

# *Le Monzù*

C A P R I



*Monzù, raffinata storpiatura dialettale del francese "Monsieur",  
evocava un tempo l'eccellenza dei grandi cuochi al servizio  
delle corti aristocratiche napoletane, tra il XIII e il XIX secolo.*

*Lo stesso spirito rivive oggi in un luogo sospeso tra eleganza e natura.  
Qui, i piatti dello Chef Antonio Pedana si esprimono in perfetta armonia con l'ambiente circostante,  
offrendo un'esperienza gastronomica di rara intensità e raffinata emozione.*

*Monzù, an elegant dialectal reinterpretation of the French "Monsieur",  
once embodied the pinnacle of culinary artistry, referring to the master chefs  
who served the aristocratic courts of Naples between the XIII e il XIX centuries.*

*Today, that same spirit lives on in a setting suspended between elegance and nature.  
Here, Chef Antonio Pedana's creations are expressed in perfect harmony with the surrounding landscape,  
offering a dining experience of rare intensity and refined emotion.*

*Executive Chef Antonio Pedana*

*Head Chef Raffaele Puopolo*

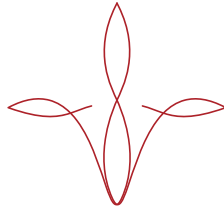
*Pastry Chef Andrea Oriti*

\*

*Restaurant Manager Eduardo Apostolo*

*Ass. Restaurant Manager Biagio Fanara*

*Sommelier Maria Di Rosa*



## LE ORIGINI

Seppia e il suo ragù, mela verde e salicornia  
*Cuttlefish served with its own ragout, green apple and samphire*



Merluzzo, cannolicchi, latticello di bufala, capperi e bieta  
*Cod, razor clams, buffalo buttermilk, capers and Swiss chard*



Linguine, pesto di finocchietto, triglia e bottarga  
*Linguine, wild fennel pesto, red mullet and bottarga*



Pezzogna, zuppa di scoglio, dragoncello e cozze  
*Pezzogna, seafood broth, tarragon, mussels*



Lemon curd, cremoso alla mandorla, vaniglia e sorbetto al basilico  
*Lemon curd with almond crèmeux, vanilla and basil sorbet*



€ 175

Abbinamento vini  
*Wine pairing*

€ 120



## CONTRASTI

Sgombro marinato, scarola, pistacchi e salsa romesco alle ostriche  
*Marinated mackerel, escarole, pistachios and oyster romesco sauce*



Lombo di coniglio, porro, pera e senape in agrodolce  
*Rabbit loin, leek, pear and sweet-and-sour mustard*



Trottole di Gagnano, vongole, seppioline e fagiolini  
*Gagnano trottole pasta, clams, baby cuttlefish and green beans*



Bottone al cremoso affumicato, essenza di crostacei e gambero rosso  
*Bottone pasta filled with smoked cream, crustacean essence and red prawn*



Rombo con tartufi di mare, beurre blanc, lattuga di mare e caviale Royal  
*Turbot with sea truffles, beurre blanc, sea lettuce and Royal caviar*



Sella di agnello con carciofi, mandorla, menta e quinoa  
*Saddle of lamb with artichokes, almond, mint and quinoa*



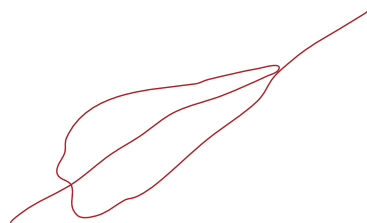
Mousse alla cannella, composta di mele, pralinato di pinoli e sorbetto alla mela verde  
*Cinnamon mousse, apple compote, pine nut praline and green apple sorbet*



€ 220

Abbinamento vini  
*Wine pairing*

€ 130



## NATURA

Tartare di verdure e mela, gazpacho di primizie e germogli  
*Vegetable and apple tartare, spring gazpacho and vegetable sprouts*

Lattughino conciato, pinoli, mandorla, uvetta ed estratto di olive  
*Seasoned baby lettuce, pine nuts, almonds, raisins and olive essence*



Risotto riserva San Massimo, colatura di fiordilatte, limone e basilico  
*Risotto San Massimo Reserve, fiordilatte essence, lemon and basil*



Melanzana, rapa rossa e pomodoro  
*Aubergine, beetroot, and tomato*

Mousse vegana al cocco, composta di carote e sorbetto di sedano e zenzero  
*Vegan coconut mousse, carrot compote and celery-ginger sorbet*



€ 160

Abbinamento vini  
*Wine pairing*

€ 120

## MENU À LA CARTE

### Antipasti / Appetizers

Seppia e il suo ragù, mela verde e salicornia  
*Cuttlefish served with its own ragout, green apple and samphire*



Merluzzo, cannolicchi, latticello di bufala, capperi e bieta  
*Cod, razor clams, buffalo buttermilk, capers and Swiss chard*



Sgombro marinato, scarola, pistacchi e salsa romesco alle ostriche  
*Marinated mackerel, escarole, pistachios and oyster romesco sauce*



Lombo di coniglio, porro, pera e senape in agrodolce  
*Rabbit loin, leek, pear and sweet-and-sour mustard*



### Primi / Pasta

Trottole di Gragnano, vongole, seppioline e fagiolini  
*Gragnano trottole pasta, clams, baby cuttlefish and green beans*



Bottone al cremoso affumicato, essenza di crostacei e gambero rosso  
*Bottone pasta filled with smoked cream, crustacean essence and red prawn*



Linguine, pesto di finocchietto, triglia e bottarga  
*Linguine, wild fennel pesto, red mullet and bottarga*



Risotto riserva San Massimo, colatura di fiordilatte, limone e basilico  
*Risotto San Massimo Reserve, fiordilatte essence, lemon and basil*



## MENU À LA CARTE

### Secondi / Main Courses

Rombo con tartufi di mare, beurre blanc, lattuga di mare e caviale Royal  
*Turbot with sea truffles, beurre blanc, sea lettuce and Royal caviar*



Pezzogna, zuppa di scoglio, dragoncello e cozze  
*Pezzogna, seafood broth, tarragon, mussels*



Sella di agnello con carciofi, mandorla, menta e quinoa  
*Saddle of lamb with artichokes, almond, mint and quinoa*



Controfiletto di manzo, asparagi, prugne e karkadè  
*Beef striploin, asparagus, plums and hibiscus*



### Dessert

Sfoglia al cacao, cremoso al cioccolato, pistacchio e sorbetto al lampone  
*Cocoa tuile with chocolate crèmeux, pistachio, and raspberry sorbet*



Mousse vegana al cocco, composta di carote e sorbetto di sedano e zenzero  
*Vegan coconut mousse, carrot compote and celery-ginger sorbet*



Lemon curd, cremoso alla mandorla, vaniglia e sorbetto al basilico  
*Lemon curd with almond crèmeux vanilla and basil sorbet*



Mousse alla cannella, composta di mele, pralinato di pinoli e sorbetto alla mela verde  
*Cinnamon mousse, apple compote, pine nut praline and green apple sorbet*



Scelta di 2 portate più dessert  
*Choice of 2 Courses plus Dessert*  
€ 170

Scelta di 3 portate più dessert  
*Choice of 3 Courses plus Dessert*  
€ 220

## LISTA DEGLI ALLERGENI

Gentile Ospite,

Desideriamo informarLa che, ai sensi del regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, il seguente elenco evidenzia 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù.

La invitiamo a segnalare eventuali allergie al personale, al fine di offrire il miglior servizio possibile a Lei e ai Suoi Ospiti.

 Anidride solforosa <i>Sulphur dioxide</i>	 Glutine cereali <i>Gluten</i>	 Crostacei <i>Crustaceans</i>	 Uova <i>Eggs</i>	 Pesce <i>Fish</i>	 Arachidi <i>Peanuts</i>	 Molluschi <i>Molluscs</i>
 Semi di sesamo <i>Sesame seeds</i>	 Soia <i>Soybeans</i>	 Latte <i>Milk</i>	 Frutta a guscio <i>Nuts</i>	 Sedano <i>Celery</i>	 Senape <i>Mustard</i>	 Lupini <i>Lupin</i>

## ALLERGEN DIRECTORY

Dear Guest,

We would like to inform you that according to the EU regulation n. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, the following list highlights the 14 families of allergens in our menu.

We kindly invite you to present any allergies to our staff, in order to offer the best possible service for you and your Guests.

 Anidride solforosa Sulphur dioxide	 Glutine cereali Gluten	 Crostecci Crustaceans	 Uova Eggs	 Pesce Fish	 Arachidi Peanuts	 Molluschi Molluscs
 Semi di sesamo Sesame seeds	 Soia Soybeans	 Latte Milk	 Frutta a guscio Nuts	 Sedano Celery	 Senape Mustard	 Lupini Lupin