

ANTIPASTI

🌱 végétarien

À PARTAGER

- Stracciatella lovers** 🌱 8.5
Coeur crémeux de burrata, huile d'olive des Pouilles & grissini au maïs
- Red Hot Cheesy** 12.
Mozzarella crispy, pepperoni grillé & crème de cheddar
- Fritto di calamari** 13.
Friture d'encornets, sauce citron & câpres
- Burrata à l'huile d'olive extra vierge** 🌱 9.5
Boule de mozzarella au cœur fondant 100g.
- Burrata à la truffe d'été** 🌱 11.5
Boule de mozzarella au cœur fondant 100g. Farcie à la crème de truffe d'été
- Assiette de jambon cru Gran Milano** 10.
14 mois d'affinage
- Assiette de jambon à la truffe d'été** 11.
Jambon cuit à la truffe d'été

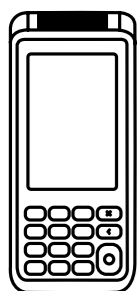
MENU BAMBINO

12.

Coquillettes à la bolognaise (ou nature) OU Pizza bambino (Margherita jambon ou 4 fromages)

1 boule de glace au choix

Boisson Sirop à l'eau ou jus de fruits (orange, pomme ou ananas)



Ici, nous acceptons les pourboires dématérialisés

PIATTI

🌱 végétarien

LA PASTA FATTA IN CASA

→ Pâte fraîche maison, con amore!



Linguine alla carbonara Monzù style "Légèrement salé" 17.
Guanciale, oeuf, parmesan & crispy de guanciale (Burrata crémeuse +6€)

Coquillettes jambon & truffe 23.5
Tartufata, crème de champignons au parmesan, jambon cuit, burrata 100g & lamelles de truffe d'été

Spaghetti alle vongole 19.
Palourdes, vin blanc, chapelure maison, ail & persil

CARNE

Carpaccio de boeuf à la truffe d'été 24.
Pièce de boeuf marquée & tranchée maison, copeaux de parmesan, tarte fine à la tomate, légumes rôtis & sauce à la truffe d'été

SALADES & TARTINE

Insalata del capo 17.
Salade, jambon cru, billes de mozza, tomates cerises, fraises, amandes & vinaigrette balsamique

Insalata Cesare Monzù style 18.
Salade iceberg, poulet pané sauce Teriyaki, copeaux de parmesan, croûtons, oignons pickles, oeuf mollet, tomates cerises & sauce César Monzù style

Insalata caprese 🌱 17.
Assortiment de tomates, burrata 100g, stracciatella, huile d'olive & basilic

Avocado toast 🌱 16.
Pain tradition toasté (maison Bouloulam), mousse d'avocat, tomates cerises, oeuf mollet & stracciatella

Suggestions > voir ardoise

DOLCI

Tiramonzù 8.5
Café, biscuit gourmand

Gran torino 8.5
Biscuit moelleux noisette & chocolat, crémeux praliné mascarpone

Bacio → "Produit par la Maison DUMAS - Bordeaux" 11.
Glace vanille, crumble, confit framboise citron vert, sorbet framboise, meringue craquante, enrobage chocolat blanc & coulis framboise citron vert

Nocciola glassata 8.5
Glace noisette, coulis gianduja & chantilly

Café gourmand 9.
Café & assortiment de mignardises
Cappuccino, latte, chocolat, thé, ... +2€

Gelati 3.5
Crèmes glacées : Vanille, Chocolat
Sorbet : Fraise
Deux boules 6.5 | Trois boules 9.

la boule

PIZZA NAPOLETANA

🌱 végétarien

Comme à Naples : bords épais & pâte moelleuse
(Demandez vos pizzas avec la base de votre choix)

Margherita 🌱 12.5
Sauce tomate, mozza fior di latte, parmesan & basilic
(Mozzarella di bufala DOP +2€)

Summer mood 🌱 15.
Base blanche, mozza fior di latte, fromage de brebis, crumble de pecorino, crème de ricotta pimentée & basilic (Jambon à la truffe d'été +4€)

White Queen 16.
Base blanche, mozza fior di latte, parmesan, jambon cuit, champignons, oeuf & basilic
(Demandez la en calzone +1€)

Pretty Garden 🌱 16.
Sauce tomate, mozzarella fumée, légumes grillés, stracciatella & menthe (Jambon cuit +3€)

Aostin Powers 19.
Base blanche, mozza fior di latte, fontina (fromage italien), jambon à la truffe d'été, crème de burrata, éclats de noisette & basilic (Lamelles de truffe d'été +4€)

Pepperoni 14.5
Sauce tomate, mozza fior di latte, hot salami pepperoni & piment d'Espelette (Burrata crémeuse +6€)

Cuore di Mamma #pizzacoeur 🌱 16.5
Base blanche, mozza fior di latte, tomates jaunes & rouges, scamorza fumée, crème de ricotta au basilic & amandes grillées (Jambon à la truffe d'été +4€)

Tartufella 🌱 21.
Crème de truffe, mozza fior di latte, champignons, crème de burrata, lamelles de truffes d'été, huile de truffe & basilic (Burrata crémeuse +6€)

FAN DE PIZZA AVEC BURRATA ? #burratagram

Notre sélection de pizzas ultra gourmandes :

Booty check #burratagram 🌱 18.
Base blanche, mozza fior di latte, pousses d'épinard, burrata 100g, fromage de brebis, pesto de tomates séchées & pignons (jambon cru +4€)

Big Rocket Man #burratagram 18.
Base blanche, mozza fior di latte, burrata 100gr, jambon cru, roquette, parmesan & basilic

Suppléments

Mozzarella di bufala DOP 2. | Truffe d'été 4. | Jambon cru 4. | Burrata crémeuse 6. | Stracciatella 4. | Jambon cuit 3. | Oeuf 1. | Champignons 1. | Fontina 2. | Parmesan 1. | Jambon à la truffe d'été 4. | Hot salami 3. | Huile de truffe 2. | Ricotta pimentée 3. | Fromage de brebis 4. | Pesto de tomates séchées 4. | Piment d'Espelette 1. | Ricotta au basilic 3.

BIRRE

Artigianali

AZIMUT
BRASSERIE

25cl. 50cl. 33cl.

Peroni | Nastro Azzurro 4.5 8.5 -
Blonde italienne | 5,1° | Légère, fraîche & délicate

Monzù Easy NEIPA | Azimut 5.5 9.5 6.5
NEIPA | 6° | Belles notes de fruits tropicaux

Lime basilic | Azimut - - 6.5
Blanche | 4,5° | Légère & rafraîchissante, citron vert & basilic

Bière éphémère | Azimut - - 6.5

VINS AU VERRE

Victimes de leur succès, certains vins et millésimes peuvent manquer à l'appel, mais nous vous proposerons toujours une alternative.

et carafes | Vins disponibles aussi en bouteille

Demandez la carte des vins complète.

Verre Carafes Bouteille
12,5cl 25cl 50cl 75cl

ROUGES

ITALIE

Domaine Talamonti [Moda] 2021 | DOCG Montepulciano d'Abruzzo 6.5 11. 20. 27.
Polvanera La Marchesana [Primitivo] 2022 | IGT Pouilles 100% Primitivo 8. 14. 24. 31.

FRANCE

Monzù Rouge | Château Coulonge [Cuvée Tradition] 2020 | AOC Bordeaux 6.5 11. 20. 27.
Château La Grezolle 2013 | AOP Saint-Emilion Grand Cru 9. 15. 28. 37.

BLANCS

ITALIE

Poggio Dragone 2022 | IGT Abruzzes 6.5 11. 20. 27.
Borgo Delle Oche [Bianco delle Oche] | Frioul 7.5 13. 23. 29.

FRANCE

Monzù Blanc Sec | Château Coulonge 2022 | AOC Bordeaux 6.5 11. 20. 27.
Domaine Fond Cyprès [Cyprès de Toi] 2022 | VDF | 100% Chardonnay 7. 13. 23. 30.
Monzù Moelleux | Château Coulonge [Bordeaux Moelleux] 2022 | AOC Bordeaux 7. 13. 23. 30.

ROSÉS

Monzù Rosé | Château Coulonge 2022 | AOC Bordeaux 6.5 11. 20. 27.
J&M Compeyrot [Odyssée] 2022 | AOC Côte de Provence 7.5 13. 23. 31.

BULLES

Ignazio Giovine [Moscato d'Asti] 2022 | Piémont 100% Muscat 7.5 29.5
Bellenda [Col di Luna] 2022 | DOP Prosecco 100% Glera 7.5 29.5
Folicello [Lambrusco Il Rosso Bio] | Emilie-Romagne 100% Lambrusco 7.5 29.5
Domaine Val du Clos Horiot [Cuvée Métisse] | AOC Champagne 59.
Champagne Ruinart Brut 95.
Champagne Ruinart Rosé 140.

MONZÙ

f Monzu @ monzu_bordeaux

Les prix sont indiqués en Euro, taxes et service compris.
Liste des allergènes / Provenance des viandes > voir affichage au restaurant



Our menu in English



El menu en español

