

Located in the heart of the Principality of Monaco, on the corner between La place du Casino the Opera and the Hotel de Paris, Rampoldi is the legendary restaurant of Monte-Carlo and attracts local and international celebrities for more than 75 years.

Opened after important renovations, this famous Monegasque institution has reconquered his status as one of the most historical restaurants of Monaco and has so perpetuated the heritage began in 1946.

In a personal and continuous research, Chef Antonio Alfredo Salvatore offers an exclusive menu based on the Mediterranean cuisine with Franco-Italian touch, that reflect the unique cultural influences of Monaco.

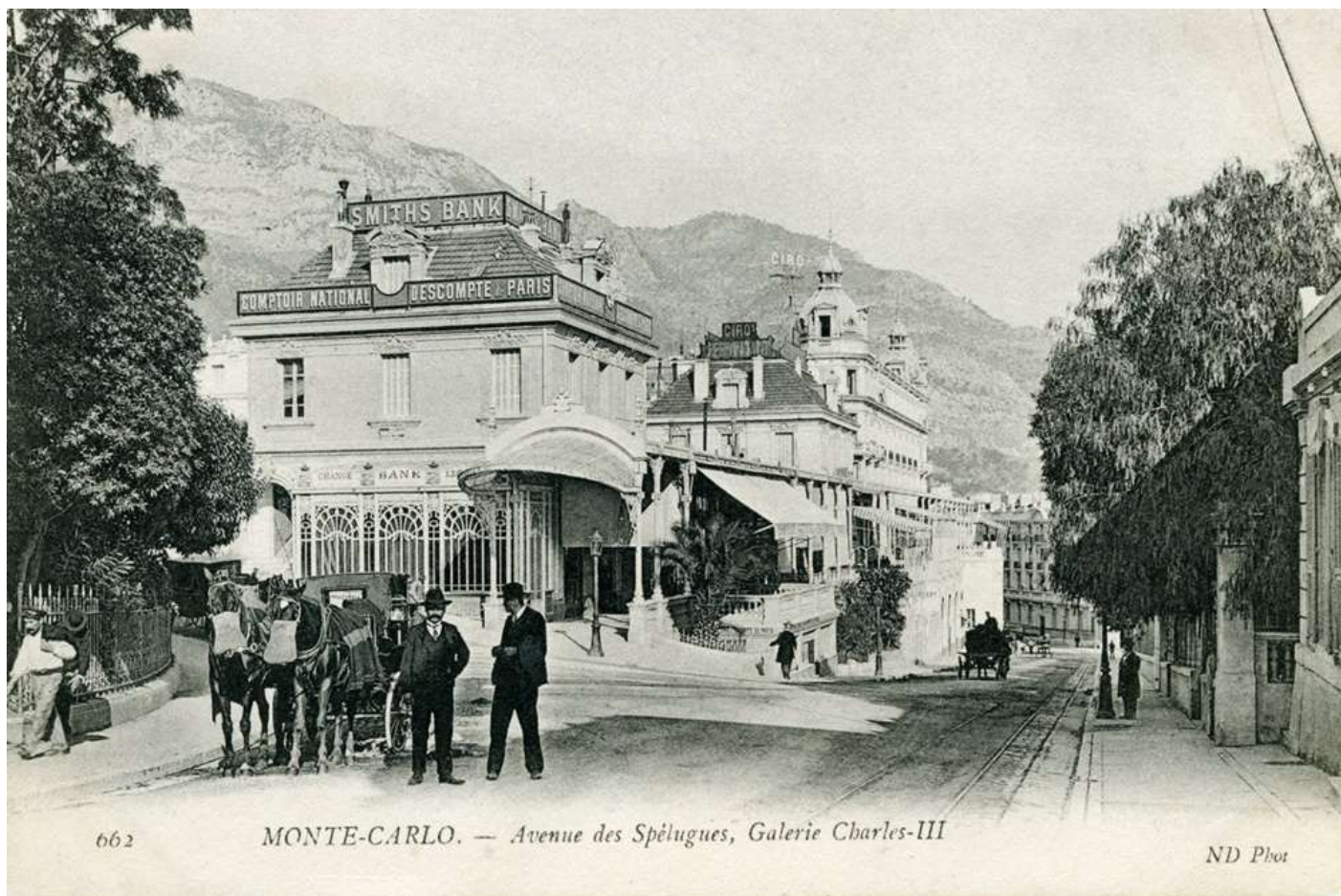
Today, a new concept can be enjoyed, created in the heart of the private space, La Table of Antonio Salvatore is a magical place where gastronomic, oenological and convivial emotions find their point of excellence. The award of the Michelin Star has crowned the vision of the huge commitment of the Chef. And so, the high level of his kitchen has been shown.

Легендарный ресторан Рамполди в Монте-Карло, расположенный в сердце княжества Монако, на углу площади Казино де л'Опера и Отеля де Парис, уже более 75 лет привлекает местных и международных знаменитостей.

Это знаменитое Монакское заведение открыло после капитального ремонта, и подтвердило свое место среди самых исторических ресторанов Монако, продолжая наследие, начатое в 1946 году.

Шеф-повар Антонио Альфредо Сальваторе представляет эксклюзивное меню, основанное на блюдах средиземноморской кухни с франко-итальянскими акцентами и постоянными авторскими экспериментами, отражая уникальные культурные влияния Монако.

Сегодня можно насладиться новой концепцией, созданной в сердце частного пространства. Ла Табле д Антонио Сальваторе – волшебное место, где гастрономические, винодельческие и застольные эмоции достигают совершенства. Получение звезды Мишлен увенчало огромное усилие шеф-повара и раскрыло высокий уровень его кухни.





ENGLISH BREAKFAST SERVED FROM 8:00 TO 10:30 AM

Завтрак подается с 8:00 до 10:30.

OUR SPECIAL DISHES FOR 2 НАШИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА НА ДВОИХ

***Beef Fillet Tartare with Caviar “Rampoldi Selection”**

(Beef fillet, raw egg, gherkins, capers, brandy, shallots, Tabasco, olive oil, lemon juice, mustard, “Rampoldi” caviar 20gr, sorbet)

(Тар-тар из филе говядины с каперсами, луком шалот, Табаско, лимонным соусом, с сорбетом из зеленого яблока, горчицей и с чёрной икрой “Rampoldi” от шефа 3, 4, 10)

***Bouillabaisse “Rampoldi”**

(Soup with Rock fish, clams, mussels, squids, shellfishes, fish of the day, potatoes, saffron, star anise, pistachio)

(Буйабес “Rampoldi” с вонголе, мидиями, кальмаром, рыбой дня, картофелем, шафраном, анисом и фисташками 2, 4, 8, 9, 14)

***Spaghetti with Blue Lobster Bretagne**

(Durum wheat pasta, blue lobster, tomato sauce, shallot, garlic, basil, parsley)

Спагетти с голубым лобстером

(паста из твердых сортов пшеницы, лобстер, томатный соус, лук-шалот, чеснок, базилик, петрушка 1, 2, 9)

***Whole Sea Bass Mediterranean Style (seasons vegetables)**

Сибас по средиземноморски с овощами 4, 9

*** Raw Fish and Seafood “Rampoldi”**

(Gillardeau oyster, scallop, red shrimp, tartare of the day, royal crayfish and caviar)

(Тар-тар из свежей рыбы дня и морепродуктов - устриц Жилардо, морского гребешка, креветок и чёрной икрой 4, 14)

*** Black Angus Tomahawk for two persons**

(Top Prime Black Angus Tomahawk, 1200gr, 35 days of maturation, baked potatoes, grilled vegetables)

(Стейк Топ Прайм Томагавк на 2-х, 1200gr, 35 дней созревания, с запечённым картофелем и овощами на гриле 7, 9, 10)



COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Gillardeau Oysters each

(Oysters, raspberry vinegar, shallot butter, croutons)
(Устрицы Жилардо - 1 штука 14)

Spring Salad

(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, пеперони, красным луком и оливковым маслом 1)

Chef's Caesar Salad

(Romaine lettuce, slices of chicken breast, croutons, parmesan, anchovies from Cantabrique, Caesar sauce)
Салат «Цезарь» от шефа с нежным филе из куриной грудки
(Гренки, пармезан, анчоусы, фирменный соус 1,3,4)

Melon & Parma

(Melon, Parma, basilico, Rampoldi extra balsamic vinegar)
(Вяленая ветчина с кусочками дыни 10)

Salad of Organic Rocket with Spiny Artichokes and aged Parmesan

(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 7)

Vitello Tonnato

(Roasted veal, tuna sauce, baby capers, gherkins)
(Телятина «Вителло Тоннато» под соусом из тунца, маленькими каперсами и корнионами, яйцо перепела, 3,4,9)

Homemade Foie Gras Terrine

(Duck liver terrine, tomato jam, olive tapenade, home bread, Mustard of Cremona)
(Террин из Фуа Гра с джемом из томатов, тапенадом из оливок и домашним хлебом 1,8, 10)

Iberian “Pata Negra” Ham

Вяленая ветчина Пата Нэгра

Royal Crayfish Salad with Avocado and Citrus

(Royal Crayfish, avocado tartare, cherry tomatoes, grapefruit, cucumber, green beans)
(Королевские Лангустины с Авокадо и Грейпфрутом 2)

Caviar d’Esturgeon Sélection «Rampoldi» 30g

HOT STARTERS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Warm Asparagus with “Mousseline” Sauce

(Asparagus with “Mousseline” sauce)
(Спаржа на пару в соусе Mousseline 3, 10)

Parmesan Flan “Rampoldi”

(Eggplant, ricotta cheese, spinach, tomato sauce, Parmesan cream, pesto sauce)
(Пирог из баклажанов “Rampoldi” с риккотой, шпинатом, с соусом песто и кремом из Пармезана 1, 7, 9)

Snails of Champagne with Mashed Potatoes and Black Truffle

(Snails in “Bourguignonne” style with parsley and mashed potatoes)
(Бургундские Улитки с петрушкой и картофельным пюре с чёрным трюфелем 7)

Small Pan-Fried Squids with Artichokes

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



CARPACCIOS **КАРПАЧЧО**

Zucchini Carpaccio

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

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

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

(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 7)

Spiny Artichoke Carpaccio and aged Parmesan

(Artichokes, Parmesan 24 Months, lemon, chives, parsley)

Карпаччо из свежих артишоков с Пармезаном (24 мес.), с лимоном и петрушкой

Tuna Fish Carpaccio

(Yellowfin tuna, tomato jam, onion, orange peel, guacamole)

(Карпаччо из свежего тунца с джемом из томатов, мятой, с луком, гуакамоле и цедрой апельсина 4)

Classic Beef Carpaccio

(Angus meat, organic rocket salad, parmesan, dried tomatoes, mustard, gorgonzola)

*(Карпаччо из говядины с Пармезаном, сушеными помидорами и рукколой **БИО**, горчица, горгонзола 7, 10)*

Octopus Carpaccio and Pistacho

(Octopus with lemongrass and celery, tomate, olives, capers, pistachio and green beans)

(Карпаччо из осьминога с лемонграссом, томатами, каперсами, фисташками и зеленой фасолью 8, 9, 14)

TARTARES

ТАР-ТАР

Salmon Tartare

(Finely-minced fresh salmon, cucumber, avocado, basil, shallot)

(Тар-тар из лосося со свежим огурцом, авокадо, базиликом и луком шалот 4, 10)

Beef Fillet Tartare "Classique"

(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 3, 4, 10)

"RAMPOLDI" PIZZAS

ФИРМЕННЫЕ ПИЦЦЫ «RAMPOLDI»

Traditional Focaccia Red or White

(Традиционная фокачча, красная или белая 1)

Vegetarian Pizza

(Tomato, mozzarella, eggplant, spinach, zucchini, bell peppers, asparagus)

(Вегетарианская пицца с помидорным соусом, моцареллой, баклажанами, шпинатом, цукини, красным перцем и спаржей 1, 7)

Queen Margherita

(Buffalo's mozzarella, tomato, basil)

(Пицца с моцареллой D.O.P. из буйволиного молока 1,7)

Chef's Speciality Truffle Pizza

(Creamy mozzarella, black truffle)

(Пицца «Rampoldi» с чёрным трюфелем 1, 7)



SOUP СУПЫ

Organic Vegetable Minestrone

(Seasonal vegetables)
(Суп из сезонных овощей 9)

Gazpacho with Shrimps

(Shrimps, olives, capers, tomato, peppers, cucumbers, red onion, basil, vinegar)
(Гаспачо с креветками 9)

PASTA AND RISOTTO ПАСТА И РИЗОТТО

Penne I.G.P. all'Arrabbiata

(Durum wheat pasta, tomato sauce, red chili peppers)
(Пенне в остром соусе Арабьята 1)

Paccheri I.G.P. alla Siciliana

(Durum wheat pasta, tomato sauce, basil, eggplants, salted ricotta)
(Паста Паккери с баклажанами, рикоттой и базиликом 1, 7)

Homemade Ravioli with Ricotta and Sauce Butter and Sage

(Fresh pasta, butter, sage, parmesan, ricotta, spinach)
(Домашние Равиоли с рикоттой, сливочным маслом, пармезаном и шпинатом 1, 3, 7)

Homemade Tagliatelle with Beef Cheek

(Freshly-made tagliatelle with braised beef cheek ragout in red wine sauce and cheese sauce)
(Домашняя паста с рагу из говяжьих щёчек, под соусом из красного вина и с сыром 1, 3, 7, 9)

Spaghetti I.G.P. with Clams

(Durum wheat pasta, clams, parsley, garlic, tomato)
(Спагетти с ракушками Вонголе 1, 8, 9, 14)

Risotto with Porcini, Seasonal Mushrooms

(Rice Carnaroli, shallots, porcini, seasonal mushrooms, garlic, butter, parmesan sauce, pesto of black truffle)
(Ризотто с белыми и сезонными грибами, чесноком, соусом из пармезана и песто из черного трюфеля 7)

Homemade Ravioli of Sea Bass with Clams and Bottarga

(Fresh pasta, sea bass, clams, parsley, garlic, bottarga)
(Домашние Равиоли с Сибасом, ракушками Вонголе и Боттаргой 1, 3, 4, 7, 9, 14)

Rigatoni with Black Truffle

(Паста Ригатони с черным трюфелем 1, 7)

Seafood Risotto

(Rice Carnaroli, tomatoes, parsley; mussels, clams, prawns, squids, fish of the day, octopus)
(Ризотто с дарами моря 4, 7, 8, 9, 14)



FISH AND SEAFOOD *РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ*

Salmon Fillet with Seasonal Asparagus and White Sauce

(Salmon, asparagus, cream, mastard, onion, zucchini)

(Филе лосося с сезонной спаржей под белым соусом и цуккини 4, 7, 10)

Mediterranean Turbot Fillet

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

(Филе Тюрбо запеченное с цуккини, баклажанами, помидорами, картофелем, оливками, каперсами и базиликом 4, 9)

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

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

(Морские гребешки с пюре из цветной капусты, ванилью и чёрным трюфелем 7, 9, 14)

Whole Sea Bass in Salt Crust or Grilled

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

(Сибас на гриле, запеченный с овощами или в соли - приготовление ~20 минут 4)

Fish and Seafood Mixed Grill “Grigliata”

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

(Ассорти из рыбы и морепродуктов на гриле 2, 4, 14)

Sole Fish in “Meunière” style

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

(Морской язык с тимьяном, петрушкой и картофелем 4, 7, 9)

MEAT DISHES *МЯСНЫЕ БЛЮДА*

Duck Confit “Rampoldi”

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

(Утка Конфи “Rampoldi” под ягодно-винным соусом, ананасом и корицей 9)

Veal Liver “Rampoldi”

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

(Печень телячья «Rampoldi» 7, 10)

Beef Cheeks Braised in Red Wine

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

(Говяжьи щёчки, тушеные в красном вине с морковью и картофельным пюре горчица Кремона 1, 7, 9)

Pan-Fried Escalope of Foie Gras with Black Truffle

(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 7, 9)

Angus Beef Fillet in five continents

(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 7, 9)

Roasted Suckling Lamb with Aromatic Herbs

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

(Запеченный молочный ягненок с ароматными травами и картофелем 9)

Angus Beef Fillet “Rossini”

(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 1, 7, 9)



ON FIRE **НА ОГНЕ**

Farmer Spicy Yellow Chicken

(Spicy chicken, chili peppers, baked potatoes)

(Фермерский цыпленок с острым перцем и запеченным картофелем 9)

Irish Organic Lamb Chops on Embers

(Organic lamb chops from Ireland with grilled vegetables, menta)

*(Каре ягненок **BIO** с овощами на гриле с мятой)*

Angus Beef Fillet on Embers

(Angus Beef Fillet from Argentina, mashed potatoes)

(Филе Аргентинской говядины Ангус на огне с картофельным пюре 7, 10)

GARNISHES

ГАРНИРЫ

Pan Fried Potatoes

(Картофель запеченный)

Mashed Potatoes

(Картофельное пюре 7)

Mixed Salad

(Разнообразные листья салата)

Seasonal Grilled Vegetables

(Ассорти из сезонных овощей на гриле)

Sautéed Broccoli with oil, garlic and chili

(Брокколи с растительным маслом, чесноком и перцем чили 9)

Seasonal Steamed Vegetables

(Сезонные овощи на пару)

Mashed Potatoes with Black Truffle

(Картофельное пюре с чёрным трюфелем 7)

Eggplant Caviar

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

*(Баклажанная икра с чесноком, базиликом, петрушкой, помидорками,
солью и яблочным уксусом)*

Artichokes with Garlic and Mint

(Artichokes, garlic and mint)

(Артишоки с чесноком и мятой)



M O N T E - C A R L O

d e p u i s 1 9 4 6

Аллергенный список

1.Зерновые 2.Ракообразные 3. яйцо 4.Рыба 5.Арахис 6.Соевая 7.Лактоза
8.Орехи 9. Сельдерей 10.Горчица 11.Семена 12.Сульфиты 13. Бобовые
14.Моллюски

Beef: Australia, Argentina, France, Italy.

Lamb: Irlanda, France, Italy, Spain.

Veal: France, Italy.

Chicken and Duck: France,Italy.