

ENTRÉES

JAMBON CRU «SAN DANIELE» AVEC PANE CARASAU	22
VITELLO TONNATO	23
AUBERGINES À LA PARMIGIANA	18
CARPACCIO DE BŒUF	24
LA NIÇOISE DE L'AFRICAN QUEEN	24
POLPETTE «DELLA NONNA»	20
SALADE CAPRESE	20
BOWL SAUMON ET RIZ NOIR	24

PÂTES

RAVIOLI À LA DAUBE	26
SPAGHETTONI AUX PALOURDES	29
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	23
RIGATONI ALLA NORMA	21
SPAGHETTI CON POLPETTE	25
«MALTAGLIATI» AU PESTO	24

FORMULE

DU MIDI
ENTRÉE ET PLAT DU JOUR
EAU FILTRÉE ET CAFÉ

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

26€

AVEC DESSERT DU JOUR 30€

POISSONS

FRITTURE DE CALAMARS ET COURGETTES	29
POULPE GRILLÉ AVEC ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	32
SAUMON À LA PLANCHIA AVEC RIZ NOIR	31

VIANDES

«OSSUBUCO» DE VEAU AVEC RISOTTO À LA MILANESE	35
FILET DE BŒUF AVEC CÈPES OU ARTICHAUTS	36
MILANAISE DE VEAU AVEC POMMES DE TERRE GRENAILLE ET MESCLUN	44

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	7
LÉGUMES DE SAISON	9
SALADE VERTE	7
POMMES DE TERRE GRENAILLE	7

DESSERTS

TIRAMISÙ	9
PANNA COTTA	9
SALADE DE FRUITS	10
TARTE DU JOUR	9



FOLLOW US !
@normamontecarlo

CHEF DE CUISINE : LEONE PIAZZA

PIZZAS

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 GRIGLIE, 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 GRIGLIE, 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

28

BUFALA :

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

20

FOCACCIAS

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

20

FOCACCIA MORTADELLA :

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

23

FOCACCIA TARTUFO :

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

25

FOCACCIA CRUDO :

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

23

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 « PLANT B », DOMAINE DEUX ROCHES

VENETO 2023 8
BOURGOGNE 2023 9

ROSÉ

PLAISIR ROSÉ - DOMAINE LES OULLIÈRES

BOUCHES DU RHÔNE S.A. 8

ROUGE

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

RHÔNE 2023 8
TOSCANA 2022 9

BIÈRE PRESSION 25CL / 50CL

5/9

MENABREA AMBRÉE

7

BIÈRE DU COMTÉ BLANCHE BIO 33CL

9

MONTE-CARLO BEER IPA

11

PERONI SANS ALCOOL

6

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

5

BELLINI OU ROSSINI

9

KIR ROYAL

17

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

13

NEGRONI

14

NEGRONI SBAGLIATO

13

AMERICANO

12