

BENESSERE

IL SAPORE DEL

Esiste un momento speciale dove la necessità di ridare al corpo e alla mente il giusto equilibrio, si unisce a gusto della buona tavola.

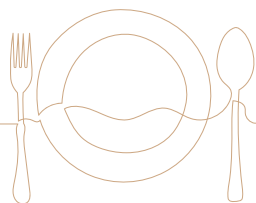
Da qui nasce l'impegno di Mon-Bistrot: dare sapore al benessere attraverso piatti che trovano ispirazione dal susseguirsi delle stagioni e dalla nostra antica tradizione eno-gastronomica.

Utilizziamo materie prime d'eccellenza, dove le tecniche di coltivazione, di allevamento e di lavorazione sono il frutto del lavoro artigianale di persone esperte che s tramanda nel tempo.

Cotture brevi e leggere, fatte al momento per garantire i sapori e i valori nutrizionali dei nostri ingredienti, in un connubio dove leggerezza e digeribilità si sposano con un tocco di creatività e con la cura delle cose fatte con passione.

MONTICELLO

BISTROT



Menu



La selezione della materia prima.

La cura degli ingredienti.



La ricerca del gusto.

Le nostre proposte riservate a te.



Antipasti

Antipasto italiano: parma, bufala, basilico	✗	€ 12,50
Tartare* di salmone con sedano, salsa zenzero e lime	✗	€ 13,00
Insalata di arance, finocchi con olive e sesamo	✗  	€ 10,00
Insalata di polpo* alla mediterranea	✗	€ 15,00

Primi

Gnocchetti* alla sorrentina	✓	€ 12,50
Ravioli* al salmone con crema di carciofi e mazzancolle*		€ 14,00
Riso venere con gamberetti*, sedano e pomodorini	✗ 	€ 12,00
Lasagnetta pesto, fagiolini* e patate	✓	€ 11,00
Tasche* vegane con crema di asparagi		€ 12,00

Secondi

Filetto* di orata alla mediterranea	✗	€ 16,00
Bocconcini di pollo al curry con riso basmati	✗ 	€ 13,00
Seitan naturale e le sue verdure		€ 13,00
Saltimbocca del bistrot		€ 15,00

MONTICELLO
BISTROT

Per garantire qualità e genuinità i nostri piatti sono espressi e richiedono un adeguato tempo di preparazione.* prodotti surgelati
Secondo regolamento CEE 1169/2011 Elenco allergeni nel nostro menù: Cereali contenenti glutine - uovo e ovoprodotti - arachidi e prodotti a base di arachidi - latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - frutta a guscio (mandorle, noci, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati - sedano e prodotti a base di sedano - senape e prodotti a base di senape - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Servizio a persona € 1,50



Senza Glutine



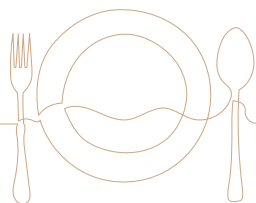
Vegetariano



Vegano



Healthy



Menu

Contorni

Insalata e pomodori	€ 5,50
Patate al forno	€ 5,50
Verdure grigliate	€ 5,50

Insalate

Insalata Greca	€ 8,50
Insalata verde, olive taggiasche, pomodori, cetrioli, feta	
Ceasar Salad	€ 11,00
Insalata verde, petto di pollo alla plancia, fagiolini*, patate, pomodoro, salsa ceasar	
Caprese ligure	€ 9,50
Pomodoro, olive taggiasche, mozzarella di bufala, basilico	
Insalata Mon-Bistrot	€ 10,00
Insalata verde, pomodorini, mozzarella di bufala, olive taggiasche, tonno, mais	
Insalata primavera	€ 8,00
Songino, grana, carote, finocchi, noci.	

Panini e piadine

Cotto e fontina	€ 6,00
Speck fontina melanzane	€ 6,00
Arrosto di tacchino, formaggio fresco e zucchine	€ 6,00
Verdure grigliate, grana e formaggio fresco 	€ 6,00

Dolci

Torta della nonna*	€ 4,50
Torta al limone*	€ 4,50
Torta al cioccolato*	€ 4,50
Torta della casa	€ 4,50


MONTICELLO
BISTROT

Per garantire qualità e genuinità i nostri piatti sono espressi e richiedono un adeguato tempo di preparazione.* prodotti surgelati
Secondo regolamento CEE 1169/2011 Elenco allergeni nel nostro menù: Cereali contenenti glutine - uovo e ovoprodotti - arachidi
e prodotti a base di arachidi - latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - frutta a guscio (mandorle, noci, noci comuni,
noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati - sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
Servizio a persona € 1,50



Senza Glutine



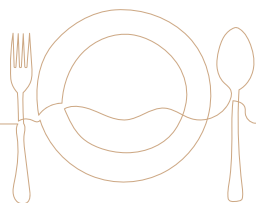
Vegetariano



Vegano



Healthy



Menu

Centrifughe

DIMAGRANTE Ananas e mela	€ 5,00
VITAMINICA Frutta mista	€ 5,00
DIGESTIVA Mela, carota, zenzero	€ 5,00
DISSETANTE Mela, arancia e carota	€ 5,00

Vini

Calice di vino	€ 4,00 / € 6,00
----------------	-----------------

Chiedi i vini del giorno.

Birre

Birra in bottiglia 33 cl.	€ 4,50
Birra chiara in bottiglia 50 cl.	€ 5,50
Birra rossa in bottiglia 50 cl.	€ 6,00

Bibite

Acqua minerale 75 cl.	€ 2,50
Bibita	€ 3,00
Grappe/Amari	€ 4,00 / € 5,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,70
Cappuccino	€ 1,90
Caffè ginseng/orzo	€ 1,50
Tè	€ 2,00
Tisana	€ 3,50

MONTICELLO
BISTROT

Per garantire qualità e genuinità i nostri piatti sono espressi e richiedono un adeguato tempo di preparazione.* prodotti surgelati
Secondo regolamento CEE 1169/2011 Elenco allergeni nel nostro menù: Cereali contenenti glutine - uovo e ovoprodotti - arachidi
e prodotti a base di arachidi - latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - frutta a guscio (mandorle, noci, noci comuni,
noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati - sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
Servizio a persona € 1,50



Senza Glutine



Vegetariano



Vegano



Healthy