MONO

ART BOUTIQUE HOTEL MONOPOL

A LA CARTE

A LA CARTE

VORSPEISEN / ANTIPASTI / STARTERS / HORS D'OEUVRES

Insalata verde o mista condita al tavolo (Vegano) 12.00 / 15.00
Grüner oder Gemischter Salat am Tisch mariniert (Vegan) / Green or mixed salad, marinated at your table (vegan) / Salade verte ou mixte, marinée à votre table (végan)

Soncino con bacon e porcini 19
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze / Lambs lettuce, bacon, porcini / Salade de mâche, lard, cèpes

Caesar's salat, pomodori secchi, speck, grana, con/senza petto di pollo 32.00 / 19.00
Caesar's Salat, getrocknete Tomaten, Speck, Grana, mit/ohne Schweizer Pouletbrust / Caesar's salad, dried tomatoes, bacon grana, with/without Swiss chicken breast / Salade Caesar, tomates séchées, lard, grana, avec/sans suprême de poularde suisse

Fichi marinati al Porto, insalata baby leaf, burrata, prosciutto crudo dei Grigioni 23
In Portwein marinierte Feigen, Babyleaf Salat, Burrata, Bündner Rohschinken / Figs marinated in port wine, baby leaf salad, burrata, Grisons raw ham / Figues marinées au porto, salade de jeunes pousses, burrata, jambon cru des Grisons

Vitello tonnato con insalata baby leaf e capperi croccanti 28
Vitello Tonnato mit jungem Salat und knusprigen Kapern / Vitello tonnato with young salad and crispy capers / Vitello tonnato avec salade jeune et câpres croustillantes

Tartar di manzo tagliata a mano, pinsa tostata 36
Handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa / Handcut beef tartar, toasted Pinsa / Tartare de boeuf coupé à main, Pinsa croustillant

Tartelletta di pasta sfoglia, carne secca Luma Wagyu, panna acida e caviale (20g) 95
Blätterteigtartelette mit Luma Wagyu Trockenfleisch, Sauerrahm und Kaviar (20g) / Puff pastry tartlet with Luma Wagyu beef jerky, sour cream and caviar (20g) / Tartelette feuilletée à la viande séchée Luma Wagyu, crème aigre et caviar (20g)

SUPPEN / ZUPPE / SOUPS / POTAGES

Zuppa del giorno 14
Tagessuppe / Soup of the day / Potage du jour

Crema di carciofi, palline di Grana Padano, pomodori secchi 16
Artischockencremesuppe, Grana Padano Bällchen, Dörrtomatenstreifen / Artichoke cream soup, Grana Padano balls, dried tomato strips / Crème d'artichauts, boulettes de Grana Padano, lamelles de tomates séchées

A LA CARTE

SUPPEN / ZUPPE / SOUPS / POTAGES · CONTINUED

Zuppa di pomodoro con guanciale, flambata al gin al tavolo 22
Tomatensuppe mit Guanciale, ami Tisch mit Gin flambiert / Tomato soup with guanciale, flambéed with gin at the table / Soupe à la tomate avec guanciale, flambée au gin à table

Consommé con Uovo 12
Rinderkraftbrühe mit Ei / Consommé with Egg / Consommé avec oeuf

GLATTFELDER CAVIAR DELIGHTS

Caviar Imperial Oscietra 10g 40
Completa il piatto che preferisci con il caviale / Ergänzen Sie das Gericht Ihrer Wahl mit Kaviar / Add some delicious caviar to the dish of your choice / Complétez le plat de votre choix avec du caviar

Caviale (30g) con Toast e panna acida 120
Kaviar (30g) mit Toast und Sauerrahm / Caviar (30g) with Toast and Sour Cream / Caviar (30g) avec Toast et crème fraîche

ZWISCHENGÄNGE / PRIMI / INTERMEDIATES / ENTREMETS

Gnocchi con salsa piccante alla zucca, formaggio di capra e pomodori confit 18.00 / 32.00
Gnocchi mit pikanter Kürbissauce, Ziegenfrischkäse und konfierten Datteltomaten / Gnocchi with spicy pumpkin sauce, fresh goat cheese and confit date tomatoes / Gnocchi avec sauce épicée à la courge, fromage frais de chèvre et tomates cerises confites

Calamarata con frutti di mare e bisque di aragosta 22.00 / 39.00
Calamarata mit Meeresfrüchten und Hummerbisque / Calamarata with seafood and lobster bisque / Calamarata aux fruits de mer et bisque de homard

Spaghetti Cacio e Pepe 18.00 / 32.00
Spaghetti Cacio e Pepe / Spaghetti Cacio e Pepe / Spaghetti Cacio e Pepe

Risotto agli agrumi, carpaccio di gambero rosso e scorza di limone candita 28.00 / 42.00
Zitrusrisotto mit Carpaccio von Gambero Rosso und kandierten Zitronenzesten / Citrus risotto with Gambero Rosso carpaccio and candied lemon zest / Risotto aux agrumes avec carpaccio de gambero rosso et zestes de citron confits

Curry vegano di lenticchie con pane naan e paglia di verdure 32
Veganes Linsencurry mit Naanbrot und Gemüsestroh / Vegan lentil curry with naan bread and vegetable straw / Curry végan aux lentilles avec pain naan et paille de légumes

A LA CARTE

FISCH / PESCE / FISH / POISSONE

Tonno saku alla griglia, insalata di wakame, dashi beurre blanc, chips di riso 49
Grillierter Saku Tuna, Wakamesalat, Dashi Beurre Blanc, Reischips / Grilled saku tuna, wakame salad, dashi beurre blanc, rice chips / Thon Saku grillé, salade de wakamé, Dashi Beurre Blanc, chips de riz

Polpo alla griglia, crema di zucca, insalata di finocchi e olive, chips di polenta 46
Grillierter Oktopus, pikante Kürbiscreme, Fenchel-Olivensalat, Polentachips / Grilled octopus, spicy pumpkin cream, fennel and olive salad, polenta chips / Poulpe grillé, crème de potiron épicée, salade de fenouil et d'olives, chips de polenta

Filetto di branzino, écrasé di patate e porri, salsa al peperone 49
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Kartoffel-Lauchécrassé, Paprikasauce / Sautéed sea bass fillet, potato and leek écrasé, paprika sauce / Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre et poireaux, sauce au paprika

FLEISCH / CARNE / MEAT / VIANDE

Costoletta di maiale Luma con pesteda, bietole alla panna e pommes dauphine 48
Luma Schweinskotelett mit Pesteda, Rahmmangold und Pommes Dauphine / Luma pork chop with pesteda, creamed Swiss chard and pommes dauphine / Côte de porc Luma avec pesteda, bettes à carde à la crème et pommes dauphine

Filetto di agnello irlandese flambato al tavolo, curry di lenticchie, chips di polenta 49
Am Tisch flambiertes irisches Lammfilet, Linsencurry, Polentachips / Irish lamb fillet flambéed at the table, lentil curry, polenta chips / Filet d'agneau irlandais flambé à table, curry de lentilles, chips de polenta

Interpretazione del filetto di manzo Wellington, spinaci e salsa al tartufo 54
Interpretation vom Rindsfilet Wellington, Blattspinat, Trüffeljus / Interpretation of beef Wellington, leaf spinach, truffle jus / Interprétation du filet de bœuf Wellington, épinards en branches, jus à la truffe

DESSERT / DOLCI / SWEETS / DESSERTS

Mousse allo yogurt con frutti di bosco caldo e crumble alle mandorle 16
Joghurtmousse mit warmem Waldbeerenragout und Mandelcrumble / Yoghurt mousse with warm wild berry ragout and almond crumble / Mousse au yaourt avec compote chaude de baies des bois et crumble aux amandes

Delizia al cioccolato e caramello con arachidi caramellate e frutti di bosco freschi 16
Karamell-Schokoladentörtchen mit karamellisierten Erdnüssen und frischen Beeren / Caramel chocolate tartlet with caramelised peanuts and fresh berries / Délice au chocolat et au caramel avec cacahuètes caramélisées et baies fraîches

A LA CARTE

DESSERT / DOLCI / SWEETS / DESSERTS · CONTINUED

Tiramisù invernale – cannella, rum, pera 15
Winterliches Tiramisù – Zimt, Rum, Birne / Winter tiramisu – cinnamon, rum, pear / Tiramisù hivernal – Cannelle, rhum, poire

AM TISCH / AL TAVOLO / AT THE TABLE / À LA TABLE

Crêpes Suzettes (ab zwei Personen/from 2 people/da 2 persone) pro Person 27.00
Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille

Ananas flambé pro Person 22.00
Gelato al cocco / Kokoseis / coconut ice cream / Glace au noix de coco

Marsala Sabayon pro Person 18.00
Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille

DESSERT

Affogato al caffè 8.50
Affogato al caffè (Espresso, Vanilleeis) / Affogato al caffè (espresso, vanilla ice cream) / Affogato al caffè (espresso, glace à la vanille)

Formaggio Schlossberger vecchia by JUMI, cantucci speziati, senape di fichi 19
Schlossberger Käse alt by JUMI, Gewürzcantucci, Feigensenf / Matured Schlossberger cheese by JUMI, spiced cantucci, fig mustard / Fromage Schlossberg affiné by Jumi, cantucci aux épices, moutarde aux figues

Gelati: Vaniglia, Cioccolata, Fragola, Caffè, Cocco · Sorbetti: Limone, Lampone 5
Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Kokos · Sorbets: Zitrone, Himbeer / Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca, coconut · Sorbets: lemon, raspberry / Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca, noix de coco · Sorbets: citron, framboise / Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule