{1,7}

Mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia piccante

Fiordilatte mozzarella, smoked scamorza, spicy sausage

14€

Coperto/Service 3,00€ cad.

 Vegetariano/Vegetarian

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n° 853/04

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



MONATE
BEACH



+39 0332 1647300
www.monatebeach.it
info@monatebeach.it