



***MENÙ***

*Italiano*

**Ristorante Montecristo 1976**

**INFORMATIVA AI SENSI DEL REG. (CE) 1169/01 – NORMATIVA  
EUROPEA SU INGREDIENTI E ALLERGENI**

**Tutti i prodotti preparati possono contenere allergeni o loro tracce.**



**Per qualsiasi informazione è possibile consultare apposita  
documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.**

Dr.ssa Serena Scotti – dott. In Scienze e Tecnologie Alimentari – Via B. Diotti, 43 – 20153 Milano  
Auditor ISO22000 – Auditor Interno BRC e IFS – RSPP Abilitato Macrosettore AT&CO D6-B9  
Cell: 3208640505 - [serenascottic@tinocali.it](mailto:serenascottic@tinocali.it)

***COPERTO***

***SERVIZIO INCLUSO NEL PREZZO***

**Ristorante Montecristo 1976**

# **LA NOSTRA CUCINA**

## ***Antipasti***

### **I CRUDI**

*Plateau royal di mare*

*ostriche tartufi gamberoni scamponi ricci*

*(secondo disponibilità)*

*tartare carpacci*

*Scamponi crudi olio e limone*

*Gamberoni crudi olio e limone*

*Carpaccio di Branzino*

*Carpaccio di Salmone*

*Carpaccio di Pesce Spada*

*Carpaccio misto*

*Tartare mista*

*Ricci (secondo disponibilità)*

### ***Antipasti assortiti***

*Antipasto misto alla Montecristo*

*Antipasto misto al vapore*

*Antipasto misto alla griglia*

*Antipasto misto gratinato*

*Misto Scampini al vapore con verdure di stagione*

*Misto di affumicati*

## ***Antipasti***

*Spiedino di crostacei e porro all'aceto balsamico*

*Spiedino di scampi con lardo di colonnata*

*Scampi all'erba cipollina*

*Scampi gratinati*

*Scampini con Trevisana e Grana al forno*

*Scampini in guazzetto allo zenzero*

*Scampini bolliti con ovoli o porcini (in stagione)*

*Scampini e calamaretti in guazzetto*

*Scampini e calamaretti alla griglia con trevisana*

*Cocktail di scampini in salsa aurora*

*Gamberoni alla catalana con mozzarella di bufala*

*Tortini di riso con gamberoni al curry*

*King crab*

*Granchio bollito olio e limone*

*Tagliata di Pesce Spada scottato con insalata di campo*

*Salmone al forno con scamorza*

*Soglioline dell'Adriatico all'erba cipollina*

*Insalata di campo con scampini e melograno*

*Insalata di mare*

*Insalata di polpo con patate*

*Insalata di polpo in guazzetto*

*Carusoli alla Montecristo*

*Crostino di Pane nero Burrata e acciughe sotto sale*

## ***Le Zuppe***

*Zuppa di pesce alla Viareggina*

*Zuppa di scorfano*

*Zuppetta di gamberi di fiume*

*Zuppa di frutti di mare alla marinara*

*Brodetto di pesce con crostini*

## ***Antipasti di terra***

*Antipasto misto terra*

*Caprese*

*Funghi (in stagione)*

*Ovoli (in stagione)*

*Tartufo bianco (in stagione)*

# ***PRIME PORTATE***

## ***Le paste fresche***

*Tagliolini all'Aragosta*

*Tagliolini all'Astice*

*Tagliolini con polpa di granchio*

*Tagliolini con Scampini e Calamaretti*

*Tagliolini con Scampi e fiori di zucca*

*Tagliolini al Branzino*

*Tagliolini allo Scorfano*

*Tagliolini alla Gallinella*

*Ravioli di Branzino*

*Ravioli al Salmone e noci*

*Tortelli di Granchio con punte di asparagi e menta*

*Tortelli di zucca con sugo di triglia*

*Gnocchetti all'Aragosta*

*Gnocchetti all'Astice*

*Gnocchetti con Scampini e fiori di zucca*

*Gnocchetti al Branzino*

*Gnocchetti con Scampi alla Montecristo*

## ***I Risotti***

*Risotto all'Aragosta*

*Risotto all'Astice*

*Risotto con Scampi e funghi (in stagione)*

*Risotto con Scampi e fiori di zucca*

*Risotto con Scampi e Carciofi*

*Risotto con Scamponi alla Montecristo*

*Risotto con polpa di Granchio*

*Risotto ai Gamberi di fiume*

*Risotto ai frutti di mare*

*Risotto al nero di Seppia*

## ***Le Paste***

*Spaghetti all'Aragosta*

*Spaghetti all'Astice*

*Spaghetti ai Gamberoni e pomodorini freschi*

*Spaghetti con Scamponi e pomodorini freschi*

*Spaghetti aglio olio peperoncino e Scampi*

*Spaghetti alla Bottarga*

*Spaghetti al Branzino al cartoccio*

*Spaghetti allo Scorfano*

*Spaghetti alla Gallinella*

*Spaghetti con Pesce Spada e pomodorini freschi*

*Spaghetti ai Gamberi di fiume*

*Spaghetti al nero di Seppia e triglie*

*Spaghetti alle Vongole veraci*

*Spaghetti ai frutti di mare*

*Fusilli zucchine mozzarella Scampi e Calamaretti*

## ***Le Paste della Terra***

*Risotto Milanese*

*Fusilli zucchine e mozzarella*

*Spaghetti pomodoro fresco e basilico*



## ***SECONDE PORTATE***

### ***La Vetrina del Pesce***

*Gran misto di crostacei cotto in diversi modi*

*Gran misto di crostacei alla catalana*

*Gran misto di crostacei alla griglia*

*Aragosta alla catalana*

*Aragosta bollita con salse*

*Aragosta alla griglia*

*Astice alla catalana*

*Astice bollito con salse*

*Astice alla griglia*

*Gran misto di scamponi cotto i diversi modi*

*Scamponi alla catalana*

*Scamponi al sale*

*Scamponi al limone*

*Scamponi al cognac*

*Scamponi alla griglia*

*Gran misto di gamberoni cotti in diversi modi*

*Gamberoni al limone*

*Gamberoni al cognac*

*Gamberoni alla griglia*

*Gamberi di fiume fritti*

*Gamberi di fiume in guazzetto*

## **SECONDE PORTATE**

### ***La Vetrina del Pesce***

*Misto griglia alla Montecristo*

*Gran fritto di mare*

*Nasello bollito con salse*

*Coda di Pescatrice alla livornese*

*Pesce Spada alla siciliana*

*Pesce spada graten*

*Sogliola alla mugnaia*

*Triglie alla livornese*

### ***Branzino, Orata, Sarago***

*Al sale*

*Al forno salvia e rosmarino*

*Alla siciliana*

*Patate e carciofi*

*Agli asparagi*

*Alle mele*

*Ai funghi (in stagione)*

*All'erba cipollina*

*Al vino bianco*

*Al cartoccio con frutti di mare*

*Con calamaretti, scampini e pomodorini freschi*

*Alla griglia*

## ***S.Pietro, Rombo***

*All'isolana*

*Alle mele*

*Ai funghi (in stagione)*

*Allo champagne*

*Al gratin*

*Con carciofi e asparagi*

*Con rucola e cipollotti*

*Alla griglia*

*Scorfano alla siciliana*

*Scorfano alla livornese*

*Scorfano scampi e carciofi*

*Scorfano all'erba cipollina*

*Gallinella alla siciliana*

*Gallinella ai carciofi e patate*

*Gallinella con erbe aromatiche*

*Gallinella calamaretti scampi e rucola*

## ***SECONDE PORTATE DI CARNE***

*Filetto a piacere*

*Gran misto di carne alla Montecristo*

---

*Acqua*

*Bibite*

*Spremuta di Arancia*

*Caffè*

*Thè*

*Tisane*

---