

*A Little Less Conversation*  
ELVIS

Menu



MONZA

*All good things are Rock!*

# Antipasti

*Flan di funghi porcini con fonduta leggera di taleggio  
e granella di nocciole*

€.12,00

*Mondeghili di Biancostato con insalatina di soncino,  
mandorle e pere cotte nel vino rosso*

€.13,00

*Sfogliatina ripiena di zucca e gorgonzola su insalatina croccante  
e briciole di amaretti*

€.12,00

## ***La Polenta Abbrustolita...***

*Polenta e Burola fresca di Marco d'Oggiono - €.13,00*

*Polenta e Baccalà mantecato - €.13,00*

*Polenta e Salumi nostrani - €.13,00*

*Tris di Polenta - €.15,00*

## ***The Song Remains the Same***

*Led Zeppelin*



MONZA

*All good things are Rock!*

# Primi Piatti

*Risotto carnaroli mantecato con pistilli di zafferano alla Milanese*

€.15,00

*Ravioli di pasta fresca ripieni di trippa alla lombarda  
su crema di fagioli, cipolla caramellata*

€.16,00

*Tagliatelle di Mais Blu con ragù di coniglio nostrano,  
castagne e coulis di carote nere*

€.16,00

*Cacio e pepe rivisitata alla Lombarda con Guanciale croccante*

€.14,00

*Zuppa di Cipolle con crostone di pane casereccio gratinato  
con taleggio lombardo*

€.13,00

**Everybody Wants Some!!!**

van Halen



MONZA

*All good things are Rock!*

## Secondi Piatti

*Cotoletta di Vitello con Pomodorini e Rucola:*

*“orecchia di elefante” - €.28,00*

*“Milanese” - €.23,00*

*Ossobuco alla Milanese e Patata Montata alle Erbe Aromatiche*

*€.24,00*

*Storione cotto a bassa temperatura, aromatizzato al Tè  
su crema di topinambur e pere con le sue chips*

*€.25,00*

### *La Tradizione della Polenta...*

*Brasato al vino rosso di Ganassino con polenta morbida agli spinaci*

*€.24,00*

*Coniglio in porchetta arrostito con polenta, trevisana caramellata  
e battuto di olive taggiasche*

*€.24,00*

*walk this way*

*Aerosmith*



MONZA

*All good things are Rock!*

# Specialità

*Tartare di Fassona Battuta al coltello, tartufo nero, sedano croccante e raspadura*

€.25,00

*Tartare di Tonno Rosso (Bluefin certificate) con insalatina di finocchi,  
pomodori secchi e dressing al bergamotto*

€.25,00

*Trevisana Gratinata con Scamorza ai ferri*

€.14,00

*Selezione di Salumi di Marco d'Oggiono*

€.24,00 o Junior €.14,00

*Selezione di Formaggi con Mostarde*

€.18,00 o Junior €.10,00

## High and Dry

Radiohead



MONZA

*All good things are Rock!*



# Dessert

*Sbrisolona con crema al mascarpone*

€.7,00

*Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido con salsa al Frutto della Passione*

€.7,00

*Cialda di Croccante con crema Chantilly, fichi e noci*

€.8,00

*Monte Bianco alla "Woody"*

€.7,00

*Tainted Love*

*Scorpions*



MONZA

*All good things are Rock!*

*Have a Drink on Me*  
AC/DC

## Drink Experience

*WOODY ROCK NIGHT\*\**

*Posto al tavolo, 2 drink a scelta dal ns. Menu Beverage,  
tagliere, acqua e caffè*

*€.30,00 a persona*

*WOODY ROCK START EVENING\*\* (dalle 19.00 alle 20.30)*

*Drink a scelta dal ns. Menu Beverage, tagliere e Woody Starters*

*€.15,00 a persona*

## Food Experience

*WOODY ROCK TASTE\*\**

*Antipasto, Primo Piatto, Dessert, Calice di Vino o Birra,  
Acqua e Caffè*

*€.39,00 a persona*

*WOODY ROCK KING SPECIAL TASTE\*\**

*Antipasto o Primo Piatto, Secondo Piatto, Dessert, Calice di Vino o Birra,  
Acqua e Caffè*

*€.49,00 a persona*

*Welcome to the Jungle*  
GUNS N' ROSES



MONZA

*All good things are Rock!*

# Beverage

## COCKTAILS

€.10,00\*

**NEGRONI** - *Gin, Vermuth rosso, Campari*  
**AMERICANO** - *Vermuth rosso, Campari, Soda*  
**SPRITZ** - *Aperol, Prosecco, Soda, fetta d'arancia*  
**GIN TONIC** - *Gin, Tonica*  
**BLACK RUSSIAN** - *Vodka, Kahlua*  
**CUBA LIBRE** - *Rum chiaro, Coca cola*  
**MAITAI** - *Rum scuro, Rum chiaro, Orzata, succo di lime, triple sec*

**SBAGLIATO** - *Vermuth rosso, Campari, prosecco*  
**MARTINI COCKTAIL** - *Martini dry, Gin, oliva verde*  
**APEROL ORANGE** - *Aperol, succo d'arancia*  
**GIN LEMON** - *Gin, Lemonsoda*  
**MOSKOW MULE** - *Vodka, succo di lime, Ginger beer*  
**SCREW DRIVER** - *Vodka, succo d'arancia*  
**RUM COOLER** - *Lime, arancia, zucchero di canna, Rum, Ginger ale*

**BIBITE** - (€.4,00)

**ACQUA 0,5l** - (€.2,00)

## BIRRE ALLA SPINA (€.6,00)

**MENABREA ORIGINAL**  
*Lager - 4,8% - Menabrea, Italia*

**DRAGOON DM ROSSA**  
*Strong Pale Ale - 10% - Charles Wells, U.K.*

**HEFE WEIHENSTEPHANER**  
*Weiss - 5,4% - WeihenStephaner, Germania*

**LA CHOUFFE**  
*Golden Belgian Ale, DM - 8% -Brasserie D'Achouffe, Belgio*

## BIRRE IN BOTTIGLIA (€.6,00)

**KEILER** - *Weiss Dunkel Ambrata - 5,2% - Germania*  
**PIZZICA** - *Lager spezzata - 5,2% - Birra Salento*  
**SIR ALESTRONG** - *Scotch Ale - 7,8% - Birra100venti, Italia*  
**KEILER** - *Weiss Hell Chiara - 5,2% - Germania*  
**OH MY GOLD** - *Dm - 7,5% - Birra100venti, Italia*  
**VITUS DM** - *Weizen bock - 7,7% - WeihenStephaner, Germania*

## Spirits

**NIKKA "From the Barrel"** (€ 13,00)  
**HD - MOONSHINE** (€ 10,00)

**GLENFIDDICH 12 anni** (€.10,00)  
**LAPHROAIG 10 anni** (€.10,00)  
**LAGAVULIN 16 anni** (€ 13,00)  
**CAOL ILA 12 anni** (€.11,00)  
**OBAN 14 anni** (€.11,00)  
**ANCNOC 12 anni** (€ 11,00)

**JACK DANIEL'S n°7** (€ 7,00)  
**JACK DANIEL'S Single barrel** (€.8,00)  
**JIM BEAM RYE** (€.8,00)  
**WILD TURKEY Rare Breed** (€.11,00)

**SAILOR JERRY Spiced** (€ 8,00)  
**ZACAPA 23** (€ 12,00)  
**ZACAPA EDIÇION NEGRA** (€ 13,00)  
**MOUNT GAYXO** (€.11,00)

*Breaking the Law*  
*Judas Priest*



MONZA

*All good things are Rock!*



# Wines

Disponibili al calice ed in bottiglia

PROSECCO D.O.C.

*Cantina Benotto Luigino – vol. 11,00% – (TV) – (€5,00 – 25,00)*

BUTTAFUOCO FERMO D.O.C.

*Cantina Agricola Monterucco – vol. 13,50% – (PV) – (€5,00 – 20,00)*

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.

*Cantina Motta – vol. 13,50% – (GR) – (€6,00 – 26,00)*

NERO D'AVOLA

*Cantina Canicattì – vol. 14,00% – (AG) – (€6,00 – 26,00)*

**BIANCHI**

LUGANA D.O.C.

*Cantina Avanzi – vol. 14,50% – (BS) – (€5,00 – 25,00)*

GEWÜRZ TRAMINER D.O.C.

*Cantina Este + Neue – vol. 14,00% – (BZ) – (€6,00 – 28,00)*

Disponibili in bottiglia

*(chiedere allo staff per la disponibilità)*

*(\*disponibile al calice)*

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. – *Cantina Cascina San Pietro – vol. 13,00% – (BS) – (€30,00)*

BARBERA D.O.C. – *Cantina Rinaldi – vol. 14,50% – (AL) – (€28,00)*

NEGRAMARO I.G.P. – *Cantina Capoposto – vol. 13,00% – (FG) – (€30,00)*

CABERNET FRANC D.O.C. – *Cantina Rocca Bernarda – vol. 13,00% – (UD) – (€30,00)*

LAGREIN Riserva D.O.C. – *Cantina Convento Muri – vol. 13,50% – (BZ) – (€34,00)*

SAN COLOMBANO Riserva D.O.C. – *Cantina Bannino – vol. 14,50% – (MI) – (€38,00)*

MORECCIO - BOLGHERI D.O.C. – *Cantina Casa di Terra – vol. 14,50% – (LI) – (€42,00)*

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.\* – *Cantina L'Arco – vol. 14,50% – (VR) – (€8,00 – 46,00)*

BARBARESCO D.O.C. – *Cantina Montaribaldi – vol. 14,00% – (CN) – (€48,00)*

AMARONE D.O.C. – *Cantina Antolini – vol. 16,00% – (VR) – (€56,00)*

BAROLO – *Cantina Montaribaldi – vol. 14,00% – (CN) – (€56,00)*



MONZA

*All good things are Rock!*

# Coffees

## CAFFETTERIA

*CAFFÈ* (€2,50)  
*MAROCCHINO* (€3,50)  
*ORZO* (€2,50)  
*GINSENG* (€2,50)

*THÈ* (€4,00)  
*TISANA* (€4,00)  
*DECAFFEINATO* (€2,50)  
*CAPPUCCINO* (€4,00)

## SPECIALS

*PUNCH* (€5,00)  
*IRISH COFFEE* (€8,00)  
*BAILEYS COFFEE* (€8,00)

*CAFFÈ SHAKERATO* (€5,00)  
*CAFFÈ SHAKERATO VANIGLIA* (€6,00)  
*CAFFÈ SHAKERATO BAILEYS* (€6,00)

## LIQUORI, AMARI e GRAPPE (€5,00)



### **Note sul Menù**

Per la lista degli allergeni chiedere allo Staff prima dell'ordinazione  
Per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg CE 852/04 e 853/04 alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura  
I prodotti contrassegnati con \* possono essere surgelati o congelati all'origine

### **Regole della casa:**

Coperto max €3,00  
Supplemento per la richiesta di ingredienti diversi da quelli di linea per i cocktails €2,00  
Il servizio cucina chiude alle 22:30  
\*\* non cumulabili nelle promozioni

### **Norme Comportamentali COVID-19**

In base ai decreti in vigore, ad esclusione del momento del consumo dei pasti al tavolo, per gli spostamenti nel locale è fatto d'obbligo indossare la mascherina  
Il personale provvederà ad autorizzare l'accesso al locale dopo la misurazione della temperatura corporea Sono a disposizione dei Clienti dispenser con prodotti disinfettanti

For movements far from table use mask.  
Check body temperature on entrance.  
Cleaning sanifier products available inside.