



MENU





ANTIPASTI /Starters

Souté di cozze salentino^{ADN} /mussels sauté	€ 15,00
Tartare Ar Monte alla carbonara^C tartare di manzo, crema di carbonara e guanciale /beef tartare with 'Carbonara' cream, bacon	€ 16,00
Suppli^{**} di orecchiette con cime di rapa^{ACDG} /orecchiette suppli with turnip greens	€ 12,00
Tagliere Ar Monte^{AFGHEC} selezione di salumi e formaggi, taralli pugliesi, bruschetta al lardo di Pata Negra, patatas bravas /selection of knife cut cold cuts and cheeses, taralli pugliesi, bruschetta with Pata Negra's lard, pata tas bravas	€ 22,00
Carciofo alla giudia con tartare di manzo^{EA} /artichokes with beef tartare	€ 18,00
Crocchette di pollo alla romana^{ACG} / Roman style chicken croquettes	€ 12,00
Fritto misto romano-salentino^{ACDG} suppli ^{**} , baccalà*, fiore di zucca, pittule, panzerotti di patate salentini /suppli, codfish, courgette flower, pettole, panzerotti	€ 16,00
Tris di cocci Ar Monte (per due)^{AGJK} ceci e cicoria, parmigiana di melanzane, polletto fritto senape e miele /chickpeas and chicory, eggplant parmesan, fried chicken with mustard and honey	€ 20,00
Frisa salentina^{AGH} pomodori, burrata e pesto al basilico /tomato, burrata and basil pesto	€ 14,00



PRIMI /First course

Bombolotti alla carbonara^{ACG} /"Carbonara" short pasta	€ 13,00
Bucatini all'amatriciana^{AG} /"Amatriciana" spaghetti	€ 13,00
Tonnarelli cacio e pepe^{ACG} /Tonnarelli with cheese and pepper	€ 14,00
Tonnarelli alla gricia^{ACG} /Tonnarelli with cheese and bacon	€ 15,00
Fettuccine cozze e pecorino^{DL} (può contenere IKLH) con crumble di taralli al limone /fettuccine with mussels and pecorino cheese with lemon taralli crumble	€ 17,00
Orecchiette con ragù di tonno^{**AID}	€ 18,00
Ciceri e tria^{AC} /fresh pasta with chickpeas	€ 14,00
Ravioli di zucca^{ABCGI} con fonduta al caciocavallo, riduzione di Negroamaro e scaglie di cioccolato amaro /pumpkin ravioli with caciocavallo fondue, red wine reduction and dark chocolate flakes	€ 18,00



SECONDI /Second course

Saltimbocca alla romana^{AG} /slice of veal with raw ham and sage	€ 15,00
Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e Pimientos de Padron /grilled beef tenderloin with baked potatoes and Pimientos de Padron	€ 28,00
Coda alla vaccinara^{GI}	€ 17,00
Pollo alla cacciatore^{GIL} /chicken with oil, vinegar and olives	€ 16,00
Disossato di pollo^A con friggirelli saltati /baked chicken boneless	€ 18,00
Tagliata di tonno^{**KD} con sesamo su gazpacho di mango* e cicoria ripassata /tuna tataki with sesame on mango gazpacho and sautéed chicory	€ 22,00
Bombette salentine^G con lardo di Pata Negra e crema di pecorino romano /traditional apulian dish with Pata Negra lard and pecorino romano cream	€ 18,00



CONTORNI /Side dishes

Patate al forno /baked potatoes	€ 6,00
Patatas bravas	€ 8,00
Pimientos de Padron	€ 7,00
Cime di rapa ripassate /turnip tops	€ 7,00
Cicoria ripassata /chicory	€ 6,00
Carciofi alla romana su fonduta di grana /roman style artichokes	€ 10,00



LE PIZZE DER MONTE /Pizza

Solo a cena / only for dinner

MARGHERITA^{AG} pomodoro, mozzarella /tomato, mozzarella	€ 9,00
BUFALINA^{AG} pomodoro, mozzarella di bufala, basilico /tomato, bufala, basil	€ 11,00
NAPOLI^{AGD} pomodoro, mozzarella, acciughe /tomato, mozzarella, anchovies	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI^{AG} pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e funghi /tomato, mozzarella, raw ham and mushrooms	€ 12,00
DIAVOLA^{AG} pomodoro, mozzarella, salame piccante /tomato, mozzarella, spicy salami	€ 10,00
CAPRICCIOSA^{AGC} pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofi, funghi, uovo e olive /tomato, mozzarella, raw ham, artichokes, mushrooms, egg and olives	€ 13,00
ORTOLANA^{AG} pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni /tomato, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers	€ 11,00
4 FORMAGGI^{AG} mozzarella, gorgonzola, pecorino romano doc, grana padano	€ 12,00
FIORI DI ZUCCA, STRACCIATELLA E ALICI^{AG} mozzarella, stracciatella pugliese, fiori di zucca freschi, alici /mozzarella, apulian stracciatella, fresh zucchini flowers, anchovies	€ 15,00
CAPRESE^{AG} pomodoro pachino, mozzarella di bufala /pachino tomato, bufala	€ 10,00
ZUCCOSA^{AGI} mozzarella, crema di zucca, guanciale, briè, funghi trifolati, prezzemolo /mozzarella, pumpkin cream, bacon, briè, sautéed mushrooms	€ 16,00
AR MONTE^{AG} mozzarella, carpaccio di manzo**, rucola, grana, olio al tartufo /mozzarella, beef carpaccio, rocket, grana, truffle oil	€ 18,00
BOSCAIOLA^{AGI} mozzarella, porcini trifolati, salsiccia, prezzemolo /mozzarella, sautéed porcini mushrooms, italian sausage	€ 16,00
CARCIOFI^{AGI} mozzarella, carciofi, guanciale, grana, crema di carciofi /mozzarella, artichokes, bacon, grana, artichokes cream	€ 17,00



DOLCI /Dessert

Torta al cioccolato^{AGH} /chocolate cake	€ 7,00
Tiramisù classico^{ACG} /classic tiramisù	€ 6,00
Tiramisù al pistacchio^{ACGH} /pistachio tiramisù	€ 7,00
Cheesecake fatta in casa^{AG} /homemade cheesecake	€ 6,00
Pasticciotto ricotta e amarena^{ACG} /traditional apulian dessert	€ 8,00
Frutta di stagione /seasonal fruit	€ 6,00

Pane e servizio € 2,00

*prodotto congelato

*frozen product

** prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011
A. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati **B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **C.** Uova e prodotti a base di uova. **D.** Pesce e prodotti a base di pesce **E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **F.** Soia e prodotti a base di soia **G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **H.** Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti **I.** Sedano e prodotti a base di sedano. **J.** Senape e prodotti a base di senape. **K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro **M.** Lupini e prodotti a base di lupini. **N.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

/List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 **A.** Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derived products **B.** Crustaceans and crustacean products. **C.** Eggs and egg products. **D.** Fish and fish products **E.** Peanuts and peanut products. **F.** Soy and soy products **G.** Milk and milk products (including lactose) **H.** Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products **I.** Celery and celery products. **J.** Mustard and mustard products. **K.** Sesame seeds and sesame seed products. **L.** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre **M.** Lupines and lupine based products. **N.** Shellfish and shellfish products.