



MENU GLUTEN FREE

Dalla pizza al dolce, passando per hamburger e pasta, solo da noi puoi vivere un'esperienza Gluten Free a 360° senza dover mai scendere a compromessi.

Ricordati, al momento dell'ordine, di identificarti sempre come cliente celiaco, per permetterci di gestire al meglio le tue esigenze.



MONTENAPOLEONE

Asiago, VI | Bassano del Grappa, VI | Ponte San Nicolò, PD | Selvazzano Dentro, PD



LA NOSTRA FILOSOFIA

Via Montenapoleone è una delle strade più prestigiose al mondo e il cuore del Quadrilatero d'oro della moda di Milano, il rinomato quartiere del lusso che ospita le migliori firme di abbigliamento, boutique e design. L'eccellenza del Made in Italy va però oltre e trova nel cibo e nei sapori il vero Cuore mediterraneo. Da questa filosofia nasce il nostro showroom del gusto, elogio di un territorio straordinario, orgoglio di una firma 100% italiana:

MONTENAPOLEONE

Il ♥ del Gusto italiano



LISTINO

La nostra offerta senza glutine

4

Aperitivi e Soft drinks
Vini

5

Beer Selection
Antipasti e Fritti

6

Hamburgeria

7

La Carne e le Tartare

8-13

La Pizzeria senza Glutine

14

Primi piatti e Secondi di Mare
Insalateria Gourmet

15

Menù Bimbi

Prodotti congelati - I piatti o le categorie contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi contrassegnati con (**), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al responsabile di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per maggiori informazioni o per consultare il libro degli allergeni potete rivolgervi al responsabile di sala.

I prezzi sono espressi in €

Coperto | 2,5 Con servizio | 5



APERITIVI

Spritz Aperol | 4

Hugo Prosecco DOC, sciroppo di sambuco, soda, menta | 5

Mimosa Prosecco DOC, succo di arancia | 6

SOFT DRINKS

Acqua naturale / frizzante 0,5 lt. | 2,5

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,33 lt. | 3,5

Fanta 0,33 lt. | 3,5

Tè pesca o limone | 3,5

Succhi di frutta | 3,5

Schweppes tonic / lemon | 3,5

Spremuta d'arancia | 5

Gingerino | 3,5

MONTENAPOLEONE wine selection

Chiedi la carta vini al nostro staff.

BEER SELECTION

Saucery - gluten free 3,9%Vol

33cl 7



Stile: Session IPA

Provenienza: Inghilterra

Particolarità: Una Session IPA sovranaturale, fatta per esser bevuta in ogni momento della giornata. Caratterizzata da una nota dolce e maltata e una luppolatura equilibrata, carica di note tropicali. La Saucery viene fermentata con il mitico lievito London Ale III, che aggiunge ulteriori note fruttate ed esalta il profilo maltato e luppolato della birra.

Caulier Blonde - gluten free 6,7%Vol

33cl 7



Stile: Belgian Blonde Ale

Provenienza: Belgio

Particolarità: Tipica Blonde belga dalla schiuma fine e chiara, aroma fruttato e persistente. Questa birra oltre ad essere prodotta "Sugar free", come tutte le Caulier, è anche priva di glutine così da poter essere gustata anche da coloro che sono intolleranti al glutine.



ANTIPASTI

Prosciutto crudo, burrata fresca, olive taggiasche e verdure alla griglia | 18

FRITTI

SOLD A PONTE SAN NICOLÒ

Patate* fritte con cheddar e bacon croccante | 7

Patate* fritte | 5,5

HAMBURGERIA

Preparati con pane artigianale.
Serviti con salse e patate* fritte a Bassano del Grappa o patate al forno ad Asiago.

Porcacci Tuoi Burger: pane, burger di scottona 250 gr, porchetta arrostita, burrata fresca, crema ai pistacchi, cipolla caramellata, pomodoro fresco a fette | 16,5

Italian Taste Burger: pane, melanzane alla parmigiana, prosciutto crudo di Parma, burger di scottona 250 gr, bufala campana DOP, lattuga, basilico fresco | 16,5

Flavoursome Burger: pane avvolto nello speck croccante, burger di scottona 250 gr, crema ai 4 formaggi, pomodorini confit, cipolla caramellata | 15,5

Asiago Burger: pane avvolto nello speck croccante, salsiccia di Asiago ai ferri, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco | 15

Original Burger: pane, burger di scottona 250 gr, bacon croccante, formaggio cheddar, pomodoro fresco a fette, lattuga | 13,5



I GRANDI CLASSICI DALLA TERRA

LA CARNE

Tre Tagli: Flat iron steak di Black Angus, tagliata di scottona e picanha alla griglia con patate al forno (consigliato per 2/3 persone) | 64

Pluma di Patanegra Iberico: la carne que no se olvida - la carne che non si dimentica al rosmarino con patate al forno, rucola, pomodorini e Grana stravecchio | 27

Costata di Scottona 600gr alla griglia con patate al forno | 29

Flat Iron Steak: taglio nato nel Nebraska negli anni 2000, dal sapore intenso, morbido e succulento, di una parte del muscolo della spalla di scottona, servito con patate al forno e verdure alla griglia | 23

La Picanha di Scottona: carne molto gustosa di una parte nobile della scottona con il tipico strato di grasso, cotta alla griglia | 23

Servita con salsa tartara e:
• patate* fritte **A PONTE SAN NICOLÒ**
• patate al forno **A CASELLE DI SELVAZZANO**

Filetto di Scottona alla Griglia

• con formaggio Asiago fuso, speck croccante, funghi di bosco e patate al forno | 28
• con patate al forno | 26



Tagliata di Scottona alla griglia con rucola, Grana stravecchio e pomodorini freschi | 22

Galletto* cotto prima a bassa temperatura al forno e poi scottato alla griglia | 18

Servito con salsa tartara e:

- patate* fritte **A PONTE SAN NICOLÒ**
- patate al forno **A CASELLE DI SELVAZZANO**

Tagliata di Pollo* Italiano alla griglia con patate al forno | 17



TARTARE DI TERRA

Condite con olio extravergine di oliva e sale Maldon, servite con crostini di pane croccante e insalatina con pomodorini freschi

Tartare di Scottona alle tre senapi | 18

Tartare di Scottona con granella e crema di pistacchi | 19

Tartare ai pomodorini, olive taggiasche e acciughe del Mar Cantabrico | 19



LA PIZZERIA SENZA GLUTINE



Le Rosse

Boscaiola: Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, Asiago fresco Pennar, FC: speck dell'Altopiano, ricotta affumicata | 14

Delicata: Pomodoro, mozzarella, brie, FC: speck dell'Altopiano, pomodorini | 12,5

Cazzarola: Pomodoro, mozzarella, porcini, FC: burrata, rucola, pomodorini | 13,5

Dedicata a te: Pomodoro, salamino, origano, FC: pomodorini, stracciatella di burrata, basilico | 12,5

DOC: Pomodoro, mozzarella, Gran Moravia stravecchio, melanzane alla parmigiana, FC: prosciutto crudo San Daniele | 13,5



Le Rosse

La focosa: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, cipolla, aglio, acciughe, origano, peperoncino, salamino | 13

La vera caprese: Olio EVO, pomodoro, bufala campana DOP, FC: pomodoro a fette, pomodorini, doppia bufala, origano, basilico | 14,5

Meritevole: Pomodoro, bufala campana DOP, peperoncino, FC: basilico, burrata, pomodorini | 14

Panoramica: Pomodoro, mozzarella, FC: burrata, speck dell'Altopiano | 13

Millo: Pomodoro, bufala campana DOP, FC: burrata, prosciutto crudo San Daniele | 15

Odorosa: Pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, salsiccia, gorgonzola dolce, olive nere | 14

Piacevole: Pomodoro, bufala campana DOP, FC: prosciutto crudo, pomodorini | 13





LA PIZZERIA SENZA GLUTINE

Le Rosse

Maialona: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, pancetta, burrata | 14

Mediterranea: Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano, pomodorini secchi, gorgonzola dolce, capperi, salamino, peperoni | 14,5

Meravigliosa: Pomodoro, Asiago fresco Pennar, brie, scamorza, pomodorini, FC: porchetta trevigiana, stracciatella di burrata | 14

Rosmarino: Pomodoro, bufala campana DOP, rosmarino, capperi, pomodorini siciliani, olive | 13

Salsicciana: Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia, FC: Gran Moravia stravecchio | 12,5

Sboldra: Pomodoro, bufala campana DOP, Gran Moravia stravecchio, salamino, olio all'aglio, rosmarino | 13



Tatiana: Pomodoro, bufala campana DOP, melanzane, FC: pomodorini, basilico, prosciutto crudo San Daniele, burrata | 15

Vegetariana: Pomodoro, mozzarella, melanzane e peperoni ai ferri, pomodoro a fette, origano, FC: rucola, Gran Moravia stravecchio | 12,5



Le Classiche

Bufala | 11,5

Capricciosa con salamino | 12

Diavola | 10,5

Funghi | 10,5

Salsiccia | 11

Margherita | 9

SOLO A PONTE SAN NICOLÒ
Margherita con patate* fritte | 11,5

Ortolana peperoni, melanzane e zucchine | 11,5

Parigina | 12

Prosciutto cotto | 11

Quattro formaggi (bianca) | 11,5

Tonno e cipolla | 11,5

Tonno | 11

Wurstel | 11

SOLO A PONTE SAN NICOLÒ
Wurstel e patatine* | 13





LA PIZZERIA SENZA GLUTINE

Le Bianche

Bambi: Mozzarella, Asiago fresco Pennar, porcini, champignon, funghi di bosco, Gran Moravia stravecchio | 13

Betty: Bufala campana DOP, pancetta, patate di Rotzo, rosmarino | 12,5

Cip Ciop: Mozzarella, brie, FC: burrata, pomodorini, prosciutto crudo San Daniele | 13,5

Estate: Mozzarella, stracchino, FC: prosciutto crudo San Daniele, pomodorini, rucola | 13

Incatenata: Asiago fresco Pennar, funghi di bosco, radicchio, FC: burrata, porchetta trevigiana | 13,5

La Cruda: Bufala campana DOP, FC: rucola, pomodorini, prosciutto crudo, straccetti di bufala campana DOP | 14,5

Pancio Speck: Mozzarella, scamorza affumicata, carciofi, champignon, pancetta, FC: speck dell'Altopiano, Gran Moravia stravecchio | 13,5



Pizze Rosse Cremose

Gradevole: Pomodoro, bufala campana DOP, pesto genovese, olive nere, peperoncino, FC: pomodorini, basilico | 12,5

Romeo e Giulietta: Pomodoro, pesto genovese, feta greca, bufala campana DOP, FC: pomodorini e basilico fresco | 13



Pizze Bianche Cremose

Che gusto: Mozzarella, paté di carciofi, radicchio di Treviso, FC: burrata, speck dell'Altopiano | 13,5

Speckona: Mozzarella, paté di carciofi, champignon, speck dell'Altopiano, Gran Moravia stravecchio | 13



PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate di montagna con salsiccia, funghi porcini e fonduta di formaggio Asiago fresco | 12,5

Gnocchi di patate di montagna ai 4 formaggi con speck croccante | 12,5

Riso nero Artemide con salmone affumicato, stracchino, pomodorini e basilico fresco | 14

SECONDI DI MARE

Salmone* norvegese al forno con insalatina e pomodorini | 20

SOLO A PONTE SAN NICOLÒ

Frittura di calamari* e gamberi* con patate* fritte | 23

INSALATERIA GOURMET MNL

Greca: acciughe del mar Cantabrico, feta greca, olive taggiasche, misticanza, pomodoro fresco a fette, semi di zucca, verdure alla griglia | 16

Mikonos: pollo* italiano alla griglia, olive taggiasche, feta greca, zucchine e peperoni grigliati, patate e fagiolini al vapore, basilico fresco, fiori di capperi | 16

Dante: prosciutto crudo, burrata fresca, olive taggiasche, mandorle, misticanza, pomodoro fresco a fette | 16

Garibaldi: burger di scottona 250 gr, bufala campana DOP scottata ai ferri, patate al forno, misticanza, pomodoro fresco a fette, olive taggiasche, noci italiane | 17



MENU BIMBI

Tutti a 9€
Serviti con patate* fritte a Ponte San Nicolò e patate al forno a Caselle di Selvazzano

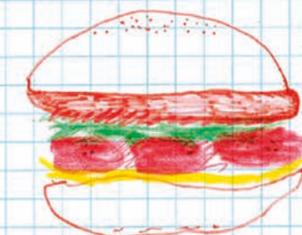
~~KLANKS: BURGER DI MANZO ITALIANO
E PATATE* FRITTE~~
~~SCOTTIES: BURGER OF ITALIAN BEEF
WITH FRENCH FRIES~~
~~BABY BODS: CROCCANTE DI POLLO
E PATATE* FRITTE~~

TROLLS: WURSTEL E PATATE *
FRITTE
WURSTEL WITH FRENCH
FRIES

~~AVULONIA: BURGER DI MANZO ITALIANO
E PATATE* FRITTE~~
~~QUIMBALE: BURGER OF ITALIAN BEEF
WITH FRENCH FRIES~~

THUNDERMAN: FENNE AL RAGÙ / PO-
MODORO
PENNIE WITH RAGOUT
OR TOMATO

PIZZA



HAMBURGER



Tutto il nostro menù è disponibile take-away

Scansiona il QR CODE per accedere al nostro sito, scaricare il menù in italiano e inglese o leggere la versione AIC:



www.ristorantimontenapoleone.com

Per ordinare contattaci allo

0424 1946330 Asiago, VI

0424 1954213 Bassano del Grappa, VI

049 8979882 Selvazzano Dentro, PD

049 8962888 Ponte San Nicolò, PD

I Ristoranti

Montenapoleone Asiago

Via Monte Ortigara, 7

 @montenapoleoneasiago

 Montenapoleone Asiago

Montenapoleone Bassano del Grappa

Via Angarano, 16

 @montenapoleonebassano

 Montenapoleone Bassano

Le Birrerie

Montenapoleone Caselle di Selvazzano

Piazza Carlo Leoni, 12 - Selvazzano Dentro, PD

 @montenapoleonecaselle

 Montenapoleone Caselle

Montenapoleone Ponte San Nicolò

Via G. Marconi, 130/A - Ponte San Nicolò, PD

 @montenapoleoneponte

 Montenapoleone Ponte