

# Le Monzù

C A P R I



“Capri è la mia isola e la mia vita anche in cucina.  
Qui tutto è in equilibrio, natura ed eleganza. Ed è quello che cerco nei miei piatti:  
rispetto della materia, pulizia nel sapore, presentazione impeccabile.

Perché Le Monzù? Perché i grandi chef delle famiglie aristocratiche napoletane  
venivano chiamati alla francese, Monsieur.  
E perché la lingua di Napoli reinventa ogni cosa. Come in cucina”.

\*

The name “Monzù” is a deformation of the French “Monsieur”  
which is how they called the chefs who worked in the courts of leading Neapolitan  
aristocratic families between the 13th and the 19th century.

Chef Lionetti’s menu includes historical Capri favourites and Neapolitan dishes.  
“Capri is my land and my life in the kitchen. Here everything is in balance,  
nature and elegance. And that’s what I look for in my dishes:  
respect of ingredients, clean flavor and flawless presentation”.

Luigi Lionetti  
*Executive Chef*

Mario Lembo  
*Resident Chef*

Antonio Costagliola  
*Pastry Chef*

Antonio Pedana  
*Sous Chef*

Claudio Canaletto  
*Restaurant Manager*

Nel darVi il benvenuto, l'Executive Chef Luigi Lionetti  
Vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico  
in cui rivela la sua filosofia ed essenza culinaria, fatta di creatività,  
passione, ricerca, tecnica e rispetto della materia prima.

*In welcoming you, the Executive Chef Luigi Lionetti  
will accompany you in a renewed gastronomic journey  
in which he reveals his philosophy and culinary essence, made of creativity,  
passion, research, technique and respect of the raw material.*

"TRAGARA"

Menu Degustazione  
*Tasting Menu*

Benvenuto dello Chef  
*Chef's Welcome*

Bon Bon di gamberi, zuppetta di olive di Nocellara, mandorla e limone candito  
*Prawns Bon Bon, Nocellara olive soup, almond and candied lemon*

Seppia, ricci di mare e mela verde  
*Cuttlefish, sea urchin and green apple*

Cappelletti ripieni di "Parmigiano vacche rosse", tartufo nero,  
medaglioni di astice ed il suo brodo freddo  
*Cappelletti pasta stuffed with "Parmigiano vacche rosse",  
black truffle, lobster medallions and its cold consommé*

Milanese di ricciola, agrumi e scarola maritata  
*Amberjack "Milanese", citrus and maritata style escarole*

Preludio dolce  
*Sweet prelude*

Il Nido: mango, frutto della passione e crema di formaggio fresco  
*The Nest: mango, passion fruit and fresh cheese cream*

Euro 140,00 per persona / per person

Con proposta di abbinamento vini suggeriti dal nostro Sommelier  
*Wine pairing suggested by our Sommelier*

Euro 200,00 per persona / per person

Il Menu degustazione è per tutti gli ospiti del tavolo  
*The tasting menu should be ordered for all guests seated at the same table*

"FARAGLIONI"

Menu Degustazione  
*Tasting Menu*

Benvenuto dello Chef  
*Chef's Welcome*

"Puttanesca" di baccalà con sorbetto al pomodoro  
*Salted cod "puttanesca" with tomato sorbet*

Rotolino di coniglio, sedano rapa e bietole  
*Rabbit roll, celeriac and chard*

Risotto al limone con scampi, burrata, alghe e capperi  
*Lemon risotto with scampi, burrata, seaweeds and capers*

Fettuccella, cozze, peperoncini verdi e bottarga  
*Fettucelle Pasta, mussels, sweet green pepper and bottarga*

Rombo, la sua essenza, cardoncelli e patate viola  
*Seared Turbot, his essence, cardoncelli mushrooms and purples potatoes*

Variazione di agnello Laticauda, topinambur e aglio orsino  
*Lamb variation, Jerusalem artichokes and wild garlic*

Preludio dolce  
*Sweet prelude*

Nocciola, agrumi e caffè  
*Hazelnuts, citrus and coffee*

Euro 160,00 per persona / per person

Con proposta di abbinamento vini suggeriti dal nostro Sommelier  
*Wine pairing suggested by our Sommelier*

Euro 240,00 per persona / per person

Il Menu degustazione è per tutti gli ospiti del tavolo  
*The tasting menu should be ordered for all guests seated at the same table*

VIAGGIO NELLA CUCINA DELLO CHEF  
*A journey into the Chef's Cuisine*

Menu degustazione nove portate a sorpresa  
*Surprise Tasting Menu of nine courses, chosen by the Chef*

Euro 200,00 per persona / per person

Con abbinamento vini suggeriti dal nostro Sommelier  
*Wine pairing suggested by our Sommelier*

Euro 300,00 per persona / per person

\*

L'Executive Chef Luigi Lionetti  
ha creato un menù ad hoc, dedicato agli ospiti vegetariani.  
*Our Executive Chef Luigi Lionetti  
has created a special vegetarian menu.*

MENU VEGETARIANO  
Vegetarian Menu

Tartare di bietola rossa, mela verde, crema al latte di bufala al profumo di limone  
*Beetroot tartare, green apple, lemon-flavored buffalo milk cream*

Zuppetta di ricotta di Bufala agli agrumi, verdure cotte e crude e olio al prezzemolo  
*Buffalo ricotta cheese soup citrus flavored, Raw and cooked vegetables and parsley oil*

Linguine come "a Nerano" ...  
*Linguine pasta "Nerano Style" ...*

Parmigiana di Melanzane e salsa al basilico  
*Eggplant parmigiana and basil sauce*

Sfera al limone, latte di mandorla gel al basilico  
*Lemon sphere, almond milk and basil gel*

Euro 120,00 per persona / per person

# Le Monzu

C A P R I

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

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze.

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

Informiamo i gentili ospiti che, in caso di avverse condizioni climatiche, la mancata reperibilità della materia prima potrebbe portare all'utilizzo di prodotti mantenuti in intenso freddo.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood.*

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

*Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).*

*We inform our guests that in case of adverse weather conditions, seasonal made not be available and substituted with products kept in intense cold.*