



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 "Dolce Vita" <i>Shrimp cocktail "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 de Bologne, nappés de sauce au Parmigiano Reggiano 29 €
Zucchini and Mortadella Bologna ravioli, Parmigiano Reggiano 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



PESCI

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 €

CARNI

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 €

CONTORNI

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 de Modène <i>Mixed salad with tomato, avocado and Modena balsamic vinegar</i>	9 €

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

DOLCI

Notre sélection de pâtisseries en vitrine <i>Our selection of pastries on display</i>	14 €
Brioche feuilletée (pour 2 personnes) : <i>Puff pastry brioche (for 2 persons):</i>	
Noisette <i>Hazelnut</i>	28 €
Pistache <i>Pistachio</i>	32 €
Boule de glace maison : (parfums au choix) <i>Scoop of homemade ice cream: (choice of flavour)</i>	5 €
Affogato : Glace Vanille arrosée d'un espresso chaud. Le contraste entre la chaleur du café et la fraîcheur de la glace en fait une délicieuse combinaison de saveurs et de textures. <i>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.</i>	11 €
Sélection de fromages italiens accompagnée de confiture maison <i>Selection of Italian cheeses with homemade jam</i>	22 €

" La Dolce Vita. "



da Valentino

ITALIAN GASTRONOMY