



da Valentino

ITALIAN GASTRONOMY

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

Le Formentor,
27 Av. Princesse Grace
Monaco

ANTIPASTI

Minestrone d'hiver à la Génoise <i>Winter minestrone à la Genoese</i>	19€
Assiette de jambon "Cinta Senese", gnocco fritto <i>Plate of "Cinta Senese" ham, gnocco fritto</i>	25€
Tartare de veau et râpé de truffe, focaccia grillée <i>Veal tartare with grated truffle, grilled focaccia</i>	35€
Vitello Tonnato Da Valentino <i>Vitello Tonnato Da Valentino</i>	20 €
Œuf poché, fondu de parmesan et truffe fraîche ou avec 10 gr. de caviar Ossetra Petrossian <i>Poached egg, parmesan fondue, and fresh truffle or with 10 gr. of Petrossian Ossetra caviar</i>	29 € (truffe) / 55 € (caviar)
Moscardini à la Luciana avec polenta grillée <i>Moscardini Luciana style with grilled polenta</i>	26 €
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 €
Fines tranches de sériole, vinaigrette aux citrons de Menton <i>Thin slices of amberjack, Menton lemon vinaigrette</i>	22 €
Carpaccio de loup, peperone crusco et crème de tomate <i>Sea bass carpaccio with crusco pepper and tomato cream</i>	20 €

CAVIAR

Topping Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr. <i>Topping Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr.</i>	44 €
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr.</i>	119 €
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr.</i>	149 €
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.</i>	349 €

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli à la truffe fraîche et jus de viande <i>Carnaroli risotto with fresh truffle and meat jus</i>	39 €
Tagliatelle maison au homard et tomates confites <i>Homemade tagliatelle with lobster and sun-dried tomatoes</i>	56 €
Linguine aux tomates du Vésuve, sauce d'anchois et crumble de pain <i>Linguine with Vesuvio tomatoes, anchovy sauce, and bread crumble</i>	25 €
Spaghetti au citron et 30 gr. de caviar Ossetra Petrossian <i>Lemon spaghetti with 30 gr. of Petrossian Ossetra caviar</i>	95 €
Spaghetti aux belles palourdes et à la poutargue <i>Spaghetti with beautiful clams and bottarga</i>	29 €
Raviolis multicolores de langoustines au basilic, sauce aux tomates jaunes <i>Multicolored langoustine ravioli with basil and yellow tomatoes sauce</i>	32 €
Raviolis à la toma di latte, balsamique 25 ans <i>Ravioli with "toma di latte" cheese, 25 year-old balsamic vinegar</i>	31 €
Raviolis d'agneau confit aux pignons de pin torréfiés, jus de viande et truffe fraîche <i>Lamb confit ravioli with toasted pine nuts, meat jus, and fresh truffle</i>	29 €
Gnocchis maison aux gamberi rossi di Mazara, calamars et scamorza fumée <i>Homemade gnocchi with red gambas from Mazara, squid, and smoked scamorza</i>	31 €
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

Friture mixte 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 grillé en feuille de figuier, tomate sèche et citron confit <i>Grilled sea bass fillet in fig leaf, sun-dried tomato, and lemon confit</i>	36 €
Black cod caramélisé à la tomate <i>Caramelized black cod with tomato</i>	33 €
Sole grillée (pour 2 personnes) <i>Grilled sole (for 2 persons)</i>	80 €
Plateau de poisson du jour <i>Fish of the day platter</i>	

CARNI

Joue de veau braisée, sauce brune <i>Braised veal cheek with brown sauce</i>	45 €
Piccata de filet de veau au citron de Sorrento <i>Veal piccata with Sorrento lemon</i>	35 €
Suprême de volaille truffé, rôti au poêlon <i>Truffled chicken breast, roasted in a skillet</i>	31 €
Tournedos Rossini préparé selon la grande tradition <i>Tournedos Rossini prepared in the grand tradition</i>	68 €
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 aux gressini <i>Milanese with breadstick breadcrumbs</i>	48 €
Mijoté d'osso buco accompagné d'un risotto au safran <i>Ossobuco stew served with saffron risotto</i>	59 €

CONTORNI

Légumes grillés et confits de saison <i>Grilled and confit seasonal vegetables</i>	6 €
Mousseline de pomme de terre au jus de viande <i>Mashed potatoes with meat jus</i>	6 €
Mousseline de pomme de terre au jus de viande et truffe fraîche <i>Mashed potatoes with meat jus and fresh truffle</i>	29 €
Ratatouille "della mamma" <i>"Della mamma" style ratatouille</i>	6 €
Gnocchis à la romaine, gratinés au fromage <i>Roman-style gnocchi, gratinated with cheese</i>	6 €
Panisses <i>Panisses</i>	6 €
Potimarron confit au miel di castagno <i>Di castagno honey confit pumpkin</i>	6 €
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."*

FORMAGGI

Assiette de fromage Moliterno al tartufo, pain toasté et confiture 14 €
Plate of Moliterno al tartufo cheese, toasted bread, and jam

DOLCI

Dessert signature Da Valentino : poêlée de fruits frais de saison, 14 € /personne
sabayon parfumé et flambé devant vous (pour 2 personnes)
*Da Valentino signature dessert: sautéed seasonal fresh fruits,
flavored sabayon, and flambéed tableside (for 2 persons)*

Notre sélection de pâtisseries maison 14 €
Our selection of homemade pastries

Assiette de mangue 15 €
Plate of mango

Boule de glace maison : (parfums au choix) 5 €
Scoop of homemade ice cream: (choice of flavour)

Chocolats Da Valentino 10 €
Da Valentino chocolates