

I “Monzù”, storpiatura dialettale del francese “Monsieur”, era il termine con cui venivano chiamati i grandi cuochi che lavoravano presso le corti delle famiglie aristocratiche napoletane tra il XIII e il XIX secolo

*“Monzù” – an Italianization of the French word “Monsieur” – was the name Neapolitan nobles gave their fancy French chefs during the period from the 13th to the 19th century*

*Le Menzù*  
C A P R I



*Executive Chef*

Antonio Pedana

*Restaurant Manager*

Luigi Cinque

*Pastry Chef*

Andrea Oriti

*Maitre*

Emanuele De Vivo

*Le Monzù*  
C A P R I

*“Labirinto di Sapori”*  
*“Labyrinth of flavours”*

Un percorso culinario in 8 assaggi,  
che spazia attraverso le più importanti declinazioni  
e sfumature della cucina dello chef.

Un’esperienza completa che coinvolge tutti i sensi!

\*\*\*

*An 8 courses culinary journey,  
which ranges through the most important variations  
and chef de cuisine’s nuances.  
A complete experience that involves all the senses!*

*Euro 230*

Gli abbinamenti del nostro Sommelier  
*Our Sommelier wine pairings*  
*Euro 150 p.p.*

*Le Monzù*  
C A P R I

“Tra le Onde”  
*“Through the waves”*

Scampi con foie gras e pere Williams  
*Scampi with foie gras and Williams pear*

\*\*\*

Seppia con ricci di mare e mela verde\*\*  
*Cuttlefish with sea urchins and green apple\*\**

\*\*\*

Linguine con burro di bufala, lime e ostriche  
*Linguine with buffalo butter, lime and oysters*

\*\*\*

Eliche con cozze, peperoncini verdi e “lardo” di capasanta  
*Eliche pasta with mussels, green peppers and scallop “lard”*

\*\*\*

Tataki di ricciola alla milanese con scarola, limone e salsa ai pinoli\*\*  
*Tataki breaded amberjack, with prickly lettuce, lemon and pine nut sauce\*\**

\*\*\*

Piña Colada

*Euro 180*

Gli abbinamenti del nostro Sommelier  
*Our Sommelier wine pairings*  
*Euro 120 p.p.*

*Le Monzù*  
C A P R I

“Terra Ferma”  
“Inland”

Uovo croccante 62°C con ricotta di bufala e tartufo nero  
*Crispy egg 62°C with buffalo ricotta, and black truffle*

\*\*\*

Lombo di coniglio, sedano rapa e verza  
*Rabbit loin, celeriac and cabbage*

\*\*\*

Lattughino, lampone, olive e mandorle  
*Baby lettuce, raspberries, olives and almonds*

\*\*\*

Risotto limoni e capperi  
*Lemon and capers risotto*

\*\*\*

Filetto di agnello con barbabietola e ribes  
*Lamb fillet with beetroot and currant*

\*\*\*

Latte e biscotti  
*Cookies and milk*

*Euro 170*

Gli abbinamenti del nostro Sommelier  
*Our Sommelier wine pairings*  
*Euro 120 p.p.*

*Le Monzù*  
C A P R I

“Orizzonti”  
“Horizons”

Tartare di rapa rossa e mela con spuma di limone  
*Red turnip and apple tartare with lemon foam*

\*\*\*

Indivia con lamponi, emulsione di zafferano e cioccolato  
*Endive with raspberry, saffron emulsion and chocolate*

\*\*\*

Spaghetti con estratto di pomodoro, sesamo bianco e polvere di capperi  
*Spaghetti with tomato essence, white sesame and capers powder*

\*\*\*

Assoluto di finocchio all’aneto  
*Fennel absolute with dill*

\*\*\*

Mandorla, Carota e Sedano  
*Almond, Carrot and Celery*

*Euro 150*

Gli abbinamenti del nostro Sommelier  
*Our Sommelier wine pairings*  
*Euro 100 p.p*

## Smart Menu

Scelta di due portate e un dessert dai nostri menu degustazione

*Choose from our tasting menus two courses and a dessert.*

*Euro 150*

Le pietanze del Menù possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, soia frutta secca a guscio, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff eventuali allergie o intolleranze. Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato, è a vostra disposizione per qualunque chiarimento.

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg. CE N° 11169/11 e Reg CE N° 852/ 04)

(\*) Prodotto congelato in origine.

(\*\*) Gli alimenti destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nuts, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide, lupins and seafood.

Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.

An allergen list is available to costumers

Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (Reg. CE 1169/2011 e Reg CE 852/ 04).

(\*) Product frozen in origin.

(\*\*) Food destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with provisions of EC regulations 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

Buona Degustazione  
Dal team del ristorante Le Monzù

*Enjoy your Tasting*  
*From Le Monzù restaurant team*

..Raffaele, Luigi, Tommaso, Vittorio, Antonio,  
Rahwa, Davide, Christian, Maria, Francesco,  
Fabio, Alessio, Noemi, Marco, Jessica,  
Gabriele, Emmanuel, Mike, Guido, Liliana,  
Michelle, Annachiara, Beatrice, Chiara..

*Grazie*