



*da Valentino*

ITALIAN GASTRONOMY

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

Le Formentor,  
27 Av. Princesse Grace  
Monaco

# ANTIPASTI

Salade de langoustines, gambas et calamars <i>Scampi, prawn and calamari salad</i>	33 €
Vitello Tonnato by Da Valentino <i>Vitello Tonnato by Da Valentino</i>	20 €
Moscardini à la Luciana avec polenta grillée <i>Moscardini Luciana style with grilled polenta</i>	26 €
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>	21 €
Cocktail de crevettes "Dolce Vita" <i>Shrimp cocktail "Dolce Vita"</i>	25 €
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>	26 €
Carpaccio de loup peperone crusco et crème de tomate <i>Sea bass carpaccio with crusco pepper and tomato cream</i>	20 €
Salade de crabe à la Vénitienne et pesto de roquette <i>Venetian-style crab salad with arugula pesto</i>	25 €
Tacos de dorade aux herbes <i>Herb-Crusted Sea Bream Tacos</i>	19 €
Assiette charcuterie de "Cinta Senese" <i>"Cinta Senese" charcuterie plate</i>	35 €

# CAVIAR

Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr.</i>	90 €
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr.</i>	155 €
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.</i>	375 €

# PRIMI PIATTI

Spaghetti aux belles palourdes et poutargue <i>Spaghetti with beautiful clams and bottarga</i>	29 €
Risotto Carnaroli aux courgettes violon, langouste puce <i>Carnaroli risotto with tromboncino zucchini and slipper lobster</i>	39 €
Tagliatelle maison au homard et tomates confites <i>Homemade tagliatelle with lobster and sun-dried tomatoes</i>	56 €
Spaghetti au citron et 30 gr. de caviar Ossetra Petrossian <i>Lemon spaghetti with 30 gr. of Petrossian Ossetra caviar</i>	95 €
Raviolis multicolore de langoustines au basilic, sauce tomates jaunes <i>Multicolored langoustine ravioli with basil and yellow tomatoes sauce</i>	32 €
Gnocchis maison aux gamberi rossi di Mazara, calamars et scarmoza fumée <i>Homemade gnocchi with red gambas from Mazara, squid, and smoked scamorza</i>	31 €
Raviolis à la tome di latte, balsamique 25 ans <i>Ravioli with "tome di latte" cheese, 25 year-old balsamic vinegar</i>	31 €
Pappardel maison au pistou <i>Homemade pappardelle with pesto</i>	23 €
La Pasta Da Valentino : Découvrez notre spécialité de pâtes du jour (sur demande) <i>La Pasta Da Valentino : Discover our daily pasta special (on demand)</i>	

## 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 €
Pavé de loup en "guazzetto" de fruits de mer <i>Sea bass fillet in seafood "guazzetto"</i>	30 €
Black cod caramélisé à la tomate <i>Caramelized black cod with tomato</i>	26 €
Sole grillée (pour 2 personnes) <i>Grilled sole (for 2 persons)</i>	80 €
Plateau de poissons du jour <i>Fish of the day platter</i>	

## CARNI

Côtes d'agneau grillées aux herbes de Méditerranée <i>Grilled lamb chops with Mediterranean herbs</i>	39 €
Piccata de filet de veau au citron de Sorrento <i>Veal piccata with Sorrento lemon</i>	35 €
L-Bone de bœuf maturé 40 jours grillé <i>Grilled 40 day dry-aged L-Bone beef steak</i>	43 €
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 €
Milanaise au gressini <i>Milanese</i>	48 €

# CONTORNI

Légumes grillés et confits <i>Grilled and confit vegetables</i>	5 €
Pommes de terre grenaille à la truffe 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 <i>Panisses</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 €
Assiette de fruits rouges <i>Plate of red fruits</i>	15 €
Assiette de mangue <i>Plate of mango</i>	15 €
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.</i> <i>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 €
Boite de chocolats du Da Valentino <i>Box of Da Valentino chocolates</i>	10 €
Supplément rhum pour le Baba <i>Additional rum for the Baba</i>	10 €