



M O N T E - C A R L O

depuis 1946

On fire menu

Tomahawk per 2 persone

Стейк Томагавк на 2-х

Ribeye di manzo black angus americano con osso, 35 giorni di frollatura

Cote haute de black angus americain, 35 jours de vieillissement

Tomahawk of american black angus, 35 days of maturation

Costata di manzo di Rubia Gallega per 2 persone

Стейк Ти-Бон на 2-х

Costata di manzo Rubia Gallega di 6 anni, dal retrogusto un po'speziato per via dei 50 giorni frollatura

Cote basse de boeuf Rubia Gallega de 6 ans, 50 jours de sechage, gout tres epice

Beef rib Rubia Gallega 6 years old, 50 days of maturation, meet with spicy taste

Filetto di manzo alla brace (o alla griglia)

Filet de boeuf a la braise (ou grille)

Beef fillet on braise fire (or grilled)

Филе из говядины Ангус

Filetto di angus della Nuova Zelanda, purè di patate

Filet angus de Nouvelle Zelande, puree de pommes de terre

New Zealand angus beef fillet, mash potatoes

Pollo del contadino

Chicken farmer

Poulet fermier

Цыпленок по домашнему

Pollo con gusto speziato e peperoncino servito con succulente patate al forno

Poulet aux gouts epice et piments, accompagne de succulentes pommes de terre au four

Spicy chicken, served with delicious baked potatoes

RAMPOLDI

3, Avenue des Spélugues 98000 Monaco | +377 93 30 70 65



M O N T E - C A R L O

depuis 1946

Costolette d'agnello alla brace

Cotelette d'agneau sur la braise

Lamb chop on braise fire

Каре ягненка

Costolette d'agnello della Nuova Zelanda con verdure alla griglia

Cotelette d'agneau neo zelandais avec legumes grillés

Lamb chop from New Zeland with grilled vegetables

Burger Rossini al tartufo

Burger Rossini a la truffle

Burger Rossini with truffle

Бургер Россини

Carne di angus Aberdeen, foie gras, cipolla rossa al vino, formaggio di capra fresco, zucchine marinate, tartufo, salsa di vino rosso, servita con salsa alla mostarda e patate rustiche

Viande angus d'Aberdeen, foie gras frais, oignons rouge au vin, fromage de chèvre frais, courgettes marinées, truffe, sauce au vin rouge, sauce a la moutarde, pommes de terre rustiques

Angus Aberdeen meat, fresh duck liver, red onion with wine sauce, fresh goat cheese, marinated zucchini, truffle, red wine sauce, mustard sauce, homemade potatoes