

Il locale dispone di due sale chiuse e climatizzate, comode ed accoglienti con personale esperto e qualificato per cene associative, aziendali, private, e anche per cerimonie.

Gli ambienti sono stati concepiti anche per accogliere piccoli gruppi per banchetti di degustazione, mantenendo un'attenzione impeccabile, rigorosa e puntuale.

La ricercatezza dei particolari e dei piccoli decori, regalano agli ospiti emozioni irripetibili.

Passione e tradizione sono dunque i pilastri portanti della storia del ristorante pizzeria Monnalis, un vanto per la cucina locale, canavesana, piemontese ed italiana.

L'elemento caratterizzante del locale è il pesce che, grazie alla fantasia e all'esperienza pluriennale dello Chef, viene preparato ed esaltato nei gusti e nei sapori per dare vita alle gustosissime pietanze tipiche della cucina piemontese ed italiana mista a fragranze mediterranee.

Vi aspettiamo inoltre per allegre serate tra amici in occasione delle partite di calcio trasmesse sui nostri schermi. troverete i nostri menù anche sul nostro sito internet www.monnalisaozegna.it



Chiuso il martedì

Piazza Umberto I n° 5 - 10080 - OZEGNA (TO)

Tel. 0124.25011 - Fax 0124.870114

E-mail: monnalisaozegna@tiscali.it - info@pizzeriamonnalis.it

www.monnalisaozegna.it

...SU FACEBOOK: MONNALISA OZEGNA

PUOI TROVARCI SU: GOOGLE MAPS



MENÙ D'ASPORTO

ANTIPASTI

MISTI AL BUFFETS (secondo quantità)
SALMONE FUMÈ
COCKTAIL DI GAMBERETTI
CARPACCIO DI SPADA (sedano e pomodorini)
SAUTE' DI COZZE
OSTRICHE (cadauna)
INSALATA DI MARE
CAPESANTE AL GRATIN (cadauna)
PROSCIUTTO CRUDO
LARDO DI ARNAD
ALBESE (sedano, parmigiano, rucola)
CAPRESE (mozzarella di bufala)

PRIMI

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO
PACCHERI MONNALISA (GAMB., PORC, POMOD., PANNA)
SPAGHETTI ALLA CARBONARA
SPAGHETTI ALLE VONGOLE
SPAGHETTI AL CARTOCCIO (FRUTTI DI MARE)
LINGUINE ALL'ASTICE
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI
FUSILLI CAMPANI AL PESCE SPADA
PENNETTE AL SALMONE
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO
GNOCCHI DI PATATE ALLA BAVA
RISOTTO ALLA PESCATORE
RISOTTO AL NEBBIOLO E CASTELMAGNO

SECONDI

COSTATA DI VITELLO (L'ETTO)
BRACIOLA DI MAIALE
GRIGLIA MISTA DI CARNE
SALSICCIA ALLA GRIGLIA
PAILLARDS
FILETTO AI FERRI
FILETTO AL PEPE
TAGLIATA DI FASSONE (RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA)
GRIGLIATA MISTA DI PESCE
FRITTO DI CALAMARI
FRITTO MISTO
SCAMPI*
GAMBERONI*
CALAMARI ALLA GRIGLIA CON FONDO DI RUCOLA
PESCE SPADA AI FERRI
POLIPO CALDO
BRANZINO AI FERRI
ORATA AI FERRI
ROMBO AL FORNO CON PATATE (L'ETTO)
*PESCE SURGELATO

CONTORNI

PATATE FRITTE
INSALATA MISTA
INSALATA VERDE
MAXI GRIGLIATA DI VERDURE

FORMAGGI

PECORINO
GORGONZOLA
FONTINA
CASTELMAGNO

PIZZE

S.T DIEGO (POMODORO, BUFALA, CRUDO, RUCOLA, GRANA)
S.T. LORENZO (MOZZARELLA, STRACCHINO, SPECK)
BUFALA (POMODORO, BUFALA)
FOCACCIA BIANCA (OLIO, ORIGANO)
FOCACCIA DELLA CASA (OLIO, ORIGANO, POMODORO FRESCO, RUCOLA)
MONNALISA (POMODORO FRESCO, MOZZARELLA, SPECK, RUCOLA)
MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA)
MACKEY (POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE)
TEDESCA (POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE, WÜRSTEL)
MARINARA (POMODORO, AGLIO, OLIO, ORIGANO)
NAPOLI (POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE)
ATOMICA (POM., MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, OLIVE, PEPPERONCINO)
GRECA (POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE NERE)
FUNGHI (POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI)
PROSCIUTTO (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO)
REGINA (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI)
QUATTRO STAGIONI (POM., MOZZ., PROSC., FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE)
FRUTTI DI MARE (POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE)
WÜRSTEL (POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL)
RUCOLA (POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA)
SALAMINO (POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE)
QUATTRO FORMAGGI (POM., MOZZ., GORGONZOLA, FONTINA, GRANA)
CAPRI (POMODORO FRESCO, BUFALA, E RUCOLA)
SCUGNIZZO (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, WÜRSTEL, PATATINE)
PARIGINA (POMODORO, MOZZARELLA, PANNA, PROSCIUTTO CRUDO)

SUPPLEMENTO MOZZARELLA DI BUFALA €. 1,00

PIZZA OROSCOPO

ARIETE (POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, CARCIOFI)
ACQUARIO (POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE, PANNA)
GEMELLI (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO)
CANCRO (POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE)
LEONE (POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA)
SCORPIONE (POMODORO, MOZZARELLA, PANNA, GAMBERETTI, RUCOLA)
VERGINE (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FONTINA)
BILANCIA (POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI)
SAGITTARIO (POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA)
PESCI (POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CARCIOFI)
TORO (POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PROSCIUTTO COTTO, PARMIGIANO)
CAPRICORNO (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PATATINE)

INSALATISSIME

MONNALISA (polpa di granchio*, lattuga, gamberetti, finocchi, carote)
EUROPEA (rucola, mais, salmone, uova, tonno)
RUSTICA (tonno, cipolla, patate, pomodori)
ITALIANA (lattuga, radicchio, bufala, olive, parmigiano, carciofi)
*La polpa di granchio utilizzata è surimi di pesce al sapore di granchio

SPECIALITÀ DELLO CHEF

MAX DELLO CHEF (misto pesce)
ASTICE ALLA CATALANA