

I “Monzù”, storpiatura dialettale del francese “Monsieur”, era il termine con cui venivano chiamati i grandi cuochi che lavoravano presso le corti delle famiglie aristocratiche napoletane tra il XIII e il XIX secolo

“Monzù” – an Italianization of the French word “Monsieur” – was the name Neapolitan nobles gave their fancy French chefs during the period from the 13th to the 19th century

Le Monzù
C A P R I



Executive Chef

Antonio Pedana

Restaurant Manager

Luigi Cinque

Pastry Chef

Andrea Oriti

Maitre

Emanuele De Vivo

Le Monzù
C A P R I

*“Labirinto di Sapori”
“Labyrinth of flavours”*

Un percorso culinario in 8 assaggi,
che spazia attraverso le più importanti declinazioni
e sfumature della cucina dello chef.
Un'esperienza completa che coinvolge tutti i sensi!

*An 8 courses culinary journey,
which ranges through the most important variations
and chef de cuisine's nuances.
A complete experience that involves all the senses!*

Euro 230

Gli abbinamenti del nostro Sommelier
Our Sommelier wine pairings
Euro 150 p.p.

Le Monzù
C A P R I

“Tra le Onde”
“Through the waves”

Scampi con foie gras e pere Williams
Scampi with foie gras and Williams pear

Seppia con mela verde e salicornia**
*Cuttlefish with green apple and glasswort***

Linguine con burro di bufala, lattuga di mare e ostriche
Linguine with buffalo butter, seaweed and oysters

Eliche con cozze, peperoncini verdi e “lardo” di capasanta
Eliche pasta with mussels, green peppers and scallop “lard”

Tataki di ricciola alla milanese con scarola, limone e salsa ai pinoli**
*Tataki breaded amberjack with prickly lettuce, lemon and pine nut sauce***

Piña Colada

Euro 180

Gli abbinamenti del nostro Sommelier
Our Sommelier wine pairings
Euro 120 p.p.

Le Monzù
C A P R I

“Terra Ferma”
“Inland”

Uovo croccante 62°C con ricotta di bufala e tartufo nero
Crispy egg 62°C with buffalo ricotta, and black truffle

Lombo di coniglio, sedano rapa e verza
Rabbit loin, celeriac and cabbage

Lattughino, lampone, olive e mandorle
Baby lettuce, raspberries, olives and almonds

Risotto limoni e capperi
Lemon and capers risotto

Filetto di agnello con barbabietola e ribes
Lamb fillet with beetroot and currant

Latte e biscotti
Cookies and milk

Euro 170

Gli abbinamenti del nostro Sommelier
Our Sommelier wine pairings
Euro 120 p.p.

Le Monzù
C A P R I

“Orizzonti”
“Horizons”

Tartare di rapa rossa e mela con spuma di limone
Red turnip and apple tartare with lemon foam

Indivia con lamponi, emulsione di zafferano e cioccolato
Endive with raspberry, saffron emulsion and chocolate

Spaghetti con estratto di pomodoro, sesamo bianco e polvere di capperi
Spaghetti with tomato essence, white sesame and capers powder

Assoluto di finocchio all’aneto
Fennel absolute with dill

Mandorla, Carota e Sedano
Almond, Carrot and Celery

Euro 150

Gli abbinamenti del nostro Sommelier
Our Sommelier wine pairings
Euro 100 p.p

Smart Menu

Scelta di due portate e un dessert dai nostri menu degustazione

Choose from our tasting menus two courses and a dessert.

Euro 150

Le pietanze del Menù possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, soia frutta secca a guscio, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff eventuali allergie o intolleranze. Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato, è a vostra disposizione per qualunque chiarimento.

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg. CE N° 11169/11 e Reg CE N° 852/ 04)

(*) Prodotto congelato in origine.

(**) Gli alimenti destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nuts, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide, lupins and seafood.

Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.

An allergen list is available to costumers

Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (Reg. CE 1169/2011 e Reg CE 852/ 04).

(*) Product frozen in origin.

(**) Food destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with provisions of EC regulations 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

Buona Degustazione
Dal team del ristorante Le Monzù

Enjoy your Tasting
From Le Monzù restaurant team

..Raffaele, Luigi, Tommaso, Vittorio, Antonio,
Rahwa, Davide, Christian, Maria, Francesco,
Fabio, Alessio, Noemi, Marco, Jessica,
Gabriele, Emmanuel, Mike, Guido, Liliana,
Michelle, Annachiara, Beatrice, Chiara..

Grazie