



Ristorante
Montecarlo



LA CUCINA PER I GOURMET SPECIALE

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

con le ricette tratte dal primo numero della
rivista **LA CUCINA ITALIANA DEL 1929**

24 SETTEMBRE

UOVA RIPIENE DI DELIZIA

PASSATELLI DEL DOTT. BALANZONE

INTINGOLO DI LESSO ALLA BUONA MOGLIE

TRIPPA DA LECCARSI LE DITA

SERENATELLA DI PATATE

CREMA DI BURRO AL CAFFÈ

COSTO MENÙ 35€

(tutto compreso acqua vino e servizio)

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo



LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

23 LUGLIO

MOSCARDINI IN GUAZETO NAPOLETAN

PEPATA DI COZZE

CALAMARI SALTATI CON FAGIOLI CANNELLINI

BOLLITO DI MARE CON LA SUA SALSA

GAMBERI CON RADICCHIO

MELONE AL PORTO

COSTO MENÙ 35€

(tutto compreso acqua vino e servizio)

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

18 GIUGNO

PIZZETTE DI MELANZANE

UOVO IN PURGATORIO

SFORMATINO DI PISELLI CON CREMA DI
PARMIGIANO REGGIANO

PACCHERI CON POLIPO, OLIVE TAGGIASCHE E
POMODORINI PACHINO

ZUPPETTA DI PESCE ALLA MODA ISTRIANA

INSALATONA DI FRUTTA FRESCA

COSTO MENÙ 35€

(tutto compreso acqua vino e servizio)

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

21 MAGGIO

**LA CUCINA DI AUGUSTE ESCOFFIER:
il cuoco dei re, il re dei cuochi**

SALADE ANDALOUSE

PETITE MARMITE

BOUEF BOURGUIGNON

LES CUISSES DE NYMPHE À L'AUORE

FROMAGES

PÊCHE MELBA

COSTO MENÙ 40€

(tutto compreso acqua vino e servizio)

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

19 MARZO

ENTRÉE

GRAN PIATTO UNICO ZITI CON RAGÙ NAPOLETANO
(con manzo, costine di maiale, salsiccia, polpettine,
involtini...)

PEPERONI AL GRATIN

SFOGLIATINE

COSTO MENÙ 30€

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it

BISTRÒ VINO CATTIVO

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

NON VERRÀ MESSO IN CONTO IL SERVIZIO !

IL PESCE DEL BISTRÒ

SARDONI IN SAVOR	€ 9,00
POLIPO E PATATE	€ 10,00
CALAMARI AI FERRI	€ 12,00
CALAMARI FRITTI	€ 12,00
FUSILLI CON PESCE SPADA E MELANZANE	€ 9,00
PENNE ALL'ARRABBIATA CON ACCIUGHE	€ 9,00
ORZOTTO CON ASPARAGI E GAMBERI	€ 9,00
SARDONI FRITTI	€ 10,00
PEDOCI SCOTTADITO	€ 10,00
BACCALA' IN ROSSO CON POLENTA	€ 12,00
SPAGHETTI AI CAPEROZZOLI	€ 12,00

PIATTO DEL GIORNO

LA CARNE DEL BISTRÒ

PROSCIUTTO CRUDO	€ 10,00
BRESAOLA	€ 10,00
TAGLIERE DI FORMAGGI	€ 12,00
TAGLIERE DI SALUMI	€ 12,00
CAPRESE	€ 8,00
PASTICCIO	€ 8,00
PASTA AL POMODORO O RAGU'	€ 8,00
POLPETTE AL POMODORO	€ 8,00
VITELLO TONNATO	€ 10,00
ROASBEEF ALL'INGLESE	€ 10,00
GALLETTO ALLA DIAVOLA	€ 12,00
COSTINE DI MAIALE	€ 10,00
TRIPPA	€ 12,00

PIATTO DEL GIORNO

www.ristorantemontecarlo.it



BISTRÒ VINO CATTIVO

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

NEI DUE RISTORANTI:

QUINTO QUARTO: SCARTI NOBILI

LINGUA CON SALSA VERDE	€ 12,00
TRIPPA ALLA TRIESTINA	€ 12,00
CODA DI MANZO	€ 12,00
FEGATO ALLA VENEZIANA	€ 12,00
FEGATO BURRO E SALVIA	€ 12,00
LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE	€ 15,00
RANE ALLA FRANCESE	€ 15,00
FEGATO D'ANATRA AL VERDUZZO	€ 18,00

NON VERRÀ MESSO IN CONTO IL SERVIZIO !

DISPONIBILE A PRANZO E A CENA

RISTORANTE MONTECARLO, VIA SAN MARCO 10, TRIESTE. PRENOTAZIONE AL
NUMERO 040 662545.





Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

18 SETTEMBRE

SAPORI DEL BOSCO: I FUNGHI

UOVO CROCCANTE CON FUNGHI E FUNGHI

RISO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI

GNOCCHI DI ZUCCA SU CREMA DI PECORINO
CROSTA NERA E PORCINELLI

VELLUTATA DI PATATE CON FUNGHI
CAMEMBERT E CROSTINI AL ROSMARINO

TARTARE DI MANZO CON TARTUFO E PORCINI

CREMA AL CIOCCOLATO E TARTUFO

COSTO MENÙ 40€

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

16 OTTOBRE

SERATA TRA I SAPORI DI MONTAGNA

BRUSCHETTA TIROLESE CON PANE NERO
PERA E SPECK

FONDUTA DI FONTINA CON CROSTINI

RISOTTO ALLE CASTAGNE CON TIMO
E CREMA DI ROBIOLA

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

ROSTICCIATA DI CARNE TIROLESE, PATATE E SPECK

MELA CARAMELLATA AL FORNO
CON GRAND MARNIER

COSTO MENÙ 30€

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

20 NOVEMBRE

SPECIALE FRATTAGLIE

GIOIELLI FRITTI CON BURRO CHIARIFICATO

NERVETTI ALLA MILANESE

LINGUA DI VITELLO ALLA GENOVESE

ZUPPA DI FEGATINI DI POLLO CON RISO

FEGATO ALLA LODIGIANA

LA BUSECCA MILANESE

LA CASSOLA

FICHI D'INDIA E FRUTTA SECCA

COSTO MENÙ 35€

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

22-23-24 MAGGIO a pranzo e cena
25 MAGGIO solo pranzo

CUSINA DEL CARSO

GIARDINETO

OVI STRAPAZAI CON ZIVOLA E LUGANIGHE

PASTA E FASOI CON SPAGHETTI ROTTI

SGUAZETO DE VEDEL

COSTINE DE PORCO

PALACINCHE

Sarà anca una sorpresa!

COSTO MENÙ 30€
ACQUA, VIN E TRAPA COMPRESI

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

MERCOLEDÌ 19 MARZO
A CENA

ENTRÉE CON POLENTINE:
GRIGIA, CARBONARA, AMATRICIANA

BATTUTA DI FASSONA
CON CREMA DI RICOTTA

MINESTRA DI SCAROLA
CON CANNELLINI E POLPETTINE

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
CON STRACOTTO DI FARAONA

QUAGLIA GLASSATA AL MIELE
CON MANDARINO E PEPE ROSA

GUANCIA DI VITELLO BRASATA
AL TARTUFO

MOUSSE ALLO YOGURTH
E PASSION FRUIT

COSTO MENÙ 40€

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

**MERCOLEDÌ 19 E 20 FEBBRAIO
A CENA**

FILETTO DI SALMONE
MARINATO AL MELOGRANO

INSALATA DI GAMBERONI, POMPELMO ROSA
E FINOCCHIO

POLPETTINE DI CIPOLLA E CECI IN BRODO
DI CIPOLLA CON PAN DI SPEZIE

RISOTTO
AGLI AGRUMI

GAMBERONI CON PROSCIUTTO BIANCO
IN CREMA DI CANNELLINI

PETTO D'ANATRA
CON SALSA SPEZIATA

CRÈME CARAMEL ALLE CASTAGNE
CON LINGUE DI GATTO E MARRON GLACÉS

COSTO MENÙ 40€

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE A CENA
IL FAVOLOSO HARRY'S BAR
di GIUSEPPE CIPRIANI

(ricette tratte dal libriccino LA BUONA TAVOLA del 1968)

IL TOAST FRITTO

RISOTTO PRIMAVERA

TAGLIERINI GRATINATI AL PROSCIUTTO

SCAMPI ALLA CARLINA

SCAMPI ALL'AMERICANA

CARPACCIO

LA MERINGA

i pasteggerà con i cocktail di Giuseppe Cipriani:

BELLINI

TIZIANO

LA MIMOSA

(per chi lo desidera sarà a disposizione il vino)

COSTO MENÙ 50€

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



Ristorante
Montecarlo

LA CUCINA PER I GOURMET

AL RISTORANTE MONTECARLO

VIA SAN MARCO 10

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE A CENA

DELIZIE AI FUNGHI

Menù degustazione a cura del maestro Emilio Cuk

PANINO GOURMET CON PORCINI E TALEGGIO

UOVA ALL'OCCHIO CON FINFERLI E CACIOCAVALLO
SILANO

CREPELLA AI FUNGHI PRATAIOLI E PROVOLA

RISOTTO AI FUNGHI MISTI E SPECK

FILETTO DI MAIALE STUFATO AI PORCINI

TIRAMISÙ AI SAPORI DEL BOSCO

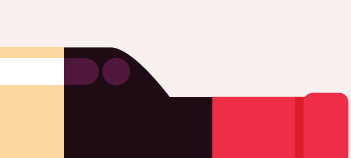
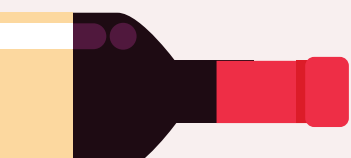
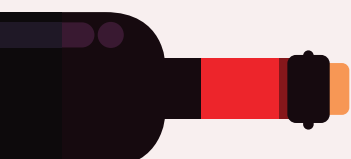
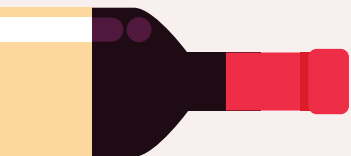
COSTO MENÙ COMPLETO 35€

(acqua e vino compresi)

Appuntamento alle ore 20:00

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

www.ristorantemontecarlo.it



LA CUCINA PER I GOURMET

ALL'HOSTARIA VINO CATTIVO

VIA SAN MARCO 10

MERCOLEDÌ 17 MAGGIO
A CENA

LE RICETTE DELLE HOSTERIE D'ITALIA

Menù degustazione a cura del maestro Emilio Cuk

INSALATA CALDA DI CALAMARI E GAMBERETTI
(Hostaria del Vicolo - Sciacca - AG)

STUFATO DI CALAMARI CON CARCIOFI
(La Canocchia - Rio Marina - Isola D'Elba - LI)

BUCATINI CON LE SARDE
(Trattoria Piccola Napoli - PA)

PESCE SPADA ALLA BAGNAROLA
(Eugenia Macrì - Palmi - RC)

BACCALA' ALLA FIORENTINA
(Trattoria Matteuzzi - Ponterotto di San Casciano in
Val di Pesa - FI)

AGGHIOTTA DI TONNO
(Ristorante Mauri 1987 - Porto Palo di Capo Passero - SR)

SORBETTO A SORPRESA

Appuntamento alle ore 20:00

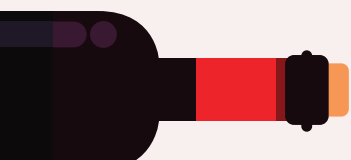
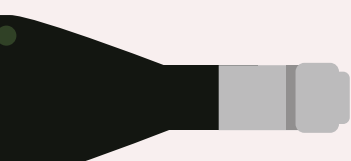
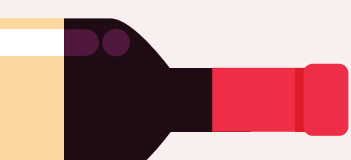
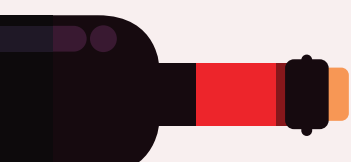
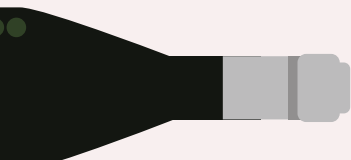
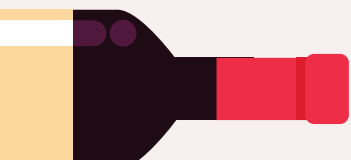
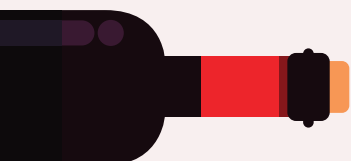
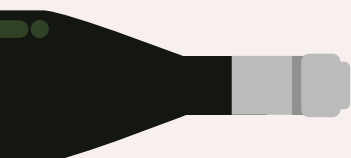
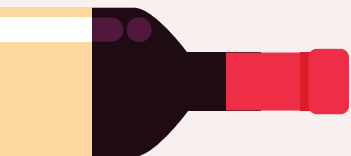
COSTO MENÙ COMPLETO 35€
(acqua e vino compresi)

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

In hostaria massimo 30 persone

www.ristornatemontecarlo.it





LA CUCINA PER I GOURMET

ALL'HOSTARIA VINO CATTIVO

VIA SAN MARCO 10

**MERCOLEDÌ 21 GIUGNO
A CENA**

Menù degustazione a cura del maestro Emilio Cuk

IL PESCE NELL'INSALATA DI RINFORZO

LE FARFALLE CON GRANDE INSALATA DI MARE

SPEZZATINO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

CODA DI GAMBERI ROSSI CON BASILICO E NOCI

COZZE E PEPERONI

TONNO ROSSO CON ARANCIA E MELONE

DOLCE A SORPRESA

Appuntamento alle ore 20:00

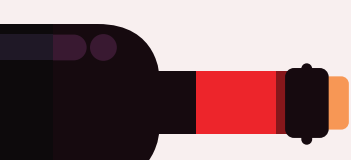
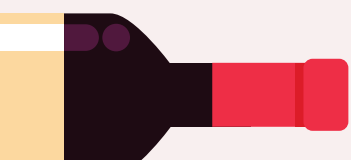
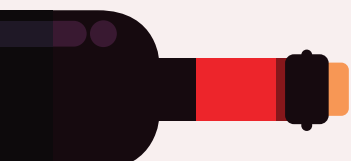
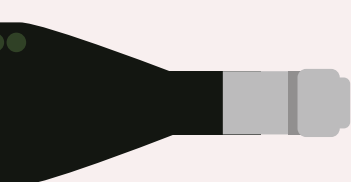
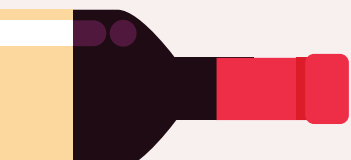
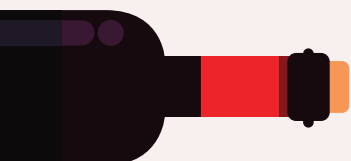
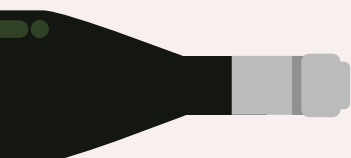
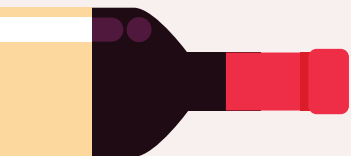
COSTO MENÙ COMPLETO 35€
(acqua e vino compresi)

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

In hostaria massimo 30 persone

www.ristornatemontecarlo.it





LA CUCINA PER I GOURMET

ALL'HOSTARIA VINO CATTIVO

VIA SAN MARCO 10

**MERCOLEDÌ 20 SETTEMBRE
A CENA**

Menù degustazione a cura del maestro Emilio Cuk

PAN DI FICHI CON FICHI E PROSCIUTTO CRUDO DI
SAN DANIELE

TARTARA DI FASSONA CON CICORINO E CACHI

GNOCCHI RIPIENI DI UVA REGINA CONDITI CON
SALSA AL GORGONZOLA

CAVATELLI AI FICHI D'INDIA

SALSICCIA ALL'UVA MOSCATO

FILETTO DI MAIALE CON SALSA DI UVA NERA

BAVARESE CON UVA FRAGOLA

Appuntamento alle ore 20:00

COSTO MENÙ COMPLETO 40€
(acqua e vino compresi)

Prenotazione obbligatoria al numero 040 662545

In hostaria massimo 30 persone

www.ristornatemontecarlo.it

