



da Valentino

ITALIAN GASTRONOMY

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, confiture de tomates "del Piennolo", tomates du pays multicolores et pistou de basilic <i>Burrata from Puglia, "del Piennolo" tomato jam, multicolored 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>	33 €
Tartare de thon rouge, avocat, sauce à l'orange <i>Red tuna tartare with avocado and orange sauce</i>	27 €
Gamberi rossi de "Mazara" à l'huile de Chinotto (3 pcs) <i>Red shrimp from "Mazara" in Chinotto oil (3 pcs)</i>	28 €
Carpaccio de loup peperone crusco et crème de tomate <i>Sea bass carpaccio with crusco pepper and tomato cream</i>	24 €
Farinata de dorade aux herbes <i>Thin chickpea flour pie with herb sea bream</i>	19 €

PRIMI PIATTI

Tagliolini aux belles palourdes et poutargue 39 €
Tagliolini with beautiful clams and bottarga

Risotto Carnaroli aux courgettes violon, crème de pignon et pecorino de Pienza 31 €
Carnaroli risotto with courgette violin, pine nut cream, and Pienza pecorino

Tagliatelle au homard et tomates confites de Naples 56 €
Loyster tagliatelle with sun-dried tomatoes from Naples

Spaghetti au citron et 30gr de caviar Ossetra Petrossian 95 €
Lemon spaghetti with 30gr of Petrossian Ossetra caviar

Ravioli de langoustines au basilic, sauce tomate jaune 35 €
Langoustine ravioli with basil and yellow tomato sauce

Gnocchis au pesto à la trapanese 29 €
Gnocchi with Trapanese pesto

Ravioli à la ricotta et jambon aux herbes, sauce au pistou 32 €
Ricotta ravioli and herb ham with pistou sauce

La Pasta Da Valentino : Découvrez notre spécialité de pâtes du jour (sur demande)
La Pasta Da Valentino : Discover our daily pasta special (on demand)



PESCI

Fritures mixtes de petits poissons et crustacés <i>Mixed fried small fish and shellfish</i>	37 €
Langoustines grillées et sauce vierge <i>Grilled langoustines with virgin sauce</i>	49 €
Filet de loup en "guazzetto" de fruits de mer <i>Sea bass fillet in seafood "guazzetto"</i>	39 €
Black cod caramélisée à la tomate <i>Caramelized black cod with tomato</i>	42 €
Sole grillée (pour 2 personnes) <i>Grilled sole (for 2 persons)</i>	89 €

CARNI

Côte d'agneau à la milanaise <i>Milanese-style lamb chop</i>	39 €
Piccata de veau au citron de Sorrento <i>Veal piccata with Sorrento lemon</i>	33 €
Fiorentina "Rubia Gallega" grillé 1.2kg (pour 2 personnes) <i>Grilled "Rubia Gallega" Fiorentina 1.2kg (for 2 persons)</i>	149 €
Filet de bœuf grillé, sauce "Brunello di Montalcino" aux raisins secs <i>Grilled beef fillet with "Brunello di Montalcino" sauce and dried grapes</i>	41 €
Orecchie d'elefante <i>Double Milanese</i>	53 €

CONTORNI

Légumes grillés et confits <i>Grilled and confit vegetables</i>	5 €
Pommes de terre grenaille aux truffes d'été <i>Baked potato with summer truffles</i>	10 €
Ratatouille "della mamma" <i>"Della mamma" style ratatouille</i>	6 €
Escabèche de courgettes trompette à la menthe fraîche <i>Violin courgette marinade with fresh mints</i>	5 €
Panisses aux olives Taggiasche <i>Panisses with Taggiasca olives</i>	5 €
Salade mixte avec tomate, avocat et vinaigre balsamique de Modène <i>Mixed salad with tomato, avocado and Modena balsamic vinegar</i>	7 €
Salade de roquette avec tomate, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique <i>Arugula salad with tomato, Parmesan shavings and balsamic vinegar</i>	7 €

*"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