MONO

BOTTEGA
GASTRONOMICA

Da noi • A casa • Quando vuoi •

CUCINA CONTEMPORANEA, TRADIZIONALMENTE MODERNA

MENU DIGITALE

L'aperitivo parte da qui: scegli il tuo formato.

Poi aggiungi tutti i Cit ma bon e le scarpette che vuoi!

dalle 18 alle 20 · *a persona · tutti i drink, esclusi quelli segnati* ○

Cit 8
un drink +
scarpetta

Bon 13
un drink +
scarpetta +
1 Cit ma bon

MONO. 18
un drink + scarpetta +
tagliere misto +
1 Cit ma bon
L'APERICENA

Da condividere A PERSONA

Selezione di salumi 1 6 7 12 — **8**
accompagnati dal pane

Selezione di formaggi 1 7 8 12 — **9**
con cugnà e miele

Tagliere misto 1 6 7 8 12 — **10**
salumi e formaggi, cugnà e miele

ACQUISTALI ANCHE DA PORTARE A CASA,
DA CONDIVIDERE CON GLI AMICI, IN FAMIGLIA O CON CHI VUOI.

Cit ma bon.

PICCOLI E BUONI, UN PIATTINO ALLA VOLTA

Insalata russa 1 3 4 6 12
con o senza tonno

La zucchetta *veg* ** 6 7 8
zucca e fava tonka, semi tostati

Giardiniera piemontese 9 12
*verdure, pomodoro, agrodolce / **vegano***

Panna cotta salata 7 8
al blu del Moncenisio, miele e nocciole

Sformato di zucca *veg* 1 3 7
con salsa al Parmigiano Reggiano

Pane, burro e acciughe 1 4 7
il classico piemontese

Baccalà mantecato* 4 7
montato a mano con olio EVO

Vitello tonnato 3 4 6 9 10 12
salsa tradizionalmente moderna

Polpettine della casa 1 3 5 6 7 9 10
al pomodoro Monoblend

Augusta Nuggets Taurinorum** 1 3 5 6 7 10
con maionese, senape e miele



SCARPETTA

BY MONO

DA BAMBINI LA FACEVAMO DI NASCOSTO.

Qui è la regola.

Un piattino di ragù o di sugo, pane caldo.
Il resto lo capisci da solo.

4 l'una

RAGÙ

Bolognese 6 7 8 9 12
manzo e maiale, cotto per ore e ore

Anatra 1 6 7 8 9 12
a punta di coltello, con verdurine

Coniglio 1 6 7 8 9 12
sfumato con grappa e cacao

Funghi *veg* 6 7 9
funghi misti e prezzemolo

SUGHI

Pomodoro *Monoblend* 6 9
più tipi di pomodori
un solo sapore, il nostro
vegano

Sugo d'arrosto 1 6 9 12
l'intramontabile del Piemonte



Cucina contemporanea, tradizionalmente moderna

Carbo Diem.

8 *a piatto*

COGLI IL CARBOIDRATO

SCEGLI LA PASTA, POI IL SUGO

Tajarin 1 3 · Agnolotti* 1 3 7 8 9 12 · Plin* 1 3 7 8 9 12

RAGÙ

Classico 6 7 8 9 12
il ragù della domenica

Anatra 1 6 7 8 9 12
intenso, nato per i tajarin

Coniglio 1 6 7 8 9 12
la sorpresa della casa

Funghi *veg* 6 7 9
il sapore del bosco

SUGHI

Pomodoro *Monoblend* 6 7 9
più tipi di pomodori
un solo sapore, il nostro

Sugo d'arrosto 1 6 7 9 12
nato per gli agnolotti

Fonduta di Parmigiano *veg* 7
stagionato 12 mesi

Burro e salvia *veg* 7
il classico per il plin

DAL FORNO AL PIATTO

Lasagna 1 3 6 7 9 12
al ragù bolognese

Pasta al gratin *veg** 1 3 6 7
zucca, castagne e toma

Pasta e fagioli *veg* 1 6 7 9
con le croste di parmigiano



Cucina contemporanea, tradizionalmente moderna

Mordi e fuggi.

4 *l'uno*

DA MANGIARE AL VOLO, QUI O PER STRADA

Arancini
100% artigianali

Ragù 1 5 6 7 9 12

Spinaci 1 5 6 7 9

Prosciutto e formaggio 1 5 6 7 9

'Nduja 1 5 6 7 9

Panzerotti
100% artigianali

Pomodoro e mozzarella 1 5 7 9

Cotto e mozzarella 1 5 7 9

Torte salate 1 3 7 *a porzione* **4**

alla cucina piace cambiare:
chiedi quali ha fatto questa mattina, anche veg

Augusta Nuggets Taurinorum** 1 3 5 6 7 10 **6**

5 pepite di pollo in crosta di grissini rubatà

LUCULLIANE!



Cucina contemporanea, tradizionalmente moderna

MORSETTI

BY MONO

I nostri panini.

PANE BUONO, RIPIENO DI CUCINA DI CASA

Morsetto Tonnato 1 3 4 6 9 10 12 — **8**
vitello, insalata e salsa tradizionalmente moderna

Morsetto alla Parmigiana *veg* 1 6 7 9 — **8**
melanzane, provola e pomodoro (non diciamo altro!)

Morsetto Burger 1 3 4 6 7 11 — **8**
burger di vitello, insalata, pomodoro e salsa MONO. **È segreta!**
aggiungi formaggio Raschera **+1** · guanciale **+1,50**

Morsetto Bracioline messinesi della nonna 1 3 6 7 — **9**
bracioline di vitello, origano e olio EVO in quantità

Morsetto Guancetta 1 6 9 12 **GAUDENTE!** — **9**
guancia di maiale cotta per ore, il suo fondo di cottura



Cucina contemporanea, tradizionalmente moderna

Semplice. Buono. MONO.

SECONDI A NESSUNO · **10** *l'uno*

Cipolla fondente cotta al sale 6 7 12
con salsiccia, verza e toma piemontese

Parmigiana di melanzane *veg* 1 6 7 9
al forno, con provola

Pollo al curry 6 9 10
latte di cocco e mele... **SUPER FIT**

Polpettine della casa 1 3 5 6 7 9 10
al pomodoro Monoblend

Spiedo di bracioline messinesi della nonna 1 3 6 7 10
olio EVO, prezzemolo e origano

Spezzatino di vitello e patate 1 6 9 12
in umido, **un caldo abbraccio!**

Arrosto della vena al Nebbiolo 1 6 9 12
con il suo fondo

Coniglio, senape e olive taggiasche 6 9 10 12
cotto lentamente nel suo fondo

Polipetti affogati alla mediterranea* 6 9 12 14
in umido, pomodoro e olive taggiasche

Guancia di maiale brasata al Barbera 1 6 9 12
cotta per ore fino a sfaldarsi



Natura.

ZUPPE, INSALATE E VERDURE DI STAGIONE

ZUPPE **6**

Zuppa di orzo e farro 1 6 9
con legumi e castagne

Crema di zucca *veg* 6 7 9
zucca e patate, fonduta di Parmigiano e fava tonka



INSALATE **7**

Regio 7 8 12
verde, radicchio, mele, noci e scaglie di grana

Porta Palazzo* 2 12
verde, radicchio, arance, finocchi e gamberi

MONO Caesar salad 1 3 4 7 10
verde, pollo, pane croccante, parmigiano e dressing Caesar

VERDURE **4** *l'uno*

Verdure di stagione *vegano*
spadellate o al vapore?
Le sceglie il mercato: ogni giorno cambiano.

Patate al forno *vegano*
olio EVO, erbe e sale

Ratatouille di verdure *vegano*
le verdure dell'orto

Purè di patate *veg* 7
latte, tanto burro, come a casa

Patate fritte *veg* 1 5
in tripla cottura

Cucina contemporanea, tradizionalmente moderna

Un dolcino?

5 *l'uno*

LA COCCOLA FINALE

DOLCI AL CUCCHIAIO



Panna cotta 7
un velo di caramello

Bunet *veg* 1 3 7 8
cacao, amaretti, rum e tradizione

Tiramisù *veg* 1 3 7 12
quello di sempre

Bavarese allo yogurt 3 7
miele e coulis di frutti di bosco



TORTE DI CREDENZA

Torta di mele *veg* 1 3 7
golosa, con tante mele

Torta di nocciole *veg* 1 3 7 8
con Nocciola Piemonte IGP

Tortino al cioccolato *veg* 3 6 7 8
cotto a vapore, con farina di nocciole

AL PASTICCERE PIACE CAMBIARE: SCOPRI LE NOVITÀ!

Da sapere.

COPERTO, LEGENDA E ALLERGENI

Coperto e servizio 2 €

veg: vegetariano, senza carne né pesce
vegano: senza ingredienti di origine animale

* Prodotto congelato o surgelato all'origine.

** Prodotto fresco congelato in sede: lo prepariamo noi e lo portiamo a −18 °C con l'abbattitore, secondo le procedure del nostro piano di autocontrollo HACCP.

Allergeni

I nostri piatti possono contenere uno o più di questi allergeni (Reg. UE 1169/2011):

1 · Cereali con glutine
2 · Crostacei
3 · Uova
4 · Pesce
5 · Arachidi
6 · Soia
7 · Latte
8 · Frutta a guscio
9 · Sedano
10 · Senape
11 · Sesamo
12 · Solfiti
13 · Lupini
14 · Molluschi

I numeri accanto a ogni piatto rimandano a questo elenco. In cucina lavoriamo tutti questi ingredienti, anche nella stessa friggitrice: ogni piatto può contenerne tracce. Per esigenze particolari parla con noi prima di ordinare.

E da bere?

UN BICCHIERE BUONO, SENZA FARE I DIFFICILI•

Aperitivo.

VERMOUTH, SPRITZ E DINTORNI



Vermouth rosso 5
liscio, con ghiaccio e scorza d'arancia

Americano 6
vermouth rosso, bitter, soda

Campari Soda 3
minimal, secco e rinfrescante

Spritz 6
Aperol o Campari?

Hugo 6
sambuco, menta e bollicine

Monodrink ◦ 1 3 5 6 7 9 12 9
vermouth bianco al burro e salvia, brodo di carne, accompagnato da plin e salvia fritta

Al calice.

I VINI DI TUTTI I GIORNI



Chardonnay 5
bianco morbido e fresco, va d'accordo con tutti

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 6
Extra Dry · bollicina fine e morbida, profumo di mela e fiori

Barbera d'Asti DOCG 5
il rosso di casa nostra, sincero e allegro

Ruchè DOCG 7
dal Monferrato: rosa, violetta e spezie

Chiedi al banco le nostre chicche: una selezione di etichette fuori carta, sempre nuove da scoprire al calice 7 / 8

Birre.

TRE BIRRE, TRE CARATTERI



La Mezza *500 ml* 6
lager chiara torinese, non filtrata · senza glutine

Lilly *330 ml* 6
blanche con coriandolo e arancia · contiene frumento

Borgna *330 ml* 6
ambrata in stile inglese · senza glutine

Gin tonic.

IL NOSTRO E I PREMIUM



Gin tonic ◦ 8
il nostro di tutti i giorni

PREMIUM ◦ 11

- Roku
- Gin Mare
- Hendrick's

serviti con tonica premium

Cosa ti porto?

No alcol.

TUTTO IL GUSTO, ZERO GRADI



Levin Chardonnay 0% ◦ — **7**
CALICE · uve bio fermentate · sentori di frutta esotica e vaniglia

Levin Pinot Nero 0% ◦ — **7**
CALICE · uve bio fermentate · note di ciliegie e frutti rossi

Levin non è vino senza alcol: è uva che l'alcol non l'ha mai conosciuto.

Skossa Pilsner — **6**
fermentata per natura sotto lo 0,5%: fieno, crosta di pane, amaro gentile · 33 cl · contiene glutine

Crodino — **3**
l'aperitivo dorato, zero gradi

Bibite.

FRESCHE, QUELLE DI SEMPRE



Acqua H_2O — **1,50**
naturale o frizzante

Lurisia — **3,50**
Chinotto o Aranciata

Bibite in lattina — **3,00**
Coca-Cola · Coca-Cola Zero · Tonica Kinley · chiedi le altre

Estathé — **3,50**
in bottiglietta

Caffetteria.

IL RITO DEL BANCONE



Caffè — **1,30**

Caffè corretto — **1,90**
grappa o sambuca

Orzo — **1,50**

Caffè macchiato — **1,40**

Cappuccino — **1,80**

Ginseng — **1,60**

Per chiudere.

DOPO CENA, COME SI DEVE



Amari e sambuca — **4**
chiedi quelli disponibili in bottega

Amaro Liborio *zero alcol* — **5**
arancia, zagara, china e mandorla

Grappe — **4 / 5**
bianche e invecchiate

Amaro Liborio Black *zero alcol* — **5**
cacao, spezie, agrumi, aceto balsamico

Bevi responsabilmente. Alcune bevande contengono solfiti.

◦ *esclusi dalle formule dell'aperitivo* · **Allergeni e ingredienti:** *chiedi al banco. In cucina lavoriamo tutti i 14 allergeni (Reg. UE 1169/2011).*

mono
convivium

Il lavoro che crea valore. Per tutti.

Dentro MONO vive anche MONO Convivium, un progetto di inclusione lavorativa nato per offrire a giovani adulti la possibilità di imparare un mestiere, sviluppare le proprie capacità e conquistare, passo dopo passo, la propria autonomia.

Qui si impara lavorando, ogni giorno, accanto al nostro team: in cucina, al banco e in sala. Si condividono responsabilità, si acquisiscono competenze e si partecipa concretamente alla vita della bottega, con ruoli reali e gli stessi standard professionali.

Ingresso · Affiancamento · Mestiere · Crescita · Autonomia

MONO Convivium nasce e cresce qui, dentro questa bottega, in collaborazione con Engim Piemonte ETS sede S. Luca.
È un progetto sostenuto direttamente da MONO Bottega Gastronomica, attraverso le risorse generate dalla propria attività.

Ecco perché scegliere MONO significa qualcosa in più. Ogni volta che scegli la nostra bottega contribuisci a mantenere vivo un progetto che mette insieme qualità gastronomica, formazione e inclusione lavorativa.

Crediamo che il modo più concreto di includere sia offrire un'opportunità vera: imparare un mestiere, mettersi alla prova, crescere e costruire, un passo alla volta, il proprio futuro.

La professionalità non si regala. Si insegna, si costruisce, si conquista.

Non chiediamo di comprare per fare del bene. Crediamo in un modo di fare impresa in cui fare bene il proprio lavoro fa bene anche agli altri.