





Das MONA verbindet Monaco und Napoli durch eine kulinarischen Alpenüberquerung, die das Beste der beiden Orte vereint. Die Anziehungskraft von Heimat und Ferne spiegelt sich in den raffinierten Kombinationen der landestypischen Zutaten wider. Die italienische Gastfreundschaft zeigt sich nicht nur in der Herzlichkeit des Services, sondern auch in der Leidenschaft des Küchenteams. Mit viel Liebe zum Detail präsentiert Küchenchef Christian Wurmsam seine Kreationen. Nachdem er einige Jahre Erfahrungen in der Sternegastronomie sammeln konnte, widmet sich der gebürtige Münchner jetzt der modernen Kochkunst in seiner Heimat.

Die Inneneinrichtung des Restaurants wurde von der Londoner Innenarchitektin Afroditi Krassa entworfen, die unter anderem Restaurants für Heston Blumenthal gestaltet hat. Abgerundet wird die Einrichtung durch die Kunstwerke von Daniel Mann, der die kulinarische Reise bildlich in seinen Arbeiten zeigt.

Getreu unserem Motto „From Monaco to Napoli with love“ wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und freuen uns, dass wir Sie verwöhnen dürfen!

MONA'S MENÜ

GELBSCHWANZMAKRELE

Tonda di Chioggia / Erbse / Salzzitrone

MILCHKALB

Taggiasca Olive / Pinienkern / Kaper

RAVIOLI

Ziegenkäse / Feige / Frisée

PULPO

Acciughe / Cima di Rapa / schwarzer Knoblauch

REH AUS HEIMISCHER JAGD

Emmerkorn / Cardoncelli / Brombeere

BASIL GIN

Gin Sul / Limette / Basilikum

3-Gang-Menü 59,00 €

Je weiter Gang 10,00 € Aufpreis

Unser Sommelier empfiehlt Ihnen zu diesem Menü eine begleitende Weinreise:

3-Gänge-Wein / Getränkereise 24,00 €

Weitere Weinbegleitung pro Gang: 8,00 €

MONA'S GRILLKARTE

JACK'S CREEK BLACK ANGUS

Filet 200g 38,-

Rib-Eye 300g 40,-

TOMAHAWK STEAK (ab 1kg)

Pro 100g 10,-

TOP UP SURF & TURF p.P. 10,-

WILDFANG GARNELEN / Tomaten Knoblauch Butter

½ Pfund 30,-

1 Pfund 55,-

MONA'S CREMIGES KARTOFFELPÜREE

Natur 5,-

Parmesan / Schnittlauch 6,-

schwarzer Trüffel / Jus 9,-

KARTOFFEL DIPPERS NATUR 6,-

KARTOFFEL DIPPERS SPEZIAL à 9,-

Chili Aprikose

Guacamole

Sour Cream

Trüffel

GEMÜSE-BEILAGEN

Toskanisches Gemüse 6,-

Cima di Rapa / Peperoni 6,-

Ofen Kürbis / Kerne 6,-

SAUCEN

Kalbsjus 5,-

Trüffelbutter 5,-

Café de Paris Butter 3,-

MONA'S A LA CARTE

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

Focaccia / Zitronen-Pfeffer / Rucola 16,-

BUNTER HERBSTSALAT

Feldsalat / Feige / Kerne 15,-

wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse 19,-

Garnelen oder Rinderfiletstreifen 28,-

CACCIUCCO „Ligurischer Fischeintopf“

16,- klein

Aioli / Safran / Ciabatta 26,- groß

TAGLIATELLE

Schwarzer Trüffel / Parmesan 25,-

SCHWARZE LINGUINE

21,-

Wildfang Garnele / Muschel / Pulpo

GNOCCHI

18,-

Rinderragout / Perlzwiebel / Belper Knolle

WOLFSBARSCH

Kerbelwurzel / Kürbis / Nussbutter 28,-

REH AUS HEIMISCHER JAGD

Emmerkorn / Cardoncelli / Brombeere 32,-

BEEF PRIME BURGER

Brioche / Guacamole / Cheddar / Speck / Röstzwiebel / Kartoffel Dippers 21,-

MONA'S PASSIONSFRUCHT TÖRTCHEN

Quitte / Kokos / Bergamotte 11,-

KÄSEVARIATION VOM TÖLZER KASLADEN

16,-