



*Il Salumaio di Mondenapoleone*

*Non vi è altro modo  
di liberarsi da una tentazione che cedere ad essa.  
Se si resiste,  
l'anima si ammalerà di desiderio per quelle cose  
che le sono state rifiutate.*

*(Oscar Wilde)*

*There is no other way  
to get rid of a temptation than to yield to it.  
If you resist,  
the soul will get sick with desire for those things  
that have been rejected.*

*(Oscar Wilde)*

*Salumi italiani*  
*Italian salami*

<i>Misto salumi</i> <i>Mixed salami</i>	€ 18,00
<i>Prosciutto crudo di Parma</i> <i>Parma ham</i>	€ 18,00
<i>Culatello di Zibello</i> <i>Zibello culatello</i>	€ 30,00
<i>Bresaola della Valtellina</i> <i>Valtellina bresaola</i>	€ 22,00
<i>Jamon de Joselito Gran Reserva</i>	€ 35,00

*Formaggi italiani*  
*Italian cheese*

<i>Selezione di formaggi</i> <i>Cheese selection</i>	€ 16,00
<i>Gorgonzola DOP</i> <i>Blue cheese</i>	€ 16,00
<i>Parmigiano Reggiano (30 mesi)</i> <i>Parmesan cheese (aged 30 months)</i>	€ 16,00
<i>Mozzarella di bufala</i> <i>Bufala mozzarella cheese</i>	€ 22,00
<i>Burrata con pomodorini cherry</i> <i>Burrata cheese with cherry tomatoes</i>	€ 22,00

## *Le nostre insalate*

### *Our salads*

*Salmone affumicato con insalata verde,  
crema di avocado e sesamo tostato* € 36,00  
*Smoked salmon with green salad, avocado cream  
and toasted sesame seeds*

*Caesar salad* € 22,00  
*Pollo, insalata verde, parmigiano, crostini e salsa alle acciughe*  
*Caesar salad*  
*Chicken, green salad, parmesan cheese, crusty bread and anchovies sauce*

*Insalata nizzarda* € 20,00  
*Insalata mista, pomodori, fagiolini, patate, tonno, olive, uovo*  
*Nizza salad*  
*Mixed salad, tomatoes, green beans, potatoes, tuna, olives, egg*

*Verdure alla griglia con mozzarella di bufala* € 22,00  
*Grilled vegetables with bufala mozzarella cheese*

*Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano,  
olio e limone* € 32,00  
*Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese, oil and lemon*

*Gamberi alla catalana* € 35,00  
*Catalan style shrimps*

*Insalata mista di verdure* € 12,00  
*Mixed vegetables salad*

*La nostra pasta fresca*  
*Our fresh pasta*

*Ravioli di carne con crema al tartufo* € 30,00  
*Meat ravioli with truffle cream*

*Tortelloni di ricotta e rucola al pomodoro* € 25,00  
*Rocket and ricotta cheese tortelloni with tomato sauce*

*Tortelloni di ricotta ed erbe al burro e salvia* € 25,00  
*Herbs and ricotta cheese tortelloni with butter and sage*

*Tortellini di carne al ragù* € 24,00  
*Meat tortellini with bolognese sauce*

*Tagliolini con funghi porcini* € 26,00  
*Tagliolini with porcini mushrooms*

## *Primi piatti*

### *First courses*

<i>Paccheri con tonno fresco, pomodorini, pinoli e menta</i>	€ 26,00
<i>Paccheri with fresh tuna, cherry tomatoes, pine nuts and mint</i>	
<i>Penne aglio, olio, peperoncino, polpa di granchio e lime</i>	€ 26,00
<i>Penne with garlic, oil, chili pepper, crab meat and lime</i>	
<i>Orecchiette con pomodorini e burrata</i>	€ 24,00
<i>Orecchiette with cherry tomatoes and burrata cheese</i>	
<i>Risotto alla milanese</i>	€ 24,00
<i>Milanese rice</i>	
<i>Risotto con gamberi e asparagi di mare (Salicornia)</i>	€ 26,00
<i>Risotto with shrimps and sea asparagus (Salicornia)</i>	
<i>Zuppetta di primizie dell'orto</i>	€ 15,00
<i>Vegetables soup</i>	

## *Secondi piatti*

### *Second courses*

- Gostoletta di vitello alla milanese  
con patate al rosmarino* € 30,00  
*Milanese veal cutlet with rosemary potatoes*
- Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate* € 36,00  
*Grilled fillet of beef with grilled vegetables*
- Tartare di filetto di manzo* € 32,00  
*(acciughe, cetriolini, capperi, cipollotto, senape, tuorlo, olio, limone)*  
*Beef fillet tartare with anchovies, gherkins, capers, spring onion,  
mustard, egg yolk, oil, lemon*
- Tagliata di controfiletto di manzo  
con funghi porcini e riduzione di aceto balsamico* € 32,00  
*Grilled sirloin of beef with porcini mushrooms and balsamic  
vinegar reduction*
- Pesce spada alla mediterranea* € 28,00  
*Mediterranean swordfish*
- Branzino al sale con insalata mista, olio e limone* € 32,00  
*Sea bass in salt with mixed salad, oil and lemon*
- Tartare di tonno con burrata, pomodorini e pistacchi* € 32,00  
*Tuna tartare with burrata cheese, cherry tomatoes and pistachios*
- Polpo arrostito con tortino di patate,  
olive taggiasche e basilico* € 26,00  
*Roasted octopus with potatoes pie, Taggiasca olives and basil*



# *La Gastronomia*

## *Gastronomy*

<i>Mezza aragosta al naturale</i> <i>½ natural lobster</i>	€ 60,00
<i>Scampi al naturale</i> * <i>Plain prawns</i>	€ 35,00
<i>Cocktail di scampi</i> * <i>Prawns cocktail</i>	€ 35,00
<i>Gamberi al naturale</i> * <i>Plain shrimps</i>	€ 35,00
<i>Salmonе affumicato irlandese</i> <i>Irish smoked salmon</i>	€ 36,00
<i>Torchon di fegato d'oca</i> <i>Torchon of goose liver</i>	€ 48,00
<i>Magatello di vitello in salsa tonnata</i> <i>Topside of veal in tuna sauce</i>	€ 25,00
<i>Lumache alla Bourguignonne</i> <i>Bourguignonne snails</i>	€ 26,00

*I prodotti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate all'origine.*

## *I nostri dessert*

### *Our desserts*

<i>Tiramisù</i>	€ 10,00
<i>Zuccotto ai frutti di bosco</i> <i>Zuccotto with wild berries and vanilla cream</i>	€ 10,00
<i>Charlotte di pere e cioccolato con salsa ai frutti di bosco</i> <i>Pear and chocolate charlotte with wild berries sauce</i>	€ 10,00
<i>Tarte tatin con gelato alla crema</i> <i>Tarte tatin with vanilla ice cream</i>	€ 10,00
<i>Frutta fresca affettata</i> <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 10,00
<i>Frutti di bosco</i> <i>Wild berries</i>	€ 10,00
<i>Ananas</i> <i>Pineapple</i>	€ 10,00
<i>Sorbetto (limone, fragola, mandarino)</i> <i>Sorbet (lemon, strawberry, mandarin)</i>	€ 9,00
<i>Gelato</i> <i>Ice-cream</i>	€ 9,00

*Vini Italiani da Dessert*  
*Italian dessert wines*

*Al bicchiere ½ Bottiglia*

<i>Moscato d'Asti 2023</i> <i>I Vignaioli di S. Stefano</i>	€ 8,00	20,00
<i>Kabir 2022 (Moscato di Pantelleria)</i> <i>Az. Agr. Donnafugata</i>	€ 12,00	25,00
<i>Vin Santo del Chianti 2019</i> <i>Az. Agr. Poggio al Sole</i>	€ 20,00	60,00
<i>Recioto della Valpolicella Classico 2018</i> <i>Bellora Tenuta di Naiano</i>	€ -	40,00
<i>Recioto della Valpolicella Classico 2011</i> <i>Az. Agr. Quintarelli Giuseppe</i>	€ -	200,00
<i>Sauternes Clos Haut-Peyraguey 2018</i>	€ 30,00	90,00

*Bottiglia 0,75 lt.*

<i>Sauternes Clos Haut-Peyraguey 2016</i>	€ 150,00
<i>Sauternes Château D'Yquem 1998</i>	€ 500,00

*Coperto Cover charge € 6,00*



*Il Salumaio di Mondenapoleone*