

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.

*To 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.
Upon the note of Mediterranean taste.*



Menu degustazione 8 “Segreti”

Tasting Menu 8 “Secrets”

Un percorso culinario che spazia attraverso le più importanti
declinazioni e sfumature della cucina dello chef Luigi.

Un’esperienza completa che coinvolge tutti
i sensi!

*A 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 230



Le Monzù

C A P R I

Menu degustazione 7 “Racconti”

Tasting Menu 7 “Tales”

Seppia, ricci di mare e mela verde**
*Cuttlefish, sea urchins and green apple***

Coniglio con guancia, sedano rapa e bietola
Rabbit with pork cheek, celeriac and chard

Risotto con burrata, carpaccio di scampi, polvere di capperi e alghe*
*Risotto with burrata, scampi carpaccio, seaweed and capers powder**

Pasta da' mare con estratto di pomodoro freddo, calamaretti, ricci e salicornia
Pasta with cold tomatoes essence, baby squid, sea urchins and glasswort

Pescatrice al barbecue laccata ai crostacei, indivia, emulsione di soia e zafferano
BBQ monkfish frosted with shellfish, endive, soy and saffron emulsion

Agnello delle Dolomiti Lucane, pak-choi, composta di aglio nero e arancia
Lamb, pak-choi, black garlic and orange compote

Nocciola, Caffè e arancia
Hazelnut, coffee and orange

Euro 200



Menu degustazione 5 “Emozioni”

Tasting Menu 5 “Emotions”

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

Cappelletti con parmigiano vacche rosse, tartufo nero, astice e il suo brodo

Handmade cappelletti with parmesan cheese, black truffle, lobster and its broth

Tataki di ricciola, variazione di scarola maritata e olio ai pinoli**

*Breaded tataki amberjack, prickly lettuce and pine nut oil***

Lemon-zù

Limoncello baba frosted with lemon cream and smoked lemon icecream

Euro 180



Menu Vegetariano

Vegetarian Menu

Assoluto di finocchio all'aneto

Absolute fennel with dill

Spaghetto ai cinque pomodori

Spaghetti with "five tomatoes"

Uovo, ricotta di bufala, bieta e tartufo nero

Egg, buffalo ricotta, chard and black truffle

Ananas, frutti di bosco e terra di cacao

Pineapple, berries and cocoa

Euro 150



Le Monzù

CAPRI

Smart Menu

Scegli dai nostri menu due portate e un dessert

Choose from our menus two courses and a dessert

Euro 140



Le Monzu

C A P R I

I menu degustazione sono serviti per tutti gli ospiti al tavolo

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 (**).

Sarà disponibile la lista degli allergeni ove richiesta.

Tasting menus are served for all the guest at the table

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 (**).*

An allergen list is available to costumers

