



MONTEROSABAR

BURGERS

(FROM 10.00AM TO 00.00AM)

Our Gourmet Burger

Hamburger di bufalo (200 gr.)

scamorza alla piastra, filetti di melanzane

crema di funghi alla pizzaiola – patate speziate (no Variazione)

Buffalo burger, grilled smoked scamorza cheese, marinated eggplant fillets

Pureed stewed mushroom with tomato and oregano, served with spiced potato wedges

€17.50

PANINI & SANDWICHES

(FROM 10.00AM TO 00.00AM)

Monterosa Club Sandwich ●●●

Insalata di pollo, pancetta croccante

uova sode e formaggio, pane bianco

Layered white toast bread, chicken, pork streaky bacon

lettuce, mayonnaise, cheese & tomato

€21.00

Panino Caprese ●●

Pane di grano duro con mozzarella di bufala, pomodoro ramato,

crema di basilico, olio EVO e giardiniera di verdure acetate

Durum wheat bread Panini with buffalo mozzarella, ripe wine tomato

Cream of basil, EVO oil and mixed pickled vegetables

€14.00

Panino Vegetariano ●●

Pane di grano duro, verdure grill

crema di pomodoro e pesto di basilico

giardiniera di verdure acetate

Vegetarian baguette sandwich

Mayonnaise, lettuce, tomato, assorted grilled vegetables

€14.00

“Pierino” ●●

il classico toast con prosciutto e formaggio

Toasted white bread cheese and ham sandwich

€12.00



MONTEROSABAR

TAGLIERI – HOUSE BOARDS

(FROM 10.00AM TO 00.00AM)

Tagliere di salume e formaggi (x 2 pax)

**Crudo di Parma, bresaola, lardo di Colonnata
salame di Felino, Toma, Castelmagno e Gorgonzola**

*Board with Parma ham, air dried beef, fine cured lard, and pork salami from Felino
Toma, Castelmagno and Gorgonzola cheese selection*

€25.00

Tagliere di salume

**Crudo di Parma, bresaola, lardo di Colonnata, salame di Felino
pomodoro secco, olive, melanzane sott'olio**

*Board with Parma ham, air dried beef, fine cured lard, and pork salami from Felino
Sun dried tomatoes, marinated olives, olive oil pickled eggplants*

€16.00

Tagliere di formaggi

Toma, Castelmagno e Gorgonzola, Grana Padano – miele e frutta

*Board with traditional local cheese: Toma, Castelmagno, Gorgonzola and Grana Padano
Served with honey & fruits*

€16.00

NON SOLO PANE “Bruschette Gourmet”

NOT ONLY BREAD “Luxury Bruschettas”

(FROM 10.00AM TO 00.00AM)

Freschezza

Pane di grano duro crema di mozzarella di bufala ,olio al basilico pomodori di Corbara

Hard wheat flour home baked bread, buffalo mozzarella cream, basil scented EVO oil and plum tomato

€12.00

Terra e mare

pane di grano duro, baccala mantecato, pesto di zucca mantovana olive nere speziate

Hard wheat home baked bread, cod fish mousse, pumpkin pesto and spiced black olives

€12.00

Puglia

Pane di grano duro, burrata ,pomodorino del piennolo e alici ,basilico

Hard wheat home baked bread, buttermilk, cherry tomato, anchovy fillets and fresh basil

€12.00

Sapore semplice

Pane di grano duro, prosciutto di Parma squaquerone, melanzane arrostate

Hard wheat home baked bread, Parma ham, squaquerone cream cheese, roasted eggplants

€12.00

Sicilia

Pane di grano duro, caponata siciliana ,capperi , olive infornate ricotta salata

Hard wheat home baked bread, Sicilian style sautéed vegetables, baked olives and salty cured ricotta

€12.00

La regina

Pane di grano duro, insalata di pomodoro origano, basilico e olive taggiasche

Hard wheat home baked bread, oregano flavored tomato salad, fresh basil and baby olives from Taggia

€12.00



NON SOLO FOGLIE “Insalate”

NOT ONLY BREAD “Luxury Bruschettas”

(FROM 10.00AM TO 00.00AM)

Caesar Salad ●●●●

Lattuga romana, crostini di pane, pollo

Bacon, salsa Caesar, Parmigiano

Romaine lettuce, croutons, chicken, bacon, Parmesan cheese, Caesar sauce

€14.00

Insalata Nizzarda ●●

Lattuga, uova, pomodoro, tonno

olive nere, fagiolini, acciughe, patate

Lettuce, eggs, tomatoes, tuna, black olives, green beans, anchovies, potatoes

€14.00

Caprese

Mozzarella di bufala Campana, pomodorini, rucola e basilico

Buffalo mozzarella, baby plum tomatoes, arugula and fresh basil

€14.00

Scozzese

Valeriana, cetrioli, salmone affumicato, mela verde, mandorle

Rabbit salad, cucumber, smoked salmon, Grammy smith green apple and almonds

€14.00

Trevisana

Radicchio, gorgonzola, noci

Red chicory salad with gorgonzola blue cheese and walnuts

€14.00

Greca

Lattuga, feta greca, olive nere, cipolla rossa, pomodoro, cetriolo, origano, yogurt greco

Lettuce, Greek feta cheese, black olives, red onion, tomato, cucumber, oregano and Greek yogurt

€14.00



MONTEROSABAR

PIZZA, TRADIZIONE ED EVOLUZIONE!

La vera pizza alla napoletana dalle mani del nostro

Executive Chef Pasquale D'Ambrosio

(DALLE 10.00 ALLE 00.00)

Margherita ●●

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco

Plum tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella cheese, olive oil and fresh basil

€10.00

Marinara ●●●

Pomodoro San Marzano, origano, aglio e basilico

Plum Tomato sauce, oregano, garlic & fresh basil

€10.00

Bufalina ●●

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, crudo di Parma e basilico

Plum tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, Parma ham and fresh basil

€14.00

Vegetariana ●●

Pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure di stagione

Plum tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella cheese, grilled vegetables

€11.00

Quattro Stagioni ●●

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive

Plum tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella cheese, cooked pork ham, pickled artichokes, mushrooms and olives

€13.00

Prosciutto e funghi ●●

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi

Plum tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella cheese, cooked pork ham & mushrooms

€13.00

Reginella ●●

pomodoro candito, pomodoro secco, Pachino, mozzarella di Bufala, basilico

4 types of tomato: sauce, candied, sun dried, cherry, buffalo mozzarella cheese and fresh basil

€14.00

Campana ●●

Pizza bianca (senza pomodoro) con mozzarella fior di latte, provola affumicata e friarielli (cime di rapa)

Fior di latte mozzarella, smoked provola cheese, friarielli (broccoli rabe)

€13.00

Calzone Napoli cotto al forno ●●

Ripieno di ricotta, pomodoro San Marzano e basilico fresco

Oven baked folded pizza filled with ricotta cheese, plum tomato sauce and fresh basil

€13.00

PIZZA, "TRADITION & INNOVATION!"

The real Neapolitan pizza by the hands of our

Executive Chef Pasquale D'Ambrosio

(FROM 10.00AM TO 12.00AM)

Personalizzate la vostra pizza
Choose your favorite topping

Per formaggi o scelte
vegetariane
For each cheese or vegetarian
choice
€3.00

Per scelte di carne
For each cold meat choice
€5.00

Doppia mozzarella / Double
mozzarella
Mozzarella di bufala / Buffalo
mozzarella
Parmigiano / Parmesan cheese
Gorgonzola / Blue cheese
Rucola / Arugula salad
Funghi / Mushrooms
Pomodoro fresco / Fresh
tomato
Verdure alla griglia / Grilled
vegetables
Olive / Olives
Prosciutto cotto / Cooked ham
Prosciutto crudo di Parma /
Parma ham
Salame / Salami cold meat
Bresaola / Italian air dried beef
Salsiccia di maiale / Fresh pork
sausage
Pollo / Chicken



DOLCI TENTAZIONI / DESSERTS

(FROM 10.00AM TO 00.00AM)

Crostata di frutta con salsa ai lamponi ● ● ●

Fruit tart with raspberry coulis

€16.00

Caprese al cioccolato

Home baked chocolate nuts and almond flour cake

€16.00

Tiramisù della casa ● ● ●

*Mascarpone cream layered
with Espresso coffee soaked lady finger biscuit,
chocolate dust*

€12.00

Mosaico di frutta fresca di stagione

Mosaic of sliced seasonal sliced fresh fruit

€12.00

(KM 0) Gelati Assortiti ● ●

Selection of our Artisan' ice cream (ask your waiter for available selection)

€12.00