



*da Valentino*

ITALIAN GASTRONOMY

**MENU**



*da Valentino*

ITALIAN GASTRONOMY

*"Mangia bene,  
ridi spesso,  
ama molto."*

Le Formentor,  
27 Av. Princesse Grace  
Monaco

# ANTIPASTI

Salade de crabe à la vénitienne et pesto de roquette <i>Venetian-style crab salad with arugula pesto</i>	49 €
Vitello Tonnato by Da Valentino <i>Vitello Tonnato by Da Valentino</i>	24 €
Moscardini à la Luciana avec polenta grillée <i>Moscardini Luciana style with grilled polenta</i>	29 €
Burrata des Pouilles, tomates du pays multicolores et pistou de basilic <i>Pugliese burrata, multicoloured local tomatoes and basil pesto</i>	23 €
Cocktail de crevettes à la Dolce Vita <i>Shrimp cocktail à la Dolce Vita</i>	28 €
Carpaccio de bœuf à la truffe d'été, accompagné d'un duo d'asperges <i>Beef carpaccio with summer truffle and asparagus duo</i>	35 €

# PRIMI PIATTI

Risotto au citron et basilic, Gambero rosso de San Remo 49 €  
*Risotto with lemon and basil, Gambero rosso from San Remo*

Spaghetti aux belles palourdes et poutargue 41 €  
*Spaghetti with beautiful clams and bottarga*

Raviolis de courgettes et mortadelle, nappés de sauce au parmesan 29 €  
*Zucchini and mortadella ravioli, parmesan sauce*

Gnocchis de pommes de terre au homard et aux artichauts 71 €  
*Potato gnocchi with lobster and artichokes*

Spaghetti au citron et caviar Ossetra Petrossian 95 €  
*Lemon spaghetti with Petrossian Ossetra caviar*

La Pasta Da Valentino : Découvrez notre spécialité de pâtes du jour  
*La Pasta Da Valentino : Discover our daily pasta special*



## PESCE

Fritures mixtes de petits poissons et crustacés <i>Mixed fried small fish and shellfish</i>	35 €
Belles langoustines grillées et tartare de tomates confites au basilic <i>Large grilled langoustines with basil-infused sun-dried tomato tartare</i>	49 €
Tagliata de thon rouge au romarin avec caponata sicilienne <i>Red tuna tagliata with rosemary, served with Sicilian caponata</i>	41 €
Filet de loup en guazzetto de fruits de mer <i>Sea bass fillet in seafood guazzetto</i>	55 €

## CARNE

Côte d'agneau à la milanaise <i>Milanese-style lamb chop</i>	42 €
Piccata de veau au citron de Sorrento <i>Veal piccata with Sorrento lemon</i>	33 €
Fiorentina "Black Angus" grillé 1.2kg <i>Grilled «Black Angus» Fiorentina 1.2kg</i>	165 €
Faux-filet de bœuf au four, sauce "Brunello di Montalcino" <i>Oven-roasted beef sirloin with «Brunello di Montalcino» sauce</i>	54 €

# COTORNI

Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i>	12 €
Pommes de terre grenailles aux truffes <i>Grilled potatoes with truffles</i>	15 €
Tomate gratinée au parmesan <i>Tomato gratin with parmesan</i>	10 €
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	8 €
Salade mixte avec tomate, avocat et vinaigre balsamique <i>Mixed salad with tomato, avocado and balsamic vinegar</i>	9 €

*"Non c'è amore  
più sincero di quello  
per il cibo."*

# DOLCE

Notre sélection de pâtisseries en vitrine 14 €  
*Our selection of pastries on display*

Brioche feuilletée (pour 2 personnes) :

Noisette 28 €

Pistache 32 €

*Puff pastry brioche (for 2 persons):*

*Hazelnut*

*Pistachio*

Boule de glace maison : (parfums au choix) 5 €

*Scoop of homemade ice cream: (choice of flavour)*

Affogato : Glace Vanille arrosée d'un espresso chaud. 11 €

Le contraste entre la chaleur du café et la fraîcheur de la glace en fait une délicieuse combinaison de saveurs et de textures.

*Affogato: Vanilla ice cream drizzled over a hot espresso.*

*The contrast between the warmth of the coffee and the freshness of the ice cream makes for a delicious combination of flavours and textures.*

*" La Dolce Vita. "*



*da Valentino*

ITALIAN GASTRONOMY