

NORMA



RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE	20
VITELLO TONNATO	23
PARMIGIANA D'AUBERGINE	18
CARPACCIO DE BŒUF	24
CARPACCIO DE BŒUF + CARCIOFI	26
BUFALA ET TOMATES TRICOLORES	19
SALADE D'ARTICHAUTS ET PARMESAN	25
LA NIÇOISE DE L'AFRICAN QUEEN	24
SALADE CÉSAR	21

PASTA

RAVIOLI BEURRE ET SAUGE	22
RAVIOLI À LA DAUBE	24
LINGUINE VONGOLE	25
SPAGHETTI CARBONARA	21
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	22
PENNE ALL'AMATRICIANA	21
RIGATONI ALLA NORMA	20
RISOTTO DELLO CHEF	SUR DEMANDE

FORMULE

DU MIDI

ENTRÉE ET PLAT DU JOUR

EAU FILTRÉE ET CAFÉ

24€

TOUS LES JOURS (HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

PESCE

FRITTURA DI CALAMARI ET COURGETTES	27
FILET DE DORADE ALLA NORMA SAUCE MÉDITERRANÉE ET POMMES DE TERRE AU FOUR	32
POULPE GRILLÉ ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE AU FOUR	30
SAUMON À LA PLANCHA RIZ NOIR	29

CARNE

OSSUBUCO DE VEAU ET RISOTTO MILANESE	35
TAGLIATA DE BŒUF ROQUETTE, PARMESAN ET POMME DE TERRE AU FOUR	31
SCALOPPINA AL MARSALA ROQUETTE, PARMESAN ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	28
BURGER NORMA FROMAGE PRIMO SALE, MAYO BASILICO, PANCETTA, SALSA VERDE, OIGNONS CARAMELISÉS ...	25

CONTORNI

PATATINE FRITTE	6
LÉGUMES DE SAISON	6
SALADE VERTE	6
POMMES DE TERRE AU FOUR	6
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	6

DOLCI

TIRAMISÙ	9
PANNA COTTA	9
MOUSSE AL CIOCCOLATO	10
TORTA AL LIMONE	10
CAFFÈ GOURMAND	12
SALADE DE FRUITS	10



FOLLOW US !

@normamontecarlo

CHEF DE CUISINE : LEONE PIAZZA

PIZZE

MARGHERITA :

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO
TOMATES, MOZZARELLA, BASILIC

16

MARINARA :

AGLIO, POMODORO, BASILICO
AIL, TOMATES, ORIGAN

14

BURRATINA :

POMODORO CON BURRATA
DI BUFALA CAMPANA
BURRATA DI BUFALA ET TOMATES

19

NAPOLETANA :

POMODORO, ACCIUGHE, OLIVE,
MOZZARELLA, ORIGANO, CAPPERI
TOMATES, ANCHOIS, OLIVES, MOZZARELLA,
ORIGAN, CÂPRES

17

PRINCIPESSA :

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO,
FUNGHI
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS

19

FRESCA :

MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO,
CILIEGINA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO
MOZZARELLA, JAMBON CRU, TOMATES
CERISES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN

20

DIAVOLA :

MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE
MOZZARELLA, TOMATES, CHORIZO

19

VEGETARIANA :

POMODORO, VERDURE GRIGLIATE, BASILICO
TOMATES, LÉGUMES GRILLÉS, BASILIC

17

MORTADELLOSA :

MORTADELLA, MOZZARELLA, GRANELLI
DI PISTACCHIO
MORTADELLE, MOZZARELLA, PISTACHES

20

QUATTRO FORMAGGI :

FORMAGGI MISTI, MOZZARELLA
FROMAGES MIXTES, MOZZARELLA

19

VIN AU VERRE ET BOISSONS

BULLES

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY - MASCHIO DEI CAVALIERI
CHAMPAGNE REFLET DE TERRE - TISSIER BLANC

VENETO S.A. 8
CHAMPAGNE S.A. 16

BLANC

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - NEGRAR DOMINI VENETI
ORIGINE CHARDONNAY

VENETO 2021 7
CHARTREUX 2022 8

ROSÉ

PLAISIR ROSÉ - DOMAINE LES OULLIÈRES

PROVENCE 2021 7

ROUGE

OLIVIER HILLAIRE
CHIANTI CLASSICO - SAN FELICE

CÔTES-DU-RHÔNE 2021 7
TOSCANA 2020 9

BIÈRE PRESSION PERONI 25CL / 50CL

4/8

DESPERADOS

6

MENABREA AMBRÉE

6

MANGIABO SOSPEL BLONDIE

9

MONTA CALA BLANCHE BIO

9

BLUE COAST BLANCHE

8

BIÈRE SANS ALCOOL

8

COCKTAIL SANS ALCOOL

8

COCKTAIL NORMA

12

SPRITZ CLASSIQUE / CAMPARI / LIMONCELLO / ST GERMAIN

12

SPRITZ SANS ALCOOL

10

COSMOPOLITAN

12

MOJITO CLASSIQUE / FRAISE / PASSION

12

VIRGIN MOJITO

8

SODAS (COCA, COCA ZERO, ORANGINA, SPRITE, ICE TEA)

5

APERITIVO

TOUS LES JOURS DE 17H00 À 19H00



PIZZETTA MARINARA
MINI PIZZA TOMATES

6

TAGLIERE DI SALUMI
PLANCHE DE CHARCUTERIES

POUR 2 / POUR 4 15 / 25

TAGLIERE DI FORMAGGI
PLANCHE DE FROMAGES

POUR 2 / POUR 4 15 / 25