

Located in the heart of the Principality at the corner of Place du Casino, Opéra and Hôtel de Paris, the legendary Rampoldi restaurant has a long history of attracting famous local and international guests.

Reopened after reconstruction, this celebrated Monégasque institution has confirmed its place as one of Monte-Carlo's most historic restaurants and perpetuates the legacy that was started in 1946.

Chef Antonio Alfredo Salvatore serves a signature menu of Mediterranean cuisine with French-Italian accents, reflecting Monaco's unique cultural influences.

The music and cigar lounges provide the perfect secluded space for an intimate dining experience or a private celebration.

Основанный в 1946 году, ресторан Rampoldi в Монте Карло, стал настоящим гастрономическим институтом, расположенным в самом центре престижного Golden Square, рядом с не менее знаменитыми Казино Монте-Карло, Оперой и Отелем де Пари.

На протяжении более 70 лет Rampoldi является местом притяжения для именитых монегасков и мировых селебрити, которые также помогли сформировать репутацию этого уникального ресторана.

Сегодня шеф-повар Антонио Альфредо Сальваторе, страстно увлечённый открытием новых вкусов, делится с Вами своими тайнами, создавая характер и индивидуальность блюд нашего ресторана. Его средиземноморская кухня с акцентом французского и итальянского прекрасно сочетается с гламуром Княжества Монако.

В Rampoldi Вам теперь доступно также частное пространство, которое состоит из лаунжа и сигарного салона, где Вы можете приватно провести вечер в кругу Ваших друзей.





COLD STARTERS
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Gillardeau Oysters 5€ each

(Oysters, raspberry vinegar, shallot butter, croutons)
Устрицы Жилардо - 1 штука

Chef's Caesar Salad 23€

(Romaine lettuce, slices of chicken breast, croutons, parmesan, anchovies from Cantabrique, Caesar sauce)
Салат «Цезарь» от шефа с нежным филе из куриной грудки
(грenки, пармезан, анчоусы, фирменный соус)

Salad of Organic Rocket with Spiny Artichokes and aged Parmesan 24€

(Organic rocket salad, artichokes, cherry tomatoes, avocado, parmesan 24 months, olive oil, lemon, black truffle)
*Салат с рукколой **BIO** и свежими артишоками, авокадо и чёрным Трюфелем*
(Артишоки, помидорки черри, авокадо, пармезан (24 мес.), оливковое масло, лимон)

Mesclun Salad with Organic Smoked Salmon Hearts “La coupe du Tsar” 26€

(Organic smoked salmon, mesclun salad, Tobiko eggs, avocado, cherry tomatoes, gherkins, boiled egg, lemon vinaigrette)
*Салат "Царская чаша" из копченого лосося **BIO**, с тобико, помидорками черри и лимонным винегретом*

Melon & Parma Ham with Tomato Sorbet 27€

(Melon, pata negra ham, basilico, tomato sorbet, Rampoldi extra balsamic vinegar)
Вяленая ветчина с кусочками дыни и сорбэ из свежих помидоров

Homemade Foie Gras Terrine 28€

(Duck liver terrine, red onions and fig jam, berries and home bread)
Террин из Фуа Гра с красным луком, джемом из инжира и домашним хлебом

Vitello Tonnato 29€

(Roasted veal, tuna sauce, baby capers, gherkins)
Телятина “Вителло Тоннато” под соусом из тунца, маленькими каперсами и корнионами

Iberian “Pata Negra” Ham 35€

Вяленая ветчина Пата Нэгра

Royal Crayfish Salad with Avocado and Citrus 49€

(Royal Crayfish, avocado tartare, cherry tomatoes, grapefruit, cucumber, green beans)
(Королевские Лангустины с Авокадо и Грейпфрутом)

Caviar of Sturgeon Selection by “Rampoldi” 30g/50g 90€/170€

Чёрная икра из осетровых “Rampoldi”

SOUP
СУПЫ

Gazpacho with Spring Vegetables Tartare and Sauted Shrimps 18€

(Tomato, cucumber, onion, peperoni, olive oil, shrimps, basil)
Гаспачо с тартаром из весенних овощей и жареными креветками

Organic Vegetable Minestrone 19€

(Seasonal vegetables)
Суп из сезонных овощей

Bouillabaisse “Rampoldi” 49€

(Rock fish soup, clams, mussels, squids, shellfishes, fish of the day, potatoes, saffron, star anise)
Буйабес “Rampoldi” с вонголе, мидиями, кальмаром, рыбой дня, картофелем, шафраном и анисом



CARPACCIOS

КАРПАЧЧО

Carpaccio of Tomatoes, Stracciatella Cheese D.O.P. and Basil 21€

(Heirloom tomatoes, Stracciatella cheese D.O.P., organic rocket salad, olives, basil, capers, green pesto)
Карпаччо из помидоров с сыром Страчателла D.O.P., оливками, базиликом и каперсами

Spiny Artichoke Carpaccio and aged Parmesan 23€

(Artichokes, Parmesan 24 Months, lemon, chives, parsley)
Карпаччо из свежих артишоков с Пармезаном (24 мес.), с лимоном и петрушкой

Classic Beef Carpaccio 27€

(Angus meat, organic rocket salad, parmesan, dried tomatoes)
*Карпаччо из говядины с Пармезаном, сушеными помидорами и рукколой **BIO***

Tuna Fish Carpaccio 29€

(Yellowfin tuna, tomato jam, mint, onion, rosemary and orange peel)
Карпаччо из свежего тунца с джемом из томатов, мятой, луком, розмарином и цедрой апельсина

Octopus Carpaccio and Pistacho 32€

(Octopus with lemongrass and celery, tomato, beans, olives, capers, pistacho)
Карпаччо из осьминога с лемонграссом, томатами, каперсами и фисташками

TARTARES

ТАР-ТАР

Beef Fillet Tartare “Classique” 29€

(Beef fillet Limousin, egg, gherkins, capers, anchovies, shallots, tabasco, olive oil, lemon juice, mustard, brandy, potatoes)
Тар-тар из говядины Классик с каперсами, табаско, оливковым маслом, лимонным соусом, горчицей, луком шалот, бренди и картофелем

Salmon Tartare 31€

(Finely-minced fresh salmon, cucumber, avocado, basil, shallot)
Тар-тар из лосося со свежим огурцом, авокадо, базиликом и луком шалот

Raw Fish and Seafood “Rampoldi” 39€

(Gillardeau oyster, scallop, red shrimp from Sanremo, tartare of the day)
Тар-тар из свежей рыбы дня и морепродуктов - устриц Жилардо, морского гребешка и красных креветок из Сан Ремо

King Crab Tartare from Kamchatka, Avocado and Seasonal Tomatoes 48€

(King Crab, shallot, lime, chives, mustard, mayonnaise, avocado, crushed tomatoes, Caviar Arenka, gazpacho)
Тар-тар из Камчатского краба с авокадо и сезонными томатами

Beef Fillet Tartare with Caviar “Rampoldi Selection” 49€

(Beef fillet, raw egg, gherkins, capers, brandy, shallots, Tabasco, olive oil, lemon juice, mustard, “Rampoldi” caviar)
Тар-тар из филе говядины с каперсами, луком шалот, Табаско, лимонным соусом, горчицей и с чёрной икрой “Rampoldi” от шефа

HOT STARTERS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Warm Asparagus with “Mousseline” Sauce 23€

(Asparagus with “Mousseline” sauce)
Спаржа на пару в соусе Mousseline

Snails of Champagne with Mashed Potatoes and Black Truffle 25€

(Snails in “Bourguignonne” style with parsley and mashed potatoes)
Бургундские Улитки с петрушкой и картофельным пюре с чёрным трюфелем

Parmesan Flan “Rampoldi” 29€

(Eggplant, ricotta cheese, spinach, tomato sauce, Parmesan cream, pesto sauce)
Пирог из баклажанов “Rampoldi” с риккотой, шпинатом, с соусом песто и кремом из Пармезана

Small Pan-Fried Squids with Artichokes 38€

(Squids, artichokes, garlic and mint)
Жареные бэби-кальмары с артишоками



"RAMPOLDI" PIZZAS
ФИРМЕННЫЕ ПИЦЦЫ «RAMPOLDI»

Chef's Speciality Truffle Pizza 39€
(Creamy mozzarella, black truffle)
Пицца «Rampoldi» с чёрным трюфелем

Pizza Bufala Campana D.O.P. 26€
(Buffalo's mozzarella, tomato, basil)
Пицца с моцареллой D.O.P. из буйволиного молока

Traditional Focaccia Red or White 8€
Традиционная фокачча, красная или белая

PASTA AND RISOTTO
ПАСТА И РИЗОТТО

Penne I.G.P. all'Arrabbiata 24€
(Durum wheat pasta, tomato sauce, red chili peppers)
Пенне в остром соусе Арабьята

Homemade Ravioli with Ricotta and Sauce Butter and Sage 25€
(Fresh pasta, butter, sage, parmesan, ricotta, spinach)
Домашние Равиоли с рикоттой, сливочным маслом, пармезаном и шпинатом

Homemade Tagliatelle with Beef Cheek 27€
(Freshly-made tagliatelle with braised beef cheek ragout in red wine sauce)
Домашняя паста с рагу из говяжьих щёчек и соусом из красного вина

Paccheri I.G.P. alla Siciliana 28€
(Durum wheat pasta, tomato sauce, basil, eggplants, salted ricotta)
Паста Паккери с баклажанами, рикоттой и базиликом

Spaghetti I.G.P. with Clams 29€
(Durum wheat pasta, clams, parsley, garlic)
Спагетти с ракушками Вонголе

Spaghetti with Shrimps and Zucchini 34€
(Durum wheat pasta, shrimp, zucchini, shallots, garlic, tomato cubes, parsley)
(Спагетти с креветками, цуккини, петрушкой и чесноком)

Risotto with Porcini, Seasonal Mushrooms and Black Truffle 36€
(Rice Carnaroli Riserva San Massimo, shallots, porcini, seasonal mushrooms, garlic, black truffle, butter, parmesan)
Ризотто с белыми и сезонными грибами, чесноком, пармезаном и чёрным трюфелем

Ravioli of Sea Bass with Clams and Bottarga 38€
(Fresh pasta, sea bass, clams, parsley, garlic, bottarga)
Равиоли с Сибасом, ракушками Вонголе и Боттаргой

Seafood Risotto 43€
(Rice Carnaroli Riserva San Massimo, tomatoes, parsley; mussels, clams, prawns, squids, fish of the day, octopus)
Ризотто с дарами моря

Linguine "Gentile" with Blue Lobster 45€
(Durum wheat pasta, blue lobster, tomato sauce, shallot, garlic, basil, parsley)
Лингуйне из твердых сортов пшеницы с Голубым Лобстером, луком шалот, чесноком, базиликом и петрушкой



FISH AND SEAFOOD
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Salmon Fillet with Seasonal Asparagus and White Sauce 38€

(Salmon, asparagus, cream, mustard, onion)

Филе лосося с сезонной спаржей под белым соусом

Mediterranean Turbot Fillet 48€

(Baked Turbot fillet, zucchini, tomatoes, potatoes, eggplant, olives, capers and basil)

Филе Тюрбо запеченное с цуккини, баклажанами, помидорами, картофелем, оливками, каперсами и базиликом

Scallops with Porcini Mushrooms, Cauliflower Puree, Vanilla and Black Truffle 52€

(Scallops, cauliflower puree, black truffle, porcini mushroom sauce, vanilla)

Морские гребешки с пюре из цветной капусты, ванилью и чёрным трюфелем

Whole Sea Bass in Salt Crust or Grilled 57€

(Grilled or in salt crust - Please allow 20 mins for preparation)

Сибас на гриле, запеченный с овощами или в соли - приготовление ~20 минут

Fish and Seafood Mixed Grill "Grigliata" 59€

(Squid, fish of the day, octopus, prawns, mussels, clams, scallops)

Ассорти из рыбы и морепродуктов на гриле

Sole Fish in "Meunière" style 65€

(Butter, flour, lemon, thyme, parsley, potatoes)

Морской язык с тимьяном, петрушкой и картофелем

MEAT DISHES
МЯСНЫЕ БЛЮДА

Duck Confit "Rampoldi" 39 €

(Duck confit, spiced wine sauce with berries, pineapple, cinnamon)

Утка Конфи "Rampoldi" под ягодно-винным соусом, ананасом и корицей

Pan-Fried Escalope of Foie Gras with Black Truffle 44€

(Duck foie gras, wine sauce, cauliflower cream, vanilla, goat cheese and black truffle)

Фуа Гра с соусом из красного вина, козьим сыром, чёрным трюфелем и ванилью

Veal Liver "Rampoldi" 45€

(Onions, cream, meat sauce, mustard, brandy)

Печень телячья «Rampoldi»

Beef Cheeks Braised in Red Wine 46€

(Beef cheek braised in red wine, with carrot and mashed potato)

Говяжьи щёчки, тушеные в красном вине с морковью и картофельным пюре

Roasted Suckling Goat with Aromatic Herbs 49€

(Roasted suckling goat, potatoes, aromatic herbs, shallots)

Запеченный молочный козленок с ароматными травами и картофелем

Angus Beef Fillet in five continents 53€

(Cubes of Argentine Angus beef fillet, sauce with five peppers, potatoes au gratin)

Филе говядины Ангус с соусом из пяти видов перца и картофельный гратен

Angus Beef Fillet "Rossini" 69€

(Argentine Angus Beef Fillet, red wine sauce, black truffle, duck foie gras, bread confit, mashed potatoes)

Филе Аргентинской говядины Ангус "Россини" с соусом из красного вина, фуа гра и чёрным трюфелем



НА ОГНЕ

Farmer Spicy Yellow Chicken 41€

(Spicy chicken, chili peppers, baked potatoes)

Фермерский цыпленок с острым перцем и запеченным картофелем

Irish Organic Lamb Chops on Embers 46€

(Organic lamb chops from Ireland with grilled vegetables)

*Каре ягненка **BIO** с овощами на гриле*

Angus Beef Fillet on Embers 49€

(Angus Beef Fillet from Argentina, mashed potatoes)

Филе Аргентинской говядины Ангус на огне с картофельным пюре

Grilled Blue Lobster with Dutch Sauce and Asparagus 130€

(Blue lobster, Dutch sauce, asparagus)

Голубой Омар на гриле под Голландским соусом и спаржей

Black Angus Tomahawk for two persons 160€

(Top Prime Black Angus Tomahawk, 35 days of maturation, baked potatoes, grilled vegetables)

Стейк Топ Прайм Томагавк на 2-х, 35 дней созревания, с запечённым картофелем и овощами на гриле

GARNISHES

ГАРНИРЫ

Pan Fried Potatoes 9€

Картофель запеченный

Rice 9€

Рис отварной

Mixed Salad 9€

Разнообразные листья салата

Spinach 9€

Шпинат

Mashed Potatoes 9€

Картофельное пюре

Seasonal Grilled Vegetables 10€

Ассорти из сезонных овощей на гриле

Seasonal Steamed Vegetables 11€

Сезонные овощи на пару

Mashed Potatoes with Black Truffle 13€

Картофельное пюре с чёрным трюфелем

Pan-Fried Artichokes with Garlic and Mint 28€

(Pan-fried artichokes, garlic and mint)

Жареные артишоки с чесноком и мятой

VEGETARIAN & VEGAN
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ & ВЕГАН МЕНЮ

Eggplant Caviar 17€

(Eggplant, garlic, basil, parsley, apple vinegar)

Баклажанная икра с чесноком, базиликом, петрушкой, солью и яблочным уксусом

Zucchini Carpaccio 18€

(Zucchini, basil, olive oil, tomatoes, balsamic vinegar "Rampoldi")

Карпаччо из цукини, с оливковым маслом, базиликом, помидорами и бальзамиком "Rampoldi"

Quinoa Salad 19€

(Quinoa, lettuce hearts, tomatoes, avocado, mint, cucumber, capers, red onions, olives, pepperoni, huile d'olive)

Салат из Киноа с листьями салата, помидорами черри, авокадо, мятой, огурцом, оливками, перерони, красным луком и оливковым маслом

Vegetarian Pizza 24€

(Tomato, mozzarella, eggplant, spinach, zucchini, pepperoni, asparagus)

Вегетарианская пицца

с помидорным соусом, моцареллой, баклажанами, шпинатом, цукини, красным перцем и спаржей

Spring Risotto 26€

(Rice Acquerello, seasonal vegetables, ginger, olive oil)

Ризотто с сезонными овощами, имбирем и оливковым маслом, из риса Акварелло

RAMPOLDI

RAMPOLDI

M O N T E - C A R L O

d e p u i s 1 9 4 6

Beef: Australia, Argentina, France, Italy.

Lamb: Irlanda, France, Italy.

Veal: France, Italy.

Chicken and Duck: France, Italy.