Click here to book

Stare insieme a tavola significa
trasformare momenti speciali in ricordi
e la condivisione in emozione.
Che il 2027 sia proprio così:
un anno da assaporare giorno dopo giorno,
ricco di sorrisi e occasioni felici da vivere
con le persone che amate. Buon 2027

AS

80
1946
2026
RAMPOLDI • MONTE-CARLO

Rampoldi Monte Carlo
3 Av. des Spélugues, 98000 Monaco



2027

RAMPOLDI
MONTE-CARLO
depuis 1946

RAMPOLDI

Menu du Réveillon

31 décembre 2027

LES ENTRÉES

Carpaccio de crevettes rouges
de Mazara del Vallo et caviar d'osietra [2, 4]

ou

Terrine de foie gras maison
Chutney de tomates et d'olives taggiasche,
pain aux cinq épices [1, 3*, 7*, 12*]

LES PÂTES

Ravioli de bar à la poutargue de mulet,
sauce verte, palourdes et citron amer
[1, 3*, 4, 7*, 9*, 10*, 12*, 14]

ou

Sedanini à la crème et truffe noire [1, 3*, 7]

LES PLATS PRINCIPAUX

Homard bleu accompagné de petits choux
de saison, fenouils, mini-carottes
et de sa bisque [1, 2, 7*, 9*, 12*]

ou

Filet de bœuf Wellington à la sauce
tournedos et topinambours [1, 3*, 7*, 9*, 10*, 12*]

LA TRADITION

Lentilles et *cotechino* [9*, 12*]

LE DESSERT

Panettone traditionnel au chocolat,
sublimé d'une note de piment crusco
[1, 3*, 6*, 7*, 8*]

Menu complet à 490 € par personne
Une bouteille de Ruinart Blanc de Blancs offerte pour deux personnes, à ouvrir en début du dîner ou pour le toast de fin d'année.

ALLERGÈNES
1 Céréales avec gluten; 2 Crustacés; 3 Œufs; 4 Poissons; 5 Arachides; 6 Soja; 7 Lait;
8 Fruits à coque; 9 Céleri; 10 Moutarde; 11 Sésame; 12 Sulfites; 13 Lupin; 14 Mollusques
* À confirmer selon les recettes et fiches fournisseurs avant diffusion. Signalez toute allergie.

RAMPOLDI

New Year's Eve Menu

31 December 2027

STARTERS

Carpaccio of red prawns from Mazara
del Vallo with Osietra caviar [2, 4]

or

Homemade foie gras terrine
Tomato and Taggiasca olive chutney,
five-spice bread [1, 3*, 7*, 12*]

FIRST COURSES

Sea bass ravioli with grey mullet bottarga,
green herb sauce, fresh clams and bitter
lemon [1, 3*, 4, 7*, 9*, 10*, 12*, 14]

or

Sedanini pasta with cream and black truffle
[1, 3*, 7]

MAIN COURSES

Blue lobster with seasonal sprouts, fennel,
baby carrots and lobster bisque [1, 2, 7*, 9*, 12*]

or

Beef fillet Wellington with tournedos sauce
and Jerusalem artichokes [1, 3*, 7*, 9*, 10*, 12*]

TRADITION

Lentils and cotechino [9*, 12*]

DESSERT

Traditional chocolate panettone with
a hint of peperone crusco [1, 3*, 6*, 7*, 8*]

Full menu at €490 per person
A complimentary bottle of Ruinart Blanc de Blancs for every two people, to be opened at the start of the dinner or for the final New Year's Eve toast.

ALLERGENS
1 Cereals with gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soya; 7 Milk; 8 Nuts; 9 Celery
10 Mustard; 11 Sesame; 12 Sulphites; 13 Lupin; 14 Molluscs
* Confirm against recipes and supplier specifications before distribution. Please report any allergy.

RAMPOLDI

Menu di Capodanno

31 dicembre 2027

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di gamberi rossi
di Mazara del Vallo e caviale di osietra [2, 4]

o

Terrina di foie gras della casa
Chutney di pomodori e olive taggiasche,
pane alle cinque spezie [1, 3*, 7*, 12*]

I PRIMI

Ravioli di branzino alla bottarga di muggine
in salsa verde e vongole veraci
e limone amaro [1, 3*, 4, 7*, 9*, 10*, 12*, 14]

o

Sedanini alla crema e tartufo nero [1, 3*, 7]

I PIATTI PRINCIPALI

Astice blu con cavoletti di stagione,
finocchi, carotine e la sua bisque [1, 2, 7*, 9*, 12*]

o

Filetto di manzo alla Wellington in salsa
tournedos e topinambur [1, 3*, 7*, 9*, 10*, 12*]

LA TRADIZIONE

Lenticchie e cotechino [9*, 12*]

IL DESSERT

Panettone tradizionale al cioccolato
e tocco di peperone crusco [1, 3*, 6*, 7*, 8*]

Menu completo a 490 € cad.
Una bottiglia di Ruinart Blanc de Blancs in omaggio ogni due persone da aprire a inizio cena o per il brindisi finale di fine anno.

ALLERGENI
1 Cereali con glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi
* Da confermare con ricette e schede fornitori prima della diffusione. Segnalare eventuali allergie.