

Nos Cocktails Spritz

15cl

Montebello	Italicus, sirop basilic, jus citron, gin, prosecco, eau pétillante	9.50
Aperol Spritz	Liqueur d'orange Apérol, prosecco, eau pétillante	10.50
Campari Spritz	Campari, prosecco, eau pétillante	10.50
Montebianco	Liqueur fleurs de sureau, prosecco, eau pétillante	10.50
Spritz du moment	Gin, poire, citron, romarin, prosecco, eau pétillante	11.00
Negroni	Campari, martini rouge et gin	10.50
Bellini	Liqueur et purée de pêches, prosecco, eau pétillante	10.50
Gin tonic	Gin de votre choix, tonic fever-tree, romarin	11.00
Rossini	Liqueur et purée de fraises, prosecco, eau pétillante	10.50
Virgin Limone ou Hibiscus	Eau pétillante, ginger beer + Citron fleurs de sureau ou hibiscus framboise	6.00

Les vins au verre 12.5cl

ROSÉ

BULLE

La Ferla — IGT Sicilia	8.00	Prosecco DOC Treviso Brut – Monetto	7.00
Un rosé fruité, souple et frais, avec une bouche claire et ensoleillée.		Une bulle sèche, fraîche et légère, aux notes de pomme, de poire et de finale vive	

ROUGES

BLANCS

Merlot – Pays d'Oc	5.50	Chardonnay – Pays d'OC	5.50
Un rouge léger, souple et fruité, dans un esprit italien simple et bon vivant.		Un blanc sec, rond et fruité, avec une bouche souple et des notes de fruits jaunes.	
Nero d'Avola – Sicile	7.50	La Ferla – Sicile	7.50
Un rouge fruité et rond, avec des fruits noirs, des épices douces et une bouche généreuse.		Un blanc sec et lumineux, entre agrumes mûrs, fleurs blanches et fraîcheur méditerranéenne.	
Rosso di Montalcino DOC	10.00	Lugana DOC Superiore	9.00
Un rouge sec et structuré, avec la fraîcheur du Sangiovese et un fruit rouge bien dessiné.		Un blanc sec, ample et frais, avec une touche minérale et une finale plus persistante.	

Apéritifs

BITTER (SANS ALCOOL)

10CL

4.00

MARTINI ROUGE OU BLANC

4CL

6.00

SPRITZ CRODINO (SANS ALCOOL)

17CL

4.00

RICARD

4CL

4.00

Bières [▽] bouteilles

Softs >

CORONA	33CL	6.00
SAN GABRIEL BIERE BLANCHE	33CL	7.00
PERONI	33CL	6.00
CORONA SANS ALCOOL	33CL	5.00
pression		
MORETTI EN PRESSION :	25CL	4.50€
	50CL	8.00€

JUS DE FRUITS BIO (POIRE, POMME, FRAISE, ABRICOT)

20CL

5.00

JUS DE TOMATE

33CL

5.00

SIROPS MONIN

20CL

2.50

**BOISSON LA GALVANINA
(PARFUM AU CHOIX) GRENADE / CITRON / ORANGE SANGUINE / THÉ PECHÉ**

35.5CL

5.00

COCA COLA/ COCA COLA ZÉRO

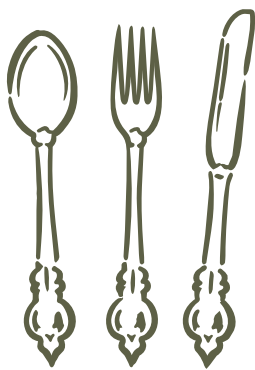
33CL

4.00

EAU PÉTILLANTE SAN BENEDETTO

100CL

7.00



MENU Antipasti

À PARTAGER

Puglia	Maxi burrata 250gr, sauce maison cacio e pepe, olives, chips courgettes, noisettes	17.00
Grand carpaccio	Carpaccio de bœuf frais avec huile olive, artichaut, noisettes, olives, œuf parfait, salades herbes	26.00
Parma	Jambon cru de parme 24 mois, stracciatella di bufala noisettes et olives	18.00
Bologna	Mortadelle de bologna, stracciatella di bufala, noisettes et olives	16.00
Borghi	Assiette mixte de charcuteries/stracciatella à partager _____ moyenne pour 3 à 4 personnes	25.00
Salades	grande pour 4 à 6 personnes avec legumes à l'huile	40.00
SEULE OU À PARTAGER		
Napoli	Mélange de salade, œuf parfait, champignons, artichaut, parmesan, olives, grissini	19.00
Ancône	Mélange de salade, mortadelle, stracciatella, artichaut, grissini, olives	20.00

Notre suggestion du jour

PASTA DU JOUR EN NOMBRE LIMITÉ, A DEMANDER AUX SERVEURS

Nos incontournables

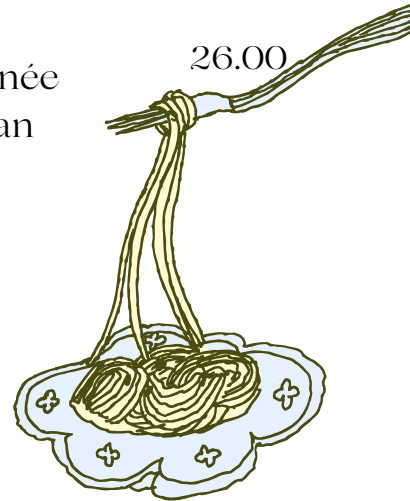
Grand Carpaccio Carpaccio de bœuf frais avec huile olive, artichaut, noisettes, olives, œuf parfait, roquette 26.00

Alba Paccheri, sauce truffée, truffes noires fraîches Italienne (tuber aestivum), stracciatella di bufala 26.00

Milano Escalope milanaise de veau croustillante panée accompagnée de paccheri, sauce tomates san marzano dop 26.00



Pasta fresca fatta in casa



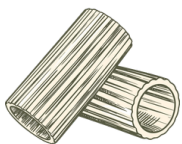
Asti Linguini, ragù blanc de veau, sauge, romarin et girolles, crème de vieux parmesan 24 mois 24.00

Campania Paccheri, sauce tomates san marzano, stracciatella di bufala, basilic, zeste de citron et piment 19.00

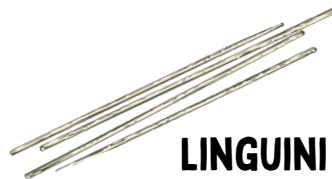
Brescia Tubetti longhi, crème de vieux parmesan et épinards, jambon de parme 24 mois, champignons frais, œuf parfait, herbes fraîches 24.00

San Leo Tubetti longhi, sauce cacio e pepe (pecorino et poivre) avec légumes de saison 19.50

Cagliari Linguini, palourdes, moules, encornets, tomates, persil 25.00



TUBETTI LONGHI



LINGUINI



PACCHERI

Suppléments
charcuterie : 4€
Stracciatella : 4€
Truffe : 4€
Bol de salade : 3,5€



MENU

Dolce fatta in casa con amore

Cookie	Cookie chocolat noir, coulis chocolat, glace maison à l'amande	11.00
Torino	Crème brûlée à la vanille, crème glacée maison fior di latte, chouchous pistache, framboises	11.00
Palermo	Brioche perdue, crème glacée maison fior di latte, caramel maison, fruits de saison	11.00
Tiramisu	Crème au mascarpone, boudoirs, café, marsala, cacao	10.00
Glaces Montebello	Glaces maison (Fior di latte, amandes, parfum du moment)	1b.4€ / 2b.6,5€ / 3b.9€
Affogato al caffè	crème glacée maison fior di latte immergée dans un excellent café expresso	6.00

Supplément pour l'affogato biscuit amaretti : 1€
et/ou alcool amaretto : 2€

Digestifs 4cl

LIMONCELLO	5.00
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	9.00
ITALICUS / MENTHE PASTILLE	6.00
GRAPPA	8.00
AMARETTO	5.00



Boissons chaudes

CAPPUCCINO	4.50
THÉ VERT OU NOIR/ INFUSION	4.50
LATTE MACCHIATO	4.50
CAFÉ	2.50
CAFÉ ALLONGÉ	2.50
DOUBLE	4.00
DÉCA	2.60
NOISETTE	2.80

MONTEBELLO



Montebello, c'est un frère et une sœur ...

L'histoire de Montebello commence bien avant l'ouverture du restaurant, dans la cuisine chaleureuse d'une nonna italienne.

Un frère et une sœur grandissent là, entourés des parfums d'un ragoût qui mijote, du basilic fraîchement cueilli, et des grandes tablées familiales où la cuisine est un langage d'amour. C'est auprès de leur mamie qu'ils apprennent les gestes, la patience, et le respect des produits simples mais vrais.

En 2022, ils réalisent leur rêve : ouvrir à Grenoble Montebello, un hommage à leurs racines.

Un nom qui sonne comme un retour aux sources, parce que leurs racines se trouvent tout près de Montebello, en Émilie-Romagne, là où ils repartent régulièrement se ressourcer, retrouver leurs producteurs, écouter les histoires des anciens, et se rappeler d'où tout a commencé.

Aujourd'hui, Montebello n'est pas seulement un restaurant : Un lieu où l'on cuisine comme à la maison, où les recettes sont héritées, respectées, parfois réinventées, mais toujours transmises avec le cœur exactement comme leur mamie leur a transmis.

Adrien, Julie et toute l'équipe vous souhaitent de passer un excellent moment chez Montebello.

Quelques produits épicerie

SAUCE TOMATE MONTEBELLO	5.00
PASTA MANCINI	5.90
BOUTEILLES DE VIN	ENTRE 15.00 ET 40.00
BISCUITS AUX AMANDES	8.00
AMARETTI UNITÉ	1.00
HUILE D'OLIVE MONTEBELLO 500ML	19.00
LIMONCELLO	22.00
TOMATES SECHEES	7.00
FLEURS DE CAPRES	7.00
HUILE MURAGLIA 500ML	56.00
CREME LEGUMES	7.00
VINAIGRE BLANC BALSAMIQUE	ENTRE 9.00 ET 30.00