

Le Monzù

C A P R I



Nel darVi il benvenuto, l'Executive Chef Luigi Lionetti e
l'intero staff vi accompagneranno in un rinnovato percorso
gastronomico
in cui si rivelano filosofia ed essenza culinaria, fatte di creatività, passione,
ricerca, tecnica e rispetto della materia prima.
Senza mai dimenticare i valori tradizionali e del mediterraneo.

*In welcoming you, the Executive Chef Luigi Lionetti with
our staff will accompany you in a renewed gastronomic
journey
in which philosophy and culinary essence are revealed, made of creativity, passion,
research, technique and respect of the raw material. Without ever forgetting the
tradition and Mediterranean taste.*



Menu degustazione 8 “Segreti”
Tasting Menu 8 “Secrets”

Un percorso culinario completo, che spazia attraverso le più importanti
declinazioni e sfumature della cucina dello chef Luigi.
Un'esperienza completa che coinvolge tutti i sensi!

*A complete culinary journey, which ranges through the most important variations
and nuances of chef Luigi's cuisine. A complete experience that involves all the senses!*

Euro 220



Menu degustazione 7 “Racconti”

Tasting Menu 7 “Tales”

Bon Bon di gamberi, zuppetta di olive di Nocellara, mandorla e limone**
*Prawns Bon Bon, Nocellara olive soup, almond and lemon***

Puttanesca di baccalà... Sorbetto di pomodoro
Puttanesca salted codfish... tomato sorbet

Linguine con burro alle alghe, vongole, calamari e bottarga di tonno*
*Linguine with seaweed butter, clams, squid and tuna bottarga**

Cappelletti di pasta all'uovo con parmigiano vacche rosse, tartufo nero, astice e il suo brodo
Homemade cappelletti with parmesan cheese, black truffle, lobster and its broth

Milanese di ricciola, variazione di scarola maritata ed olio ai pinoli**
*Amberjack Milanese, prickly lettuce and pine nut oil***

Agnello, topinambur, aglio nero, chutney di mela cotogna
Lamb, Jerusalem artichoke, black garlic and quince chutney

Caffè, mascarpone, liquirizia, arancia e fior di sale
Coffee, mascarpone cheese, licorice, orange and fleur de sel

Euro 190



Menu degustazione 5 “Emozioni”

Tasting Menu 5 “Emotions”

Seppia, ricci di mare, aglio orsino e mela verde**
*Cuttlefish, sea urchins, wild garlic and green apple***

Manzo ricco e povero
Rich and poor beef

Come un riso alla pescatora...**
*Like a pescatora risotto... ***

Pescatrice al barbecue laccata ai crostacei, bernese ed asparagi
BBQ Monkfish glazed with crustaceans, béarnaise sauce and asparagus

Lemon-zu'

Euro 170



Menu Vegetariano
Vegetarian Menu

Lattughino arrosto con mandorla e zuppa di olive
Roasted baby lettuce, almond and olive soup

Spaghetto ai cinque pomodori
Spaghetti with "five tomatoes"

Uovo, ricotta di bufala, bieta e tartufo nero
Egg, buffalo ricotta, chard and black truffle

Tropicale... cocco, ananas, passion fruit, pepe sichuan e cioccolato al latte
Tropical... coconut, pineapple, passion fruit, sichuan pepper and milk chocolate

Euro 140



Le Monzu

C A P R I

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

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

Informiamo i gentili ospiti che, in caso di avverse condizioni climatiche, la mancata reperibilità della materia prima potrebbe portare all'utilizzo di prodotti mantenuti in intenso freddo.

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

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

Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

We inform our guests that in case of adverse weather conditions, seasonal made not be available and substituted with products kept in intense cold.

