

# 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*

Francesco De Padova  
*Pastry Chef*

Antonio Pedana  
*Sous Chef*

Nicola Brienza  
*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.*

"4 EMOZIONI"  
"4 Emotions Tasting Menu"

Benvenuto dello Chef  
*Chef's Welcome*

Seppia, ricci e mela verde  
*Cuttlefish, sea urchins and green apple*

Linguine con burro di bufala alle alghe ed agrumi, vongole, cicala e finocchietto  
*Linguine with buffalo butter, seaweeds and citrus fruits, clams, mantis shrimps and fennel*

Pescatrice arrosto, ragù di mare e pesto di prezzemolo  
*Roasted monkfish, seafood ragout and parsley pesto*

Lemon-zù  
*Lemon-zù*

Euro 140,00 per persona / per person

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

Euro 60,00 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*

“6 STORIE”  
“Lionetti’s Signatures Tasting Menu”

Benvenuto dello Chef  
*Chef’s Welcome*

Bon bon di gamberi, zuppetta di olive di Nocellara,  
mandorla e limone candito “anno 2015”  
*Prawn bon bon, Nocellara olive soup, almond and candied lemon "year 2015"*

Rotolino di coniglio con guancialed sedano rapa e bietola “2017”  
*Rabbit roll with pork cheek, celeriac and swiss chard “year 2017”*

Risotto con burrata, scampi, capperi e limone “anno 2014”  
*Risotto with burrata, scampi, capers and lemon "year 2014"*

Cappelletti al Parmigiano vacche rosse, tartufo estivo,  
astice ed il suo brodo freddo “anno 2018”  
*Cappelletti with “vacche rosse Parmesan cheese”, summer truffle,  
lobster and its cold broth "year 2018"*

Ricciola alla Milanese, variazione di scarola maritata,  
pop corn di capperi “anno 2019”  
*Amberjack Milanese style, variation of escarole, caper popcorn "year 2019"*

Momento napoletano “anno 2021”  
*Neapolitan Moments “year 2021”*

Euro 150,00 per persona / per person

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

Euro 90,00 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*

“9 SEGRETI”  
“Surprise Tasting Menu”

Un percorso culinario completo, che spazia attraverso le più importanti  
declinazioni e sfumature della cucina dello chef Luigi.

Un'esperienza sensoriale completa che coinvolge tutti i sensi

*A complete culinary journey, which ranges through the most important variations  
and nuances of chef Luigi's cuisine. A complete sensory experience that involves all the senses!*

Euro 200,00 per persona / per person

Con abbinamento vini suggeriti dal nostro Sommelier

*Wine pairing suggested by our Sommelier*

Euro 120,00 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*

Quinoa con zuppetta di olive, mandorla e limone candito  
*Quinoa with olive soup, almond and candied lemon*

Porro arrosto e patata affumicata  
*Roasted leek and smoked potato*

Orzotto alla Caprese  
*Barley Caprese*

Uovo Poché in zuppa di ricotta e tartufo nero  
*Poached egg in ricotta soup and black truffle*

Fragola, Yuzu e Pistacchio  
*Strawberry, Yuzu, Pistachio*

Euro 140,00 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.*