

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE AVEC PANE CARASAU	20
VITELLO TONNATO	23
PARMIGIANA D'AUBERGINE	18
CARPACCIO DE BŒUF	24
LA NIÇOISE DE L'AFRICAN QUEEN	24
POLPETTE DELLA NONNA SALSA POMODORO	19

PASTA

RAVIOLI À LA DAUBE	24
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE	25
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	22
RIGATONI ALLA NORMA	20
SPAGHETTI CON POLPETTE	23

FORMULE

DU MIDI
ENTRÉE ET PLAT DU JOUR
EAU FILTRÉE ET CAFÉ

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

24€

AVEC DESSERT DU JOUR 29€

PESCE

FRITTURA DI CALAMARI ET COURGETTES	27
POULPE GRILLÉ AVEC ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	30
SAUMON À LA PLANCHA AVEC RIZ NOIR	29

CARNE

OSSUBUCO DE VEAU AVEC RISOTTO À LA MILANESE	35
FILET DE BŒUF AVEC CÈPES OU ARTICHAUTS	34
MILANESE AVEC POMMES DE TERRE GRENAILLE ET MESCLUN	40

CONTORNI

PATATINE FRITTE	6
LÉGUMES DE SAISON	8
SALADE VERTE	6
POMMES DE TERRE GRENAILLE	6

DOLCI

TIRAMISÙ	9
PANNA COTTA	9
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, BASILIC

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

19

PRINCIPESSA :

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

20

NORMA :

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE
GRIGLIATE, RICOTTA SALATA
TOMATES, MOZZARELLA, AUBERGINES GRILLÉES,
RICOTTA SALÉE

22

PRIMAVERA :

MOZZARELLA, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO,
ORIGANO
MOZZARELLA, TOMATES CERISES, BASILIC, ORIGAN

18

MORTADELLOSA :

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

22

DIAVOLA :

MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE
MOZZARELLA, TOMATES, CHORIZO

19

VEGETARIANA :

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

19

FRESCA :

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

22

QUATTRO FORMAGGI :

FORMAGGI MISTI, MOZZARELLA
FROMAGES MIXTES, MOZZARELLA

20

TARTUFATA :

CREMA DI TARTUFO, MOZZARELLA, STRACCHINO,
TARTUFO, OLIO DI TARTUFO
CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA, STRACCHINO, TRUFFE,
HUILE DE TRUFFE

25

BUFALA :

POMODORO, BASILICO, BUFALA, OLIO EVO
TOMATES, BUFALA, BASILIC, HUILE EVO

20

FOCACCE

FOCACCIA CLASSICA :

SALE, ORIGANO, OLIO EVO
SEL, ORIGAN, HUILE EVO

10

FOCACCIA SPECK E GORGONZOLA :

GORGONZOLA, SPECK, NOCI, OLIO EVO, MIELE
GORGONZOLA, SPECK, NOIX, HUILE EVO, MIEL

18

FOCACCIA MORTADELLA :

BURRATA, MORTADELLA, GRANELLI DI PISTACCHIO
BURRATA, MORTADELLE, PISTACHE

21

FOCACCIA TARTUFO :

PROSCIUTTO COTTO, BURRATA, TARTUFO, OLIO DI
TARTUFO
JAMBON CUIT, BURRATA, TRUFFE, HUILE DE TRUFFE

23

FOCACCIA CRUDO :

MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO,
POMODORINI CILIEGINO, BASILICO, OLIO EVO
MOZZARELLA DE BUFALA, JAMBON CRU, TOMATES CE-
RISES, BASILIC, HUILE EVO

20

VINS AU VERRE ET BOISSONS

BULLES

PROSECCO EXTRA DRY, TORESELLA
CHAMPAGNE REFLET DE TERRE - TISSIER

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

BLANC

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, PERLAGE
CHARDONNAY, DEUX ROCHES PLANT B

VENETO 2023 7
BOURGOGNE 2023 8

ROSÉ

PLAISIR ROSÉ - DOMAINE LES OULLIÈRES

PROVENCE S.A. 7

ROUGE

CÔTE DU RHÔNE « LE TEMPS EST VENU », DOMAINE OGIER
CHIANTI CLASSICO, CASTELLO DI QUERCETO

RHÔNE 2023 7
TOSCANA 2022 9

BIÈRE PRESSION 25CL / 50CL

5/9

MENABREA AMBRÉE

6

BIÈRE DU COMTÉ BLANCHE BIO 33CL

9

MONTE-CARLO BEER IPA

9

PERONI SANS ALCOOL

5

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

5

BELLINI OU ROSSINI

9

KIR ROYAL

16

SPRITZ (ST-GERMAIN, APEROL, CAMPARI, LIMONCELLO)

13

NEGRONI

14

NEGRONI SBAGLIATO

13

AMERICANO

12