

# ANTIPASTI

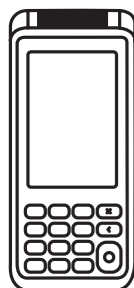
🌱 végétarien

## À PARTAGER

- Stracciatella lovers** 🌱 8.5  
Cœur crémeux de burrata, huile d'olive des Pouilles & grissini au maïs
- Smoked Arancini** 🌱 11.  
Arancini à la tomate & scamorza fumée, ketchup de datterino
- Cheesy Sticks** 🌱 10.  
Sticks de mozzarella panés & frits, crème de parmesan
- Fritto di calamari** 13.  
Calamars frits & mayonnaise au fenouil
- 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

- Coquillettes : bolognaise ou nature **OU**
  - Pizza : 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 !



- Trottoloni alla carbonara Monzù style** "Légèrement salé" 17.  
Guanciale, œuf, parmesan & crispy de guanciale (Burrata crémeuse +6€)
- Mafaldine à la truffe d'été** 🌱 23.5  
Crème de champignons à la truffe d'été, parmesan & burrata 100g
- Cheeeeesy coquillettes** 🌱 18.  
Fontina, gorgonzola, mozzarella fior di latte & crispy de parmesan (Jambon cuit à la truffe d'été +4€)

## CARNE

- Apollo 13** 20.  
Escalope de poulet au citron, gratin de pommes de terre & mozzarella, salade de mâche et frisée & Monzù virgin sauce

## SALADES

- Insalata Cesare Monzù style** 18.  
Salade iceberg, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, pickles, œuf mollet & sauce César Monzù style
- Insalata del capo** 17.  
Salade de mâche & frisée, lardons de pancetta, billes de mozzarella, œuf mollet, croûtons & vinaigrette

## FOCACCIA

*Pizza à la coupe artisanale, moelleuse & gourmande, pétrie maison avec amour*

- Straccia & Crudo** 14.  
Fluffy focaccia, sauce tomate, jambon cru, stracciatella & basilic
- Golden Blues** 🌱 13.  
Fluffy focaccia, gorgonzola, stracciatella, coulis de figues, éclats de noisettes & basilic

Suggestions > voir ardoise

# DOLCI

- Tiramonzù** 8.5  
Tiramisu au café
- Pimp My Nuts** → "Produit par la Maison DUMAS - Bordeaux" 11.  
Crumble chocolat, glace cacahuète, mousse chocolat, chantilly vanille, coulis caramel beurre salé
- Buzz l'éclair** 8.5  
Eclair, crème au citron, gelée de citron, meringue italienne brûlée & zestes
- Forza Sicilia** 8.5  
Glace fior di latte, nougatine de pistache, caramel beurre salé & chantilly
- Noccio Balls** 8.5  
Boules de pâte à pizza frites nappées dans une crème de nocciolata & éclats de noisettes
- Café gourmand** 9.  
Café & assortiment de mignardises  
Cappuccino, latte, chocolat, thé, ... +2€
- Gelati** 3.5  
Crèmes glacées : Pistache, chocolat, fior di latte  
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** 🌱 13.  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan & basilic (Mozzarella di bufala +2€)
- White Queen** 16.  
Base blanche, mozzarella fior di latte, champignons, œuf, parmesan, jambon cuit & basilic (Calzone +1€)
- Aostin Powers** 19.  
Base blanche, mozzarella fior di latte, fontina (fromage italien), jambon cuit à la truffe d'été, crème de burrata, éclats de noisettes & basilic (Truffe d'été + 4€)
- Pepperoni** → pizza piccante 15.  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, hot salami pepperoni & piment d'Espelette (Burrata crémeuse +6€)
- Sweet Cheese #pizzacœur** 🌱 16.  
Base blanche, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix & basilic (Jambon cuit à la truffe d'été + 4€)
- Tartufella** 🌱 21.  
Crème de truffe, mozzarella 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 :

- Big Rocket Man #burratagram** 18.  
Base blanche, mozzarella fior di latte, roquette, burrata 100g, jambon cru, parmesan & basilic
- Royal Lady (Calzone) #burratagram** 19.  
Mozzarella fior di latte, ricotta, scamorza, jambon cuit, burrata 100g & basilic

## Suppléments

Mozzarella di bufala DOP 2. | Truffe d'été 4. | Burrata crémeuse 6.  
Jambon cru 4. | Stracciatella 4. | Jambon cuit 3. | Jambon cuit à la truffe d'été 4. | Œuf 1. | Champignons 1. | Fontina 2. | Parmesan 1. | Hot salami 3. | Huile de truffe 2. | Chèvre 3. | Piment d'Espelette 1. | Miel 1. | Gorgonzola 2.

## 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 16.  
**Moda | Domaine Talamonti | 2021** | DOCG Montepulciano d'Abruzzo 6.5 11. 20. 27.  
**Primitivo | Polvanera La Marchesana | 2022** | IGT Pouilles 100% Primitivo 8. 14. 24. 31.
- FRANCE 19.  
**Monzù Rouge | Château Coulonge [Cuvée Tradition] 2020** | AOC Bordeaux 6.5 11. 20. 27.  
**Château La Grezolle 2014** | AOP Saint-Emilion Grand Cru 9. 15. 28. 37.

## BLANCS

- ITALIE 15.  
**Poggio Dragone 2022** | IGT Abruzzes 6.5 11. 20. 27.  
**Borgo Delle Oche [Bianco delle Oche]** | Frioul 7.5 13. 23. 29.
- FRANCE 16.  
**Monzù Blanc Sec | Château Coulonge 2022** | AOC Bordeaux 6.5 11. 20. 27.  
**Cypres de toi | Domaine Fond Cypres | 2022** | VDF | 100% Chardonnay 7. 13. 23. 30.  
**Monzù Moelleux | Château Coulonge 2022** | AOC Bordeaux 7. 13. 23. 30.

## ROSÉS

- "Rosé clair" → "Moelleux"
- Monzù Rosé | Château Coulonge 2022** | AOC Bordeaux 6.5 11. 20. 27.  
**Odysée | J&M Compeyrot | 2022** | AOC Côte de Provence 7.5 13. 23. 31.

"Aussi en 150cl. à 60." ←

## BULLES

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











# Les jeux de **MONZÙ** Bamburo

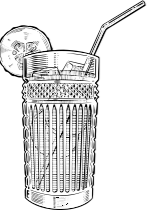



## 01. LA BONNE OMBRE

Trouve et entoure l'ombre qui correspond au dessin

**A.**  01.  02.  03. 

**B.**  01.  02.  03. 

**C.**  01.  02.  03. 

**D.**  01.  02.  03. 

## 02. LES MOTS MÊLÉS

Retrouve et raye les différentes pâtes italiennes

D	F	F	U	S	I	L	L	I	S
O	A	A	R	L	L	L	E	S	P
S	R	A	V	I	O	L	I	S	A
P	F	A	R	N	A	P	L	E	G
L	A	S	A	G	N	E	S	U	H
Q	L	P	E	U	A	N	L	E	E
M	L	I	O	I	A	N	E	R	T
O	E	Y	C	N	A	E	L	R	T
F	S	V	B	E	A	S	L	Y	I
E	S	A	Y	S	A	S	E	H	S

FARFALLE    FUSILLI    RAVIOLI    PENNE  
SPAGHETTI    LASAGNES    LINGUINE

## 03. COLORIAGE

Amuse-toi et mets de la couleur dans les dessins

