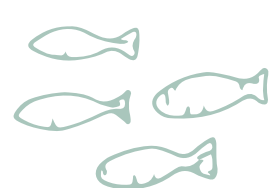


ANTI PASTI

Saucisson au choix	7.5
Antipasti de légumes	12.9
Poivrons confits, aubergines, courgettes, ricotta aux herbes, tapenade d'olives, tomates confites et focaccia	
Minis arancinis maison	9.5
Taleggio, jambon blanc, ketchup épicé maison	
Sticks de mozzarella panés maison	9.5
Ketchup épicé maison	
Burrata (125 g)	11.5
Raïta de concombre, grenade et menthe, roquette	
Camembert di bufala rôti (150 g)	12.9
Pesto verde, roquette, pignons de pin 5 minutes de temps de cuisson	
Fritures de calamars	9.9
Pesto de tomate	

Les planches

Planche de jambon speck	8.5
Planche de charcuterie italienne	15.5
Mortadella, coppa, jambon speck, spianata piccante Servie avec focaccia et gressins	
Planche italienne mixte	15.9
Fromages et charcuterie italienne	
La grande planche du Monte Cristo (Charcuterie ou mixte)	42 / 46
Planche à partager pour 6 ou 8 convives !	



PESCE POISSON

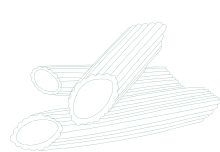
Filet de daurade royale et ses légumes de saison	27.5
Sauce à la sauge	
Tentacules de poulpe	25.5
Linguines et sa bisque	
Risotto de gambas	25.9
Citron confit et brocolis	

Menu Bambino

Boisson	Un verre de Coca, Limonade ou Sirop à l'eau
Plat	Mini pizza au jambon ou Risotto de coquillettes au jambon et fromage
Dessert	Glace 1 boule (parfum au choix) ou Gaufre Nutella

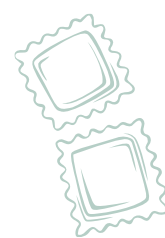
12 ans max

12.5



PASTA E RISOTTI

Raviolis de champignons et truffes	25.9
Crème de Truffes, carpaccio de Truffes et chips de pancetta	
Courge "Jack be little"	19.5
Ricotta citronnée et origan	
Cannellonis	23.5
A la sicilienne	
Risotto de champignons	19.5
En persillade	
Gnocchis	19
Crème de courge et légumes rôtis	



DOLCI DESSERTS

Assortiment de Fromages italiens	9.5
Brioche façon pain perdu	9.5
Dulce de leche	
Mousse au chocolat VALRHONA	9.5
Tuile pralinée chocolat	
Les Incontournables Profiteroles	9.5
Tiramisù traditionnel	9.5
Café et Amaretto	
Pavlova aux fruits de saison	9.5
Tiramichoux pistache	9
Choux craquelins, mascarpone et coulis de pistache	
Café / Thé gourmand	9.9
5 mignardises	
Irish gourmand	14.5
Champagne gourmand	18.5



PIZZE



Base rossa

La Vesuviana	16.5
Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, stracciatella di bufala	
La Regina	15.5
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives Taggiasches	
La Calzone	15.9
Sauce tomate, mozzarella, oeuf, jambon blanc et salade	
L'Italienne	16.5
Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, parmesan, crème balsamique + supplément jambon italien : 2.5	

Base bianco

La Monte Cristo	18.5
Crème fraîche, mozzarella, charcuterie italienne, roquette, parmigiano	
La Tartuffo	21.5
Tartufata, mozzarella, parmigiano, jambon à la Truffe et pétales de Truffes	
La 5 Formaggi	16.9
Crème fraîche, gorgonzola, mozzarella, scamorza fumée, Curé nantais, chèvre	
La Capri	15.5
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pommes caramélisées, tomates confites et pignons de pin	
La Toscane	17.5
Crème fraîche, blanc de poulet mariné, poivrons, pesto, courgettes	

Plus de crémeux sur votre pizza ?
Supplément burrata : 4

Les originales

La Parma	16.9	La Salmone	18.5
Courge, roquette, jambon speck, pancetta et burrata		Crème de fromage frais aux herbes, pavot, mozzarella, saumon, pousses d'épinards, zeste de citron vert	



Pizza del momento
Demandez la suggestion à la squadra del Monte Cristo

18



CARNE VIANDE

Tartare de boeuf charolais	22.9
Oignons rouges, câpres, persil, pesto, parmesan et pommes de terre grenailles	
Magret de canard	26
Sauce sucrée - salée au paprika fumé Une garniture au choix : pommes de terre grenailles, légumes de saison, pasta, purée de patate douce	
Le MC Burger	19.9
Pain artisanal, steak haché, compotée d'oignons, sauce MC, scamorza fumée et pommes de terre grenailles Double steak : 5	
Veau façon Vitello tonato	22.5
Mayonnaise au thon, câpres, purée de patate douce au beurre noisette	



PASTA E RISOTTI

Pasta dans la meule

LE VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR

Pasta flambées au cognac dans la meule de pecorino, crème de truffe

Supplément jambon à la truffe : 3.5

23.5



GELATI GLACES ARTISANALES

La coupe Monte Cristo	7.9
Glace caramel au beurre salé et vanille, palet breton et chantilly	
La coupe Dolce	8.5
Glace coco et chocolat, cookies et coco rapée, sauce chocolat et chantilly	
La coupe Amaretto	8.9
Glace café et confiture de lait, Amaretto, amandes effilées et chantilly	
La boule, parfum au choix :	
Vanille, chocolat, café, framboise, mangue, fraise, pistache, confiture de lait, coco, caramel au beurre salé, melon	
2 boules	5.2
3 boules	7
Supp chantilly	1



Pour vos événements, qu'ils soient professionnels ou personnels, notre restaurant dispose d'une salle spacieuse et accueillante à l'étage avec vue sur la Sèvre, parfaite pour des séminaires, des mariages ou des anniversaires.
Tous les groupes sont les bienvenus !



montecristo_vertou

Le Monte Cristo