



LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE  
Monte - Carlo

## ANTIPASTI

### BOTTONI DI VITELLO TONNATO

Vitello arrosto e salsa al tonno

29

### TERRINE DI FOIE GRAS

Terrine di fegato d'anatra e confettura di cipolle di Tropea

32

### BIANCO SU NERO

Calamaretti spillo al nero

36

### TARTARE

Tartare di Limousin, caviale Oscietra, sorbetto alla mela verde e mostarda

49

### QUADRO DI CRUDO

Crudo di pesce e crostacei del Mar Ligure,  
caviale, ostrica e essenza di limone di Mentone

55

## PASTA E RISOTTO

### LO SPAGHETTO DI ANTONIO 2.0

Spaghetti di Gragnano « Gentile », crema di burrata di bufala, mollica croccante e basilico

25

### CACIO E PEPE

Ziti, Pecorino Romano, pepe nero e bottarga di muggine

29

### GIROTONDO DI RAVIOLO

Ravioli ripieni di manzo brasato, crema di Parmigiano, jus di carne e tartufo nero

39

### RISORO

Risotto Carnaroli mantecato allo zafferano di Calabria, triglia rossa di scoglio e gremolada tradizionale

45

### FIORI DI GRANCHIO REALE

Tortelli al granchio reale, crema di zucchine e aceto balsamico alla ciliegia amarena

48

### ROSSO DI SANREMO

Zuppa di gamberi rossi di Sanremo, tagliolini e pistacchio di Bronte

55



LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE  
Monte - Carlo

## SECONDI PIATTI DI PESCE

### BIANCO DI PESCE

Baccalà d'Islanda, crema di piselli, salsa « vierge » con limone confit e zabaione alle spezie

46

### ZUPPA DI PESCE

Zuppa di pesci della Costa Mediterranea

55

### OGGI IL MARE

Pescato del giorno alla Ligure

60

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### CAPRETTO ALLA LUCANA

Capretto da latte cotto lentamente a bassa temperatura, tartufo nero, carciofi alla Romana, purée di topinambur e patate alla Scapece

50

### COSTATA DI VITELLO

Costata di vitello, burro e salvia

58

### IL CRUDO, IL COTTO E LO STRACOTTO

Tartare, filetto e guancia brasata di manzo

65

## LE DEGUSTAZIONI

MENU TRADIZIONE 110

DÉGUSTAZIONE DI VINI + 70

Un percorso di sei piatti attraverso le tradizioni della nostra cucina.

A MANO LIBERA 180

DÉGUSTAZIONE DI VINI + 140

Un'esperienza insolita in otto servizi per lasciarVi sorprendere e guidare dal guizzo creativo dello Chef Antonio Salvatore

I menu sono serviti per tutto il tavolo.

Prezzi in Euro – Tasse e Servizi Inclusi

La lista degli allergeni è disponibile su richiesta