



MONSTERIA

DUE MORSI E UN SORSO

A TAVOLA

A TAVOLA

SCHIACCIA TOSCANA, SALUMI, FORMAGGI E SAPORI DEL TERRITORIO.

SCHIACCIAE TOSCANE CHIUSE		SCHIACCIAE TOSCANE APERTE La schiacciata in versione bruschetta	
PARMA Prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, mozzarella di bufala, pomodori freschi.	8.00€	ROAST BEEF UBRIACO Roast beef all'inglese, salsa alle mandorle.	8.00€
BOLOGNA-PALERMO Mortadella IGP presidio slow food, crema di pistacchio di Bronte e stracciatella di burrata.	8.00€	LA GRECA Pomodorini gialli e rossi, mais, carote, zucchine e feta greca	7.00€
VAL D'ORCIA Salame toscano finocchiona IGP, crema ai carciofi e pecorino toscano.	7.00€	LA NORVEGESE Salmone affumicato, stracciatella e grani di pepe rosa.	10.00€
MAREMMA MAIALA Salame toscano finocchiona igp, crema olive nere, burrata intera, taralli sbriciolati.	10.00€	LA POLPETTA Polpette al pomodoro ricoperte da una spolverata di parmigiano reggiano.	10.00€
DOLCE FUME' Speck del Trentino Alto Adige, Gorgonzola DOP, miele e salsa di radicchio in agrodolce.	9.00€	L'INVERNALE Lardo di colonnata toscano IGP, miele al tartufo.	8.00€
ANGUS AGLI AGRUMI Bresaola di black angus, limone, mozzarella di bufala, rucola, maionese all'arancia, Angostura.	10.00€	I FIT, MA CON GUSTO	
CRUDO MA FICO Prosciutto crudo di Parma , salsa di fichi , parmigiano a scaglie , salsa di mandorle.	9.00€	IL CLASSICONE 150 gr di bresaola della valtellina IGP, rucola, Grana Padano® 24 mesi.	8.00€
MANZO ALLEGRO Fettine di Roastbeef , colata di stracciatella di bufala , rucola e pomodori freschi.	10.00€	SALMONE FRESH 130 gr di salmone norvegese affumicato, rucola, stracciatella di bufala, zest di limone.	10.00€
LA PORCHETTONA Porchetta, pomodori secchi e crema ai formaggi.	10.00€	TAGLIERE	
SCHIACCIAE CHIUSE VEGETARIANE		MINI TAGLIERE Taglierino di salumi e formaggi sfiziosi, accompagnato dalla nostra focaccia calda.	8.00€
LA TIMIDA Stracciatella, crema di pistacchio, pomodori secchi e rucola.	8.00€	IL TAGLIERE CLASSICO Il tagliere aperitivo degustazione salumi, formaggi, confetture, accompagnati dalla nostra focaccia calda.	14.00€
LA PAZZA Crema di pecorino, melanzane piccanti e crema di olive nere.	7.00€	LE NOSTRE BRUSCHETTE	
LA VEGANA Schiacciata con crema di olive, crema di carciofi, rucola e olio Evo.	7.00€	AL POMODORO	4.00€
		LARDO DI COLONNATA	8.00€
		SALMONE E STRACCIATELLA	8.00€
		PORCHETTA E CREMA DI PECORINO	8.00€
		IL QUARTETTO Quattro bruschette miste a scelta della nostra cucina	8.00€



A TAVOLA

SCHIACCIA TOSCANA, SALUMI, FORMAGGI E SAPORI DEL TERRITORIO.

CARTA DEI SALUMI

Le nostra carta degustazione dei nostri salumi più pregiati, ogni piatto è servito con focaccia calda.

PARMA 24 MESI 7.00€

Tipico prosciutto emiliano dal sapore dolce e raffinato, privo di conservanti e additivi.

FINOCCHIONA IGP 6.00€

Tipico salame toscano aromatizzato al finocchio dalla consistenza morbida.

MORTADELLA IGP 6.00€

Tipica mortadella bolognese, leggermente speziata e di puro suino.

SPECK DI MONTAGNA 6.00€

Salume dal caratteristico sapore intenso grazie alla presenza di diverse spezie tra le quali: pepe, alloro, bacche di ginepro etc.

BRESAOLA DI BLACK ANGUS 8.00€

Una bresaola molto raffinata e delicata, dal sapore dolce e inimitabile dovuto alla sua marezatura.

ROASTBEEF ALL'INGLESE 8.00€

Sottili fettine di roastbeef servite con olio sale e pepe.

SPECIAL

Disponibilità limitata

TAGLIATA DI PORCHETTA 10.00€

TARTARE 15.00€

160g di bovino adulto, olio sale e pepe seguendo la ricetta originale.

TARTARE GOURMET 20.00€

2 porzioni da 80g
Chiedici come saranno presentate!

CARPACCIO DI FASSONA 15.00€

Olio, sale, pepe e cuore d'arancia.

CARTA DEI FORMAGGI

DEGUSTAZIONE FORMAGGI 10.00€

Selezione di formaggi a seconda della disponibilità: erborinati e non, a pasta dura, semidura o morbida. Serviti sempre con pizza calda ed una confettura abbinata al formaggio

DOLCI

TIRAMISU 6.00€

Tiramisu con crema artigianale seguendo l'antica ricetta della pasticceria cifra dal 1946, pavesini, caffè e cacao amaro.

TIRAMISU PISTACCHIO 7.00€

Tiramisu rivisitato, con crema artigianale di pistacchio di Bronte, guarnito con croccante granella.

CHEESCAKE 6.00€

Base di biscotto artigianale crema al formaggio e ricoperta di nutella e granella di nocciola.
Varianti: Nutella - Pistacchio - Caramelo

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO ILLY 1.50€

CAFFÈ DECA ILLY 1.50€





MONSTERIA

DUE MORSI E UN SORSO

DRINKERIA

DRINKERIA

LE NOSTRE PROPOSTE DI COCKTAIL A BASE DI PREGIATI DISTILLATI.

COCKTAILS			
APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ	6.00€	NEGRONI	7.00€
HUGO SPRITZ	6.00€	NEGRONI SBAGLIATO	7.00€
GIN / VODKA TONIC	6.00€	MAI THAI	7.00€
GIN / VODKA LEMON	6.00€	MANHATTAN	7.00€
GIN / TONIC PREMIUM	10.00€	MEZCAL SOUR	7.00€
AMERICANO	7.00€	MINT JULEP	7.00€
BOULEVARDIER	7.00€	MILANO TORINO	7.00€
CAIPIRINHA	7.00€	MONKEY TONIC	12.00€
CAPIROSKA	7.00€	MOSCOW MULE / LONDON MULE	7.00€
COSMOPOLITAN	7.00€	MOJITO	7.00€
DAIQUIRI	7.00€	OLD FASHIONED	7.00€
ESPRESSO MARTINI	7.00€	PORTOFINO TONIC	12.00€
FRENCH MARTINI	7.00€	PORNOSTAR MARTINI	7.00€
GIN FIZZ	7.00€	WHISKEY / BOURBON / GIN SOUR	7.00€
		PIÑA COLADA	7.00€
		SAZERAC	7.00€
SOFT DRINKS		DISTILLATI	
ACQUA NATURALE 0.5cl	2.00€	AMARO	
ACQUA FRIZZANTE 0.5cl	2.00€	GRAPPA	
PEPSI / PEPSI MAX	4.00€	LIQUORE	
SCHWEPPES LIMONE/TONICA 0.4cl	4.00€	RUM	
		WHISKEY	
		La porzione del tuo distillato preferito (50 ml). Prezzi variabili dai 5.00€ ai 9.00€ in base alla disponibilità del distillato. Per maggiori informazioni chiedere allo staff.	



DRINKERIA

LE NOSTRE BIRRE.

BIRRERIA

Direttamente dal birrificio artigianale **HIBU BREWERY** di Monza Brianza dove la H sta per "home brewer" e IBU l'unità di misura internazionale dell'amarrezza. Un birra fatta da amici per gli amici.

DAMA BIANCA WHITE IPA | Alc 5,6% vol **5.00€**
IBU 40 - Seducente luppolata di frumento.

AVANTI MARCH SPICY SAISON | Alc 6,5% vol **5.00€**
IBU 30 - Secca, sexy e speziata.

BIRRE ALLA SPINA

FOSTER'S Alc 5,0% vol **5.00€**
Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Schiuma candida, fine e compatta, abbastanza persistente. Non troppo intensa, note di cereale, un leggero fruttato e un delicato sentore erbaceo di luppolo. Di facile approccio, corpo leggero.

Stiamo partecipando al CONTESTO BIRRA, per farvi provare diverse tipologie di birra provenienti da diversi birrifici.

Durerà fino a Dicembre, chiedere allo staff che altre birre possiamo proporvi.

MESCITE VINO

La nostra selezione di vini al bichiere. **5.00€ / 7.00€**





MONSTERIA

DUE MORSI E UN SORSO

C A R T A D E I V I N I

CARTA DEI VINI

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE SELEZIONATI DALLE CANTINE D'ITALIA E DALL'ESTERO

BOLLICINE

BARETA MEROTTO 25.00€

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
BRUT DOCG

Regione: Veneto
Uvaggio: 100% Glera
Grado alcolico: 11%

GRANI ROSA DI NERO MEROTTO 28.00€

GRAN CUVEE ROSE'
Regione: Veneto
Uvaggio: 100% Glera
Grado alcolico: 11%

CARTE BLANCHE SALASAR 30.00€

BLANQUETTE DE LIMOUX
Provenienza: Francia
Uvaggio: 5% Chenin Blanc, 5%,
Chardonnay 90% Mauzac
Grado alcolico: 11,5%

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT CHARTRON ET TREBUCHET 35.00€

Provenienza: Francia
Uvaggio: 100% Chardonnay
Grado alcolico: 11,5 %

TRENTO DOC BRUT FERRARI 35.00€

Regione: Trentino
Uvaggio: 100% Chardonnay
Grado alcolico: 12,9 %

ALTALANGA METODO CLASSICO MARCALBERTO 45.00€

PREMIO MIGLIOR METODO CLASSICO ITALIANO
Regione: Piemonte
Uvaggio: 60% Pinot Nero - 40% chardonnay
Grado alcolico: 12,5 %

FRANCIACORTA ROSE' BRUT QUADRA 55.00€

Regione: Lombardia
Uvaggio: 53% Pinot nero - 47%Chardonnay
Grado alcolico: 12 %

CHAMPAGNE BRUT NATURE ROSE' ZERO DOSAGE 80.00€

DRAPPIER
Provenienza: Francia
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Grado alcolico: 12,5 %

CHAMPAGNE RESERVE IMPERIAL MOET CHANDON 80.00€

Provenienza: Francia
Uvaggio: 40-50% Pinot Noir - 20-30% Pinot
Meunier - 20-30% Chardonnay
Grado alcolico: 12 %

CHAMPAGNE ICE IMPERIAL / ROSE' 100.00€

MOET CHANDON
Provenienza: Francia
Uvaggio: 40-50% Pinot Noir -30-40% Pinot
Meunier - 10-20% Chardonnay
Grado alcolico: 12 %

CHAMPAGNE BRUT 2010 DOM PÉRIGNON 250.00€

Provenienza: Francia
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier,
Pinot Nero
Grado alcolico: 12,5 %



CARTA DEI VINI

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE SELEZIONATI DALLE CANTINE D'ITALIA E DALL'ESTERO

VINI ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE

LAGREIN DOC 24.00€

VALLE ISARCO
Uvaggio: 100% lagrein
Grado alcolico: 13%

BLAUBURGUNDER PINOT NERO 25.00€

DOC - VALLE ISARCO
Uvaggio: 100% Pinot Nero
Grado alcolico: 13%

TERRE DI SAN LEONARDO 25.00€

TENUTA DI SAN LEONARDO
Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon - 40%
Merlot - 10% Carmenère
Grado alcolico: 13%

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA 29.00€

MATTEO CORREGGIA
Uvaggio: Barbera
Grado alcolico: 14,5%

DOLCETTO D'ALBA 23.00€

CASTELLO DI PERNO
Uvaggio: 100% Pinot nero
Grado alcolico: 13%

LANGHE NEBBIOLO 25.00€

CA' BIANCA
Uvaggio: 100% Nebbiolo
Grado alcolico 13.0%

CREMES LANGHE - DOC 2018 55.00€

GAJA
Uvaggio: 50% Dolcetto d'alba - 50% Pinot
Nero Grado alcolico: 13.5 %

BAROLO DAGROMIS 100.00€

GAJA
Uvaggio: 100% Nebbiolo
Grado alcolico: 14 %

TOSCANA

"SOGNI E FOLLIA" ROSSO DI 50.00€
MONTALCINO DOC 2019

PODERE LE RIPI
Uvaggio: 100% Sangiovese
Grado alcolico: 13,5%

"CIELO D'ULISSE" BRUNELLO DI 70.00€
MONTALCINO

PODERE LE RIPI
Uvaggio: 100% sangiovese
Grado alcolico: 14 %

"BADIA A PASSIGNANO" CHIANTI 60.00€
GRAN SELEZIONE DOCG

ANTINORI
Uvaggio: 100% sangiovese
Grado alcolico: 14.0 %

"SASSICAIA" DOC 2018 400.00€

TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI
Uvaggio: 85 % Cabernet Sauvignon - 15 %
Cabernet Franc
Grado alcolico: 14 %

"MEME" CHIANTI SUPERIORE 23.00€

DOCG - CASTELLO DI PERNO
Uvaggio: 90 % Sangiovese - 10% Canaiolo
Grado alcolico: 12,5%

"RIBEO" MORELLINO DI 25.00€

SCANSANO - ROCCAPESTA
Uvaggio: 93% Sangiovese - 7% Alicante
Grado alcolico: 14,5%

"YANTRA" BOLGHERI IGT 29.00€

TENUTA SETTE CIELI
Uvaggio: Merlot - Cabernet Suavignon
Grado alcolico: 14%

"AMORE E FOLLIA" ROSSO DI 50.00€
MONTALCINO DOC 2019

PODERE LE RIPI
Uvaggio: 95% Syrah - 5% Sangiovese
Grado alcolico: 14%



CARTA DEI VINI

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE SELEZIONATI DALLE CANTINE D'ITALIA E DALL'ESTERO

VINI ROSSI

ABRUZZO

MONTEPULCIANO UNICO 23.00€

TENUTA ULISSE

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Grado alcolico: 14 %

"LUMEGGIO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - ILLUMINATI 20.00€

Uvaggio: Montepulciano

Grado alcolico: 13,5%

LAZIO

"MONTIANO" IGP 60.00€

COTARELLA

Uvaggio: 100% Merlot

Grado alcolico: 15 %

"ROSSO DI NÈ" - SANGIOVESE IGP - TENUTA RONCI 20.00€

Uvaggio: 70% Sangiovese - 30% Cabernet

Sauvignon - Merlot

Grado alcolico: 13,5%

"POGGIOMASSO" ROSSO IGP 20.00€

CIU CIU

Uvaggio: 30% Cesanese - 70% Sangiovese

Grado alcolico: 13,5%

"RONCI" CABERNET SAUVIGNON IGP - RONCI 28.00€

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Grado alcolico: 13%

BASILICATA

"TAGLIO DEL TRALCIO" AGLIANICO DEL VOLTURE DOC 27.00€

RE MANFREDI

Uvaggio: Aglianico

Grado alcolico: 14,5%

PUGLIA

"MARU" NEGROAMARO SALENTO IGT - CASTELLO MONACI 22.00€

Uvaggio: 100% Negroamaro

Grado alcolico: 13,5 %

"PILUNA" PRIMITIVO DEL SALENTO IGT - CASTELLO MONACI 24.00€

Uvaggio: Primitivo

Grado alcolico: 13,5%

"SCIÙ" SUSUMANIELLO DEL SALENTO IGT - CASTELLO MONACI 20.00€

Uvaggio: Susumaniello

Grado alcolico: 13,5%

CALABRIA

"NANÀ" VAL DI NETO ROSSO IGT - CERAUDO 30.00€

Uvaggio: 80% Gaglioppo - 20% Magliocco

Grado alcolico: 14%

SICILIA

"NERO D'AVOLA" SALLIER DE LA TOUR 20.00€

SALLIER DE LA TOUR

Grado alcolico: 13 %

SARDEGNA

"DIMONIOS" CANNONAU DI SARDEGNA DOC - SELLA & MOSCA 23.00€

Uvaggio: Cannonau

Grado alcolico: 12,5%



CARTA DEI VINI

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE SELEZIONATI DALLE CANTINE D'ITALIA E DALL'ESTERO

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

"PINOT GRIGIO" COLLIO DOC 25.00€

CONTI FORMENTINI

(MUNDUS VINI 2021 MEDAGLIA ORO 2019)

Uvaggio: 100% pinot grigio

Grado alcolico: 13,5%

"RIBOLLA GIALLA" COLLIO DOC 25.00€

CONTI FORMENTINI

Uvaggio: 100% Ribolla gialla

Grado alcolico: 13,1 %

TRENTINO ALTO ADIGE

**ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 28.00€
DOC 2019 - ABBAZIA DI NOVACELLA**

Uvaggio: 100% Traminer Aromatico

Grado Alcolico: 13,5%

LOMBARDIA

**"CA' DEI FRATI" LUGANA DOC 25.00€
DOC - I FRATI LUGANA**

Uvaggio: 100% Trebbiano di Lugana

Grado alcolico: 13 %

TOSCANA

"BELVENTO" VERMENTINO IGT 20.00€

PETRA

Uvaggio: Vermentino

Grado alcolico: 14%

LAZIO

BIANCO DI NE' CHARDONNAY 20.00€

RONCI DI NEPI

Uvaggio: 100%Chardonnay

Grado alcolico: 13 %

MARCHE

**"VERDICCHIO DEI CASTELLI DI 30.00€
JESI CLASSICO SUPERIORE BIO"**

VECCHIE VIGNE

Uvaggio: 100% Verdicchio

Grado alcolico: 13.5 %

ABRUZZO

**"MERLETTIE" PECORINO DOCG 20.00€
CIU CIU**

Uvaggio: Pecorino

Grado alcolico: 14%

CAMPANIA

**"FALANGHINA DEL SANNIO" DOP 20.00€
QUADRIGATO**

Uvaggio: 100% Falanghina

Grado alcolico: 13,5%

SICILIA

**CATARRATTO ANTISA 25.00€
BUONSENSO**

TASCA

Uvaggio : 100% Catarratto

Grado alcolico : 13 %



CARTA DEI VINI

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE SELEZIONATI DALLE CANTINE D'ITALIA E DALL'ESTERO

VINI BIANCHI

SARDEGNA

"LINTORI" VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 35.00€

CAPICHERA

Provenienza: Sardegna

Uvaggio: 100 % Vermentino

Grado alcolico: 13,5%

"VENDEMMIA TARDIVA" 80.00€

CAPICHERA

Provenienza: Sardegna

Uvaggio: 100 % Vermentino

Grado alcolico: 14 %

Affinamento: 4 mesi in barrique

VINI ROSE'

"AQUA DI VENUS" ROSE' IGP 25.00€

RUFFINO

Provenienza: Toscana

Uvaggio: 34% Syrah - 33% Sangiovese - 33% Pinot Grigio

Grado alcolico : 13%

"COTE DE PROVENCE" ROSE' 35.00€

CHÂTEAU LA GALINIÈRE

Provenienza: Francia

Uvaggio: 20% Syrah, 20% Vermentino, 60% Cinsault

Grado alcolico: 13 %

VINI ROSSI ESTERI

USA

"SALDO" ZINFANDEL 65.00€

THE PRISONER WINE COMPANY

Provenienza: Napa Valley, California, USA.

Uvaggio: 85% Zinfandel -15% miscela di Petite Sirah e Syrah

Grado alcolico: 15,5%

"THE VELVET DEVIL" MERLOT 40.00€

CHARLES SMITH

Provenienza: Columbia Valley, Washington State, USA.

Uvaggio: 84% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon - 4% Malbec - 2% Cabernet Franc

Grado alcolico: 13,5%

Affinamento: barrique sui lieviti per 10 mesi

"BOOM BOOM" SYRAH 35.00€

CHARLES SMITH

Provenienza: Columbia Valley, Washington State, USA.

Uvaggio: 100% Syrah

Grado alcolico: 14,5 %

"CHATEAU SMITH" 35.00€

CHARLES SMITH

Provenienza: Columbia Valley, Washington State, USA.

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon

Grado alcolico: 14,5 %

"PRIVATE SELECTION" 35.00€

CALIFORNIA ZINFANDEL

ROBERT MONDAVI

Provenienza: California, USA.

Uvaggio : 80% Zinfandel - 12% Syrah - 6% Petit Syrah - 2% Chardonnay

Grado alcolico 13,5%

Affinamento: barrique di rovere americano per 12 mesi



CARTA DEI VINI

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE SELEZIONATI DALLE CANTINE D'ITALIA E DALL'ESTERO

VINI ROSSI ESTERI

ARGENTINA

"QUINDE" MENDOZA MALBEC 40.00€

BODEGA VINECOL

Provenienza: Argentina

Uvaggio: 100% Malbec

Grado alcolico: 13.5 %

Affinamento: botti di rovere francese per 6 mesi

SPAGNA

"PAMPANEO NATURAL" 30.00€

TEMPRANILLO BRUNO RUIZ 2019

ESENCIA RURAL

Provenienza: Spagna

Uvaggio: 100% Malbec

Grado alcolico: 13.5 %

Affinamento: botti di rovere francese per 6 mesi

Il Pampaneo Ecologico Tempranillo di Esencia Rural è un vino rosso intenso e originale.

Una buona dose di frutta rossa si amalgama bene con tocchi di macchia mediterranea.

In bocca bella salinità e presenza di tannini ben levigati.

"HAUT POITOU" SAUVIGNON 26.00€

BLANC

SAUVION

Provenienza: Francia

Uvaggio: 100 % Sauvignon Francia Grado alcolico: 12.5 %

"ALSACE RIESLING" 30.00€

EUGENIE KLIPFEL

Provenienza: Francia

Uvaggio: 100% Riesling

Grado alcolico: 12.5%

"SAINT PIERRE" CHABLIS AOC 45.00€

EUGENIE KLIPFEL

Francia

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 13%

USA

"BLINDFOLD" 65.00€

THE PRISONER WINE COMPANY

Provenienza: Napa Valley, California, USA.

Uvaggio: Chardonnay - Roussanne - Viognier - Grenache Blanc - Chenin Blanc, Arneis

Grado alcolico : 14.5 %.

"KUNG FU GIRL" RIESLING 40.00€

CHARLES SMITH

Provenienza: Columbia valley, Washington State, USA.

Uvaggio: Riesling 100%

Grado alcolico : 14.5%

"EVE" CHARDONNAY 38.00€

CHARLES SMITH

Provenienza: Columbia valley, Washington State, USA.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 13.5 %

"THE SNITCH" CHARDONNAY 65.00€

THE PRISONER WINE COMPANY

Provenienza: Napa Valley ,California, USA.

Uvaggio: 96% Chardonnay - 4% Russanne

Grado alcolico: 14.5%

