



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

4-5

Soft Drinks, Aperitivi e Birre

6

Antipasti e Fritti

7

Primi di Terra e Primi di Mare

8

Secondi di Terra

9

Secondi di Mare
Fritti e Tempura di Pesce

10

Tartare di Terra

11

Hamburgeria

12-13

Pizzeria

14

Insalateria Gourmet e
Poke Bowl

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, glutine e 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 | 3 Con servizio | 5



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.



APERITIVI

Spritz Aperol | 4

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

Kyr Prosecco DOC, Crème de Cassis "Briottet" | 6

Mimosa Prosecco DOC, succo di arancia | 6

BEER SELECTION

Saucery - gluten free 3,9%Vol

33cl 7



Stile: Session IPA

Provenienza: Inghilterra

Particolarità: Una Session IPA sovranaturale, fatta per essere 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 MNL

Cosa distingue il prodotto di prima classe dal prodotto di qualità media? Il primo e più importante fattore sono le materie prime utilizzate.

Diamo importanza ai migliori ingredienti, accuratamente selezionati e provenienti da approvvigionamenti sostenibili.

Salumi e formaggi, la migliore selezione dal nostro banco | 38

Porchetta trevigiana, Asiago fresco e pomodorini confit | 16

Prosciutto crudo, burrata fresca, olive taggiasche e pomodorini confit | 18

Tegamino di Asiago fuso con patate al forno e funghi di bosco | 16

Tutti gli affettati sono di produzione artigianale, senza glutine e senza lattosio.



FRITTI

SOLO A BASSANO DEL GRAPPA

Patate* fritte con cheddar e bacon croccante | 7

Patate fritte* | 5,5



PRIMI DI TERRA

Spaghetto alla carbonara con uovo poché, pecorino romano, guanciale croccante e tartufo nero | 14,5

Spaghetto cacio pepe e tartufo nero | 13

Spaghetto al pistacchio con burrata fresca e prosciutto crudo marinato | 14

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di cervo, pomodorini confit e scaglie di formaggio Grana stravecchio | 13,5

Gnocchi di patate fatti in casa con salsiccia funghi di bosco e fonduta di formaggio Asiago fresco | 13,5

Gnocchi di patate fatti in casa ai 4 formaggi e speck croccante | 13



PRIMI DI MARE

Spaghetto cacio pepe, tartare di gamberi* imperiali e lime | 16

Spaghetto della costiera Amalfitana con scampi*, cozze*, vongole* veraci dell'Adriatico, gamberoni* imperiali, pomodoro fresco - leggermente piccanti | 18

Spaghetto alle vongole* veraci dell'Adriatico | 13,5

PASTIFICIO

Fratelli Benetti

Nel 1921, proprio dove oggi sorge il Montenapoleone di Asiago, i trisnonni di Andrea e Carlo iniziavano a produrre pasta fresca all'uovo, tramandandone l'arte a figli e nipoti. Cessata l'attività negli anni '70, in occasione del centenario della nascita del pastificio, i due cugini, recuperate le antiche trafile in bronzo ed il vecchio marchio, hanno deciso di riprendere la produzione di questa pasta di alta qualità di grano biologico 100% italiano, artigiana nello spirito e tradizionale nella sostanza, in esclusiva per i Ristoranti Montenapoleone.

I GRANDI CLASSICI DALLA TERRA

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 Iberica: la carne que no se olvida - la carne che non si dimentica con misticanza, pomodorini e Grana stravecchio | 27

Costata di Scottona 600 gr alla griglia con patate al forno | 30

Flat Iron Steak: taglio nato nel Nebraska negli anni 2000, dal sapore intenso, sorprendentemente morbido e succulento, di una parte del muscolo della spalla di scottona Black Angus, servito con patate al forno | 24

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 patate* fritte e salsa tartara **A BASSANO**
Servita con patate al forno e salsa tartara **AD ASIAGO**



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

Galletto* Vallespluga cotto prima a bassa temperatura e poi scottato alla griglia | 18
Servito con patate* fritte e salsa tartara **A BASSANO**
Servita con patate al forno e salsa tartara **AD ASIAGO**

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

SECONDI DI MARE



Tartare di Tonno rosso** del Mediterraneo con crostini, salsa guacamole, pomodorini e basilico fresco | 23

Tonno Rosso del Mediterraneo** in crosta di pistacchi con misticanza e pomodorini | 25



Filetto di Branzino* cotto alla mediterranea con olive taggiasche, pomodorini e patate al forno | 19

Salmone* Norvegese al forno con misticanza e pomodorini | 22

FRITTI E TEMPURA

SOLO A BASSANO DEL GRAPPA

Gran Tempura di Pesce gamberoni* imperiali, filetto di branzino*, calamari*, gamberi*, scampi* con patate* fritte | 32

Frittura di Calamari* e Gamberi* con patate* fritte | 25



TARTARE DI TERRA

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

CarboTartare di Scottona con uovo poché, tartufo nero, chips di pecorino romano e guanciale croccante | 23

Tartare di Scottona con granella e crema di pistacchi | 19

Tartare di Scottona alle tre senapi | 18



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





PIZZERIA CON IMPASTO SENZA GLUTINE

Le Nostre Classiche

Boscaiola: Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, formaggio Asiago fresco, FC: speck | 13

Bufalina: Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, FC: pomodorini freschi, origano, basilico fresco | 12,5

Panoramica: Pomodoro, mozzarella, FC: burrata fresca, speck | 13

Piacevole: Bufala campana DOP, FC: pomodorini freschi, prosciutto crudo | 13,5

Vegetariana: Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni ai ferri, pomodoro fresco a fette, origano, FC: misticanza, formaggio Grana stravecchio | 12,5

Rosmarino: Pomodoro, bufala campana DOP, rosmarino, pomodorini confit, olive taggiasche | 12,5



Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.



Le Specialissime Montenapoleone

La Migliore: Pomodoro, FC: prosciutto crudo, burrata fresca, olive taggiasche, basilico fresco | 15

Pancio Speck: Mozzarella, Asiago, funghi di bosco, pancetta, FC: speck, formaggio Grana stravecchio | 14,5

Teresina: Mozzarella, salsiccia, formaggio Asiago fresco, funghi di bosco, FC: olio e scaglie di tartufo di Asiago | 15



Su richiesta è disponibile mozzarella senza lattosio.

INSALATERIA GOURMET MNL

Montenapoleone: gamberoni* imperiali al naturale, tartare di tonno** rosso del Mediterraneo al naturale, mandorle, misticanza, pomodoro fresco a fette, salsa guacamole | 18

Caesar Salad: pollo* italiano alla griglia, bacon croccante, formaggio Grana stravecchio a scaglie, cracker senza glutine, pomodoro fresco a fette, misticanza, salsa Caesar | 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

POKE BOWL

CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

Kona: riso nero Artemide, tonno** rosso, salmone*, mandorle a scaglie, edamame, avocado, semi di sesamo | 16

Molokai: riso nero Artemide, tonno** rosso, salmone*, gamberi*, Philadelphia, avocado, edamame, sesamo, salsa teriyaki | 17



MENU BIMBI

Tutti a 9€

Serviti con patate* fritte a Bassano e patate al forno ad Asiago

~~KLANZ: PATATE* FRITE~~
~~WURSTEL E PATATE* FRITE~~

PETS: BURGER DI MANZO ITALIANO E PATATE* FRITTE

BURGER OF ITALIAN BEEF WITH FRENCH FRICS

~~SCOTTES: PASTA~~
~~PASTA~~

~~SCOTTES: PASTA~~
~~PASTA~~

~~BABY BROS: PATATE* FRITTE~~
~~WURSTEL E PATATE* FRITTE~~

~~BABY BROS: PATATE* FRITTE~~
~~WURSTEL E PATATE* FRITTE~~

~~BABY BROS: PATATE* FRITTE~~
~~WURSTEL E PATATE* FRITTE~~

~~BABY BROS: PATATE* FRITTE~~
~~WURSTEL E PATATE* FRITTE~~

TROLLS: WURSTEL E PATATE* FRITTE

WURSTEL WITH FRENCH FRICS

~~AVULUNIA: PASTA~~
~~PASTA~~

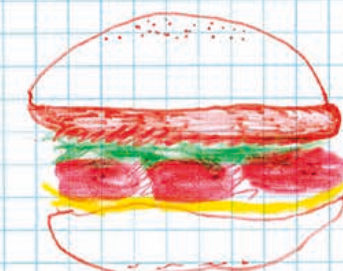
~~QUIMBIALE: PASTA~~
~~PASTA~~

~~QUIMBIALE: PASTA~~
~~PASTA~~

THUNDERMAN: PENNE AL RAGÚ/PO MODORO

PENNE 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

I Ristoranti

Montenapoleone Asiago

Via Monte Ortigara, 7 - Asiago (VI)

Tel: 0424 1946330

 @montenapoleoneasiago

 Montenapoleone Asiago

Montenapoleone Bassano del Grappa

Via Angarano, 16 - Bassano del Grappa (VI)

Tel: 0424 1954213

 @montenapoleonebassano

 Montenapoleone Bassano


Le Birrerie

Montenapoleone Caselle di Selvazzano

Piazza Carlo Leoni, 12 - Selvazzano Dentro, PD

Tel: 049 8979882

 @montenapoleonecaselle

 Montenapoleone Caselle

Montenapoleone Ponte San Nicolò

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

Tel: 049 8962888

 @montenapoleoneponte

 Montenapoleone Ponte

MONTENAPOLEONE

SUSHI

Chiedi allo staff
se disponibile.



Edamame | 5

Montenapo Maki Special Roll 8 pezzi

Mango salmone, avocado, Philadelphia - esterno tartare di salmone, maionese leggermente piccante, salsa al mango, tobiko, pistacchio | 18

Arcobaleno tonno, avocado, Philadelphia - esterno sashimi di tonno, salmone, gamberi e salsa teriyaki | 15

Yume tonno, avocado, Philadelphia - esterno sashimi di salmone e salsa teriyaki | 12

Philadelphia salmone, avocado, Philadelphia | 10

Sushi misto

25 pezzi | 35

45 pezzi | 55

65 pezzi | 75

Nigiri pesce su polpette di riso - 2 pezzi

Sake salmone | 4

Amaebi gambero crudo | 5

Sake fumé salmone affumicato | 4

Maguro tonno | 4

Sashimi

Sashimi salmone 9 pezzi | 14

Sashimi yomo 4 pezzi tonno, 4 salmone | 14

Sashimi gold 3 pezzi tonno, 3 salmone, 3 gamberi imperiali crudi | 16



Salmone, gamberi, scampi e tonno sono congelati all'origine o abbattuti in loco per garantirne qualità e sicurezza ai sensi dei Reg. CE 852/04 e 853/04.