

Situé au cœur de la Principauté de Monaco, au coin de la Place du Casino, de l'Opéra et de l'Hôtel de Paris, Rampoldi, le restaurant légendaire de Monte-Carlo, attire des célébrités locales et internationales depuis plus de 70 ans.

Ouvert après reconstruction, cette fameuse institution Monégasque a repris sa place comme l'un des restaurants les plus historiques de Monaco et perpétue l'héritage qui a débuté en 1946.

Le chef Antonio Alfredo Salvatore propose une carte exclusive de cuisine méditerranéenne avec des accents français-italiens, reflétant les influences culturelles uniques de Monaco.

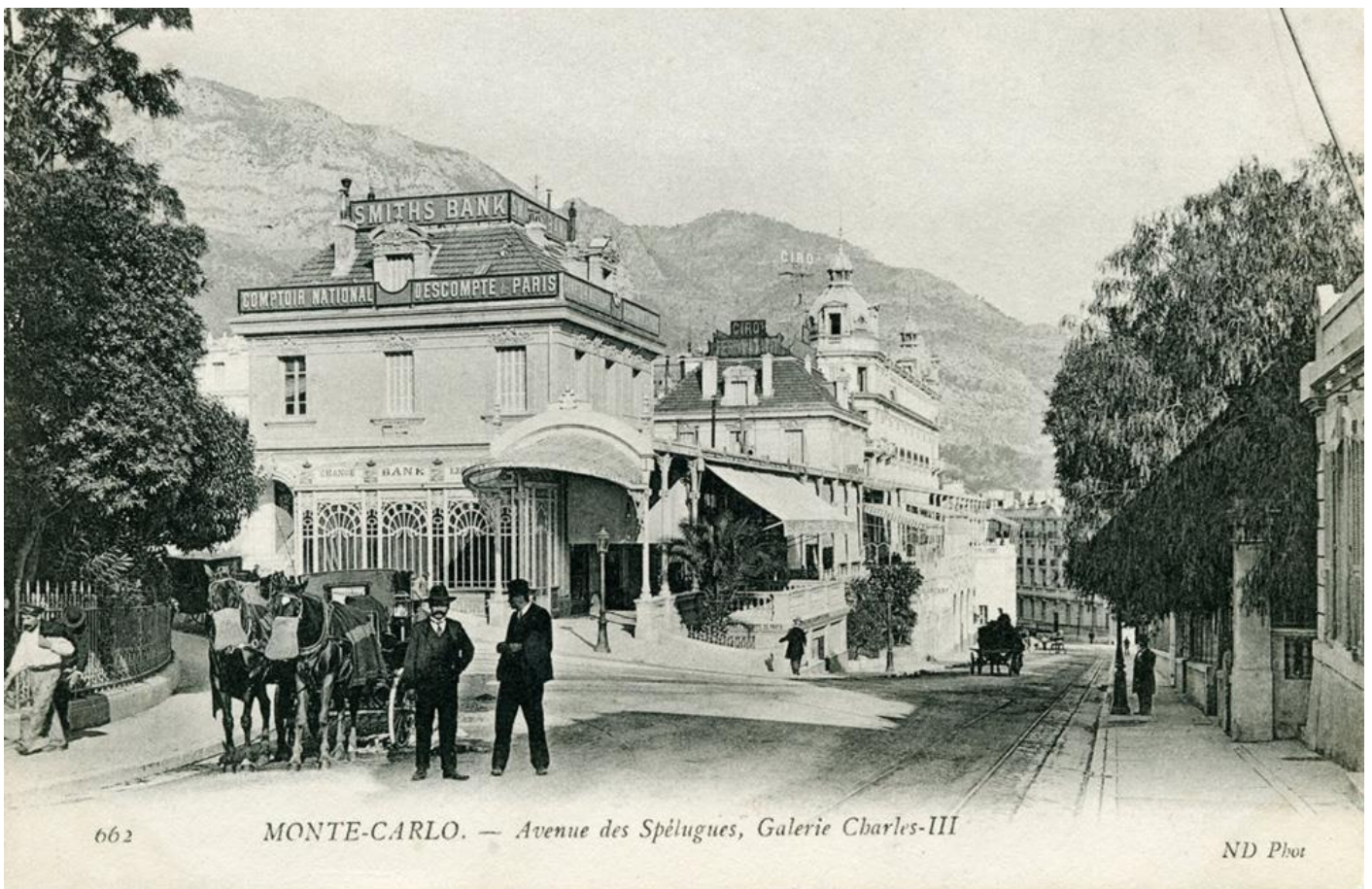
Les discrets salons de musique et de cigares fournissent l'espace idéal pour une expérience culinaire intime ou une fête privée.

Situato nel cuore del Principato di Monaco, a due passi dalla Piazza del Casino, Opéra e Hôtel de Paris, Rampoldi, il ristorante leggendario di Monte-Carlo, attira le celebrità locali e internazionali da più di 70 anni.

Aperto dopo la ricostruzione, questa famosa istituzione Monegasca ha riconfermato la sua posizione come uno dei ristoranti più importanti di Monaco perpetuando l'eredità che iniziò nel 1946.

Lo chef Antonio Alfredo Salvatore propone una carta esclusiva di cucina mediterranea con accenti franco-italiani, che riflettono le influenze culturali uniche di Monaco.

Un lussuoso spazio privé, composto di una sala musicale e una per fumatori di sigari, costituisce il luogo ideale per vivere un'esperienza culinaria intima o una festa privata.



LES ENTREES FROIDES
GLI ANTIPASTI FREDDI

Huitres Gillardeau 5€ l'unité

(Huitres, vinaigre de framboises, beurre d'échalotes, croûtons)
(*Ostriche, aceto di lamponi, burro di scalogno, crostini*)

Salade César du Chef 23€

(Laitue romaine, tranches de blanc de poulet, croûtons, parmesan, anchois du Cantabique, sauce César)
(*Insalata romana, fette di petto di pollo, crostini, parmigiano, acciughe del Cantabico, salsa Cesar*)

Salade de Roquette BIO avec Artichauts épineux, et Parmesan 24 mois 24€

(Roquette bio, artichauts, tomates cerises, avocat, parmesan, truffe noire, huile d'olive, citron)
(*Rucola bio, carciofi, pomodorini, avocado, parmigiano, tartufo nero, olio d'oliva, limone*)

Salade de Cœur de Filet de Saumon Fumé BIO « La coupe du Tsar » 26€

(Saumon fumé bio, mesclun, œufs de Tobiko, avocat, tomates cerises, cornichons, œuf dur, vinaigrette au citron)
(*Salmon affumicato bio, misticanza, uova di Tobiko, avocado, pomodorini, cetriolini, uovo sodo, vinaigrette al limone*)

Assiette de Melon et Jambon di Parma 27€

(Melon, jambon di Parma, balsamique extra Selection Rampoldi)
(*Melone, prosciutto Parma, balsamico Selezione Extra Rampoldi*)

Terrine de Foie Gras Maison 28€

(Foie gras de canard maison, compotée d'oignons rouges et figues, fruits des bois, pain maison)
(*Foie gras d'anatra della casa, marmellata di cipolle rosse e fichi, frutti di bosco, pane della casa*)

“Vitello Tonnato” 29€

(Rôti de veau, sauce au thon, petites câpres, cornichons)
(*Arrosto di vitello, salsa al tonno, capperi lacrima, cetriolini*)

Assiette de Jambon Ibérique “Pata Negra” 35€

(*Prosciutto Iberico “Pata Negra”*)

Salade de Langoustines Royales aux Avocats & Agrumes 49€

(Tartare d'avocat, tomates cerise, langoustines et pamplemousse)
(*Tartare d'avocado, pomodorini, scampi e pompelmo, cetriolo, fagiolini*)

Caviar d'Esturgeon Sélection «Rampoldi» 30g/50g 90€/170€

LES SOUPES

LE MINESTRE

Gazpacho avec Tartare de Petits Légumes de Printemps et Gambas Sautées 18€

(Tomate, concombre, oignon, poivron, huile d'olive, gambas, basilic)
(*Pomodori, cetrioli, cipolla, peperoni, olio d'oliva, gamberi, basilico*)

Minestrone de Légumes 19€

(Légumes de saison)
(*Verdure di stagione*)

Bouillabaisse « Rampoldi » 49€

(Soupe de poissons de roche, palourdes, moules, calamars, crustacés, poisson du jour, pomme de terre, safran, anis étoilé)
(*Zuppa di pesci di roccia, vongole, cozze, calamari, crostacei, pescato del giorno, patate, zafferano, anice stellato*)



LES CARPACCIOS *I CARPACCI*

Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf, Stracciatella D.O.P. et Basilic 21€

(Tomates cœur de bœuf, stracciatella D.O.P. des Pouilles, roquette bio, olives, câpres, basilic, pistou)
(Pomodori cuore di bue, stracciatella pugliese D.O.P., rucola bio, olive, capperi, basilico, pesto)

Carpaccio d'Artichauts Epineux et Parmesan 24 Mois 23€

(Artichauts, Parmesan, citron, ciboulette, persil)
(Carciofi, Parmigiano, limone, erba cipollina, prezzemolo)

Carpaccio de Filet de Bœuf « Classique » 27€

(Viande Angus, roquette bio, parmesan, tomates séchées)
(Carne Angus, rucola bio, parmigiano reggiano, pomodori secchi)

Carpaccio de Thon 29€

(Thon Albacore, confiture de tomate, romarin, menthe, écorce d'orange)
(Tonno a pinne gialle, marmellata di pomodori, rosmarino, menta, buccia d'arancia)

Carpaccio de Poulpe et Pistaches 32€

(Poulpe avec citronnelle et céleri, tomates, haricots, olives, câpres, pistaches)
(Polpo con citronella e sedano, tomate, fagioli, olive, capperi, pistacchi)

LES TARTARES *LE TARTARE*

Tartare de Filet de Bœuf «Classique» 29€

(Filet de bœuf Limousin, œuf, cornichons, câpres, anchois, échalote, tabasco, huile d'olive, jus de citron, pommes de terre)
(Filetto di manzo Limousin, uovo, cetriolini, capperi, acciughe, scalogno, tabasco, olio d'oliva, succo di limone, patate)

Tartare de Saumon 31€

(Saumon, concombre, avocat, basilic, échalote)
(Salmone, cetriolo, avocado, basilico, scalogno)

Crudités de Poissons et Fruits de Mer «Rampoldi» 39€

(Huitre Gillardeau, noix de Saint-Jacques, tartare du jour, gambas rouge de Sanremo)
(Ostrica Gillardeau, noce di capesanta, tartare del giorno, gambero rosso di Sanremo)

Tartare de King Crab du Kamchatka, Avocat et Tomates de Saison 48€

(King Crab, échalote, citron vert, ciboulette, moutarde, mayonnaise, avocat, concassé de tomate, caviar Arenka, gazpacho)
(Granchio reale, scalogno, lime, erba cipollina, mostarda, maionese, avocado, concassé di pomodoro, caviar Arenka, gazpacho)

Tartare de Filet de Boeuf avec Caviar "Sélection Rampoldi" 49€

(Filet de bœuf, œuf, cornichons, câpres, anchois, échalotes, tabasco, huile d'olive, jus de citron, caviar "Rampoldi")
(Filetto di manzo, uovo, cetriolini, capperi, acciughe, scalogno, tabasco, olio d'oliva, succo di limone, caviale "Rampoldi")

LES ENTREES CHAUDES *GLI ANTIPASTI CALDI*

Asperges tièdes de Saison avec sauce Mousseline 23€

(Asperges tièdes avec sauce Mousseline)
(Asparagi tiepidi con salsa Mousseline)

Escargots de Champagne avec Purée à la Truffe 25 €

(Escargots persillés à la Bourguignonne et purée à la truffe)
(Lumache alla Bourguignonne con prezzemolo e purée di patate)

Flan de Parmesan "Rampoldi" 29€

(Aubergines, ricotta, épinards, sauce tomate, crème de parmesan, pistou)
(Melanzane, ricotta, spinaci, salsa al pomodoro, crema di parmigiano, pesto)

Petits Calamars Poêlés aux Artichauts 38€

(Calamars poêlés, artichauts, ail et menthe)
(Calamaretti saltati, carciofi, aglio e menta)



LES PIZZAS DE "RAMPOLDI"
LE PIZZE DI "RAMPOLDI"

Pizza Spéciale du Chef à la Truffe 39€
(Crème de mozzarella, truffe noire de saison)
(*Crema di mozzarella, tartufo nero di stagione*)

Pizza Bufala Campana D.O.P. 27€
(Mozzarella de buffle, tomate, basilic)
(*Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico*)

Focaccia Traditionnelle Rouge et Blanche 8€
(*Focaccia tradizionale rossa e bianca*)

LES PATES ET LES RISOTTO
LE PASTE E I RISOTTI

Penne I.G.P. all'Arrabbiata 24€
(Sauce tomate, piments)
(*Salsa di pomodoro, peperoncini*)

Ravioli de Pâte Fraiche Maison farcis avec Ricotta, Sauce Beurre et Sauge 25€
(Pâte fraiche, beurre, sauge, parmesan, ricotta, épinards)
(*Pasta fresca, burro, salvia, parmigiano, ricotta, spinaci*)

Tagliatelles de Pâte Fraiche Maison à la Joue de Bœuf 27€
(Tagliatelles maison avec ragoût de joue de bœuf braisée au vin rouge)
(*Tagliatelle fatte in casa con ragù di guancia di manzo brasata al vino rosso*)

Paccheri I.G.P. alla Siciliana 28€
(Sauce tomate, basilic, aubergines, ricotta salée)
(*Salsa di pomodoro, basilico, melanzane, ricotta salata*)

Spaghetti I.G.P. alle Vongole 29€
(Pâte de blé dur, palourdes, persil, ail)
(*Pasta di grano duro, vongole, prezzemolo, aglio*)

Spaghetti aux Gambas et Courgettes 34€
(Pâtes de blé dur, gambas, courgettes, échalote, ail, cubes de tomate, persil)
(*Pasta di grano duro, gamberi, zucchine, scalogno, aglio, cubetti di pomodoro, prezzemolo*)

Risotto aux Cèpes, Champignons de Saison et Truffe Noire 36€
(Riz Carnaroli Riserva San Massimo, beurre, échalotes, cèpes, champignons de saison, ail, truffe, Parmesan)
(*Riso Carnaroli Riserva San Massimo, burro, scalogno, funghi porcini, funghi di stagione, aglio, tartufo, Parmigiano*)

Ravioli de Loup avec Palourdes et Poutargue 38€
(Pâte fraiche, loup de mer, palourdes, persil, ail, poutargue)
(*Pasta fresca, branzino, vongole, prezzemolo, aglio, bottarga*)

Risotto aux Fruits de Mer 43€
(Riz Carnaroli Riserva San Massimo, tomates, persil, moules, palourdes, calamars, poisson du jour, poulpe)
(*Riso Carnaroli Riserva San Massimo, pomodori, prezzemolo, cozze, vongole, calamari, pescato del giorno, polipo*)

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*)

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER
I PESCI E I FRUTTI DI MARE

Filet de Saumon avec Asperges de Saison et Sauce Blanche 38€

(Saumon, asperges, crème, moutarde, oignon)
(*Salmone, asparagi, crema, senape, cipolla*)

Filet de Turbot à la Méditerranéenne 48€

(Filet de Turbot cuit au four, courgettes, tomates, pommes de terre, aubergines, olives, câpres, basilic)
(*Filetto di rombo arrosto al forno, zucchine, pomodori, patate, melanzane, olive, capperi, basilico*)

Saint-Jacques aux Cèpes, purée de Chou-Fleur à la Vanille et Truffe Noire 52€

(Saint jacques, purée de chou-fleur, vanille, truffe noire, sauce aux cèpes)
(*Capesante, purè di cavolfiore, vaniglia, tartufo nero, salsa ai funghi porcini*)

Loup Entier en Croûte de Sel ou Grillé 57€

(Loup de mer grillé ou en croûte de sel – 20 minutes de préparation)
(*Branzino alla griglia o in crosta di sale – 20 minuti di cottura*)

“Grigliata” de Poisson & Fruits de Mer 59€

(Calamars, poisson du jour, poulpe, moules, palourdes, crevettes)
(*Calamari, pescato del giorno, polpo, cozze, vongole, gamberi*)

Sole à la Meunière 65€

(Beurre, farine, citron, thym, persil, purée de pomme de terre)
(*Burro, farina, limone, timo, prezzemolo, purée di patate*)

LES VIANDES

LE CARNI

Confit de Canard "Rampoldi" 39€

(Canard confit, sauce au vin épicé et fruits des bois, ananas, cannelle)
(*Anatra confit, salsa al vino speziata e frutti di bosco, ananas, cannella*)

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée à la Truffe 44€

(Foie gras de canard, fromage de chèvre, truffe noire, réduction de vin rouge, purée de chou-fleur, vanille, raisin)
(*Foie gras d'anatra, formaggio di capra, tartufo nero, salsa al vino rosso, purè di cavolfiore, vaniglia, uva*)

Foie de Veau "Rampoldi" 45€

(Oignons, crème, jus de viande, moutarde, brandy, cornichons, purée de pommes de terre)
(*Fegato di Vitello, cipolle, panna, succo di carne, mostarda, brandy, purè di patate, cetriolini*)

Joue de Bœuf Braisée 46€

(Joue de bœuf braisée au vin rouge, carottes et purée de pommes de terre)
(*Guancia di manzo brasata al vino rosso, carote e purè di patate*)

Chevreau de Lait rôti aux Herbes Aromatiques 49€

(Chevreau de lait rôti au charbon, pommes de terre, herbes aromatiques, échalotte)
(*Capretto da latte arrosto al carbone, patate, erbe aromatiche, scalogno*)

Filet de Bœuf Angus aux cinq Continents 53€

(Cubes de bœuf Angus Argentin, sauce aux cinq poivres, pommes de terre gratinées)
(*Cubetti di Angus Argentino, salsa ai cinque pepi, patate gratinate*)

Filet de Bœuf Angus « Rossini » 69€

(Filet d'Angus Argentin, sauce au vin rouge, truffe noire, foie gras, pain confit, purée de pomme de terre à la truffe)
(*Filetto di Angus Argentino, salsa al vino rosso, tartufo nero, foie gras, pane confit, purée di patate al tartufo*)

SUR LA BRAISE
ALLA BRACE

Coquelet Jaune Fermier Piquant 41€

(Poulet au gout épicé, piments, pommes de terre au four)
(*Pollo con gusto speziato, peperoncino, patate al forno*)

Côtelettes d'Agneau Irlandais BIO 46€

(Côtelettes d'Agneau avec légumes grillés)
(*Costolette d'Agnello d'Irlanda con verdure alla griglia*)

Filet de Bœuf Angus 49€

(Filet d'Angus Argentin, purée de pommes de terre)
(*Filetto di Angus Argentino, pure di patate*)

Grilled Blue Lobster with Dutch Sauce and Asparagus 130€

(Blue lobster, Dutch sauce, asparagus)
Голубой Омар на гриле под Голландским соусом и спаржей

Tomahawk de Black Angus pour 2 Personnes 160€

(Tomahawk de Black Angus Top Prime, 35 jours de vieillissement, pommes de terre au four, légumes grillés)
(*Tomahawk di manzo Black Angus Top Prime, 35 giorni di frollatura, patate al forno, verdure alla griglia*)

LES ACCOMPAGNEMENTS
I CONTORNI

Riz Nature 9€

(*Riso bianco*)

Salade Mixte 9€

(*Insalata mista*)

Épinards 9€

(*Spinaci*)

Pommes de Terre Sautées 9€

(*Patate saltate*)

Purée de Pommes de Terre 9€

(*Purée di patate*)

Casserole de Légumes Grillés du Marché 10€

(*Padella di verdure alla griglia del mercato*)

Légumes Vapeur 11€

(*Verdure al vapore*)

Purée de Pommes de Terre à la Truffe Noire 13€

(*Purè di patate al tartufo nero*)

Artichauts Poêlés à l'Ail et Menthe 28€

(*Carciofi, aglio, menta*)

LES PLATS VEGETARIENS & VEGANS
I PIATTI VEGETARIANI & VEGANI

Caviar d'Aubergines 17€

(Aubergine, ail, basilic, persil, vinaigre de pomme)
(Melanzana, aglio, basilico, prezzemolo, aceto di mele)

Carpaccio de Courgettes 18€

(Courgettes, basilic, huile d'olive, tomates, vinaigre balsamique "Rampoldi")
(Zucchine, olio d'oliva, basilico, pomodoro a cubetti e balsamico "Rampoldi")

Salade de Quinoa 19€

(Quinoa, cœur de laitue, tomates, avocat, poivrons, menthe, concombre, câpres, olives, oignons rouges, huile d'olive)
(Quinoa, cuore di lattuga, pomodori, avocado, peperoni, menta, cetrioli, capperi, olive, olio, cipolla rossa)

Pizza Vegetariana 24€

(Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, asperges, épinards)
(Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, asparagi, spinaci)

Risotto de Printemps 26€

(Riz Riserva San Massimo légumes de saisons, huile d'olive, gingembre)
(Riso Riserva San Massimo, verdure di stagione, olio d'oliva, zenzero)

RAMPOLDI

RAMPOLDI

M O N T E - C A R L O

d e p u i s 1 9 4 6

Bœuf : Australia, Argentina, France, Italie.
Agneau : Irlande, France, Italie.
Veau : France, Italie.
Poulet et Canard : France, Italie.