

ME NU



VILLA
MONTY BANKS
CESENA

Il ristorante di Villa Monty Banks propone una cucina a base dei migliori prodotti della Romagna e dettata dal contesto rurale che si muove al ritmo delle stagioni.

Il menu rappresenta la Romagna e le sue materie prime puntando su un menu di terra tradizionale rivisitato, ma con i profumi del mare.

Le materie prime provengono in gran parte da questa zona per mantenere tutti i sapori della nostra terra. Il nostro giardino ci offre un assortimento di erbe aromatiche che utilizziamo nei nostri piatti.

Tra i sapori autunnali il più pregiato è il tartufo, sublime prodotto del bosco che celebriamo con un menù dedicato.

Per il condimento usiamo solo olio extravergine “Don Dino” che proviene dall’uliveto adiacente la Villa.

Le lavorazioni dei nostri pani, dei grissini e delle nostre focacce vengo realizzate utilizzando lievito madre e farine macinate a pietra che, essendo meno raffinate, daranno un sapore più intenso al pane.

Tutta la pasta fresca è fatta in casa, a mano dalla nostra Azdòra romagnola.

La cucina di Villa Monty Banks riflette la storia gastronomica profonda e ricchissima della Romagna, dagli antichi saperi contadini fino ai giorni nostri.

La brigata è guidata dallo chef Nicholas Cacchi.

The Villa Monty Banks restaurant offers a cuisine based on the best products of Romagna and dictated by the rural context that moves with the rhythm of the seasons.

The menu represents Romagna and its raw materials by focusing on a revisited traditional land menu, but with the scents of the sea.

The raw materials come largely from this area to keep all the flavors of our land. Our garden offers us an assortment of aromatic herbs that we use in our dishes.

Among the autumn flavors the most precious is the truffle, a sublime product of the forest that we celebrate with a dedicated menu.

For the dressing we use only “Don Dino” extra virgin olive oil that comes from the olive grove adjacent to the Villa.

The processing of our breads, breadsticks and focaccias are made using mother yeast and stone ground flours which, being less refined, will give a more intense flavor to the bread.

All fresh pasta is homemade, by hand from our Romagna Azdòra.

The cuisine of Villa Monty Banks reflects the deep and very rich gastronomic history of Romagna, from the ancient peasant knowledge to the present day.

The brigade is led by chef Nicholas Cacchi.

MENU' DEGUSTAZIONE · TASTING MENU

EURO 45.00

DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE A SCELTA · 5-COURSE TASTING OF YOUR CHOICE
PERCORSO DEGUSTAZIONE UNICO PER L'INTERO TAVOLO
SINGLE TASTING ROUTE FOR THE ENTIRE TABLE

MENU' DEGUSTAZIONE · TASTING MENU

EURO 65.00

DEGUSTAZIONE DI 7 PORTATE A SCELTA · 7-COURSE TASTING OF YOUR CHOICE
PERCORSO DEGUSTAZIONE UNICO PER L'INTERO TAVOLO
SINGLE TASTING ROUTE FOR THE ENTIRE TABLE

TARTUFO BIANCO · WHITE TRUFFLE

EURO 220.00 €/HG

TARTARE DI VITELLONE DELL'APPENNINO CENTRALE IGP,
TAMARINDO, BATTUTO DI LARDO, AZIENDA AGRICOLA "I FONDI",
FONDATA DI PECORINO E TARTUFO BIANCO

VEAL TARTARE FROM THE CENTRAL APPENINES IGP, TAMARIND, BEATEN LARD, "I FONDI" FARM,
PECORINO CHEESE FONDUE AND WHITE

UOVO, SPUMA DI PATATA AFFUMICATA,
SALINCORNIA, TARTUFO BIANCO

EGG, SMOKED POTATO MOUSSE, SALICORNIA AND WHITE TRUFFLE

TAGLIATELLE, BURRO DI AFFIORAMENTO, TARTUFO BIANCO

TAGLIATELLE, FLAVORING BUTTER, WHITE TRUFFLE

MANZO, CAROTA, TARTUFO BIANCO

BEEF, CARROT, WHITE TRUFFLE

PANNA COTTA DI CAPRA, SORBETTO AL LIMONE,
SPUMA DI YOGURT E CARDAMOMO

GOAT PANNA COTTA, LEMON SORBET, YOGURT AND CARDAMOM SPUMA

IL NOSTRO PANE CON IL NOSTRO OLIO
GRISSINI TIRATI A MANO
CRACKERS ALLE OLIVE

LE MEZZE DOSI PER L'APERITIVO

TARTARE DI VITELLONE DELL'APPENNINO CENTRALE IGP,
TAMARINDO, BATTUTO DI LARDO, AZIENDA AGRICOLA
"I FONDI" E FONDUTA DI PECORINO

EURO 7.00

VEAL TARTARE FROM THE CENTRAL APENNINES IGP, TAMARIND, BEATEN LARD,
"I FONDI" FARM AND PECORINO CHEESE FONDUE

ALICI IN SAOR

EURO 7.00

ANCHOVIES IN SAOR

PIZZA AL POMODORO E BUFALA

EURO 4.00

PIZZA WITH TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA

GIARDINIERA DEL NOSTRO ORTO
CON CULETTO DI MORA ROMAGNOLA

EURO 7.00

GARDENER OF OUR GARDEN WITH ROMAGNOLA BLACKBERRY

SELEZIONE DI SALUMI DI MORA ROMAGNOLA,
AZIENDA AGRICOLA "I FONDI",
SERVITI CON LA NOSTRA GIARDINIERA EURO 16.00

SELECTION OF COLD CUTS FROM ROMAGNA "I FONDI" FARM,
SERVED WITH OUR GIARDINIERA

SELEZIONE DI FORMAGGI ROMAGNOLI E MIELE EURO 14.00

SELECTION OF ROMAGNA CHEESES WITH HONEY

UOVO, SPUMA DI PATATA AFFUMICATA, SALINCORNIA EURO 12.00

EGG, SMOKED POTATO MOUSSE, SALICORNIA

TARTARE DI VITELLONE DELL'APPENNINO CENTRALE IGP,
TAMARINDO, BATTUTO DI LARDO, AZIENDA AGRICOLA
"I FONDI" E FONDUTA DI PECORINO EURO 18.00

VEAL TARTARE FROM THE CENTRAL APENNINES IGP, TAMARIND, BEATEN LARD,
"I FONDI" FARM AND PECORINO CHEESE FONDUE

PORCINI, CREMA DI MANDORLA E PUREA DI LIMONE EURO 14.00

PORCINI MUSHROOMS, ALMOND CREAM AND LEMON PUREE

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MORA ROMAGNOLA

EURO 12.00

TAGLIATELLE WITH MORA ROMAGNOLA RAGÙ

TORTELLO RIPIENO DI CAPRIOLO ARROSTO, AGLIO NERO, FINOCCHIETTO

EURO 16.00

TORTELLO STUFFED WITH ROAST VENISON, BLACK GARLIC, FENNEL

CAPPELLETTO RIPIENO DI PORCINI AL LIEVITO DI BIRRA E GHIANDA TOSTATA

EURO 16.00

CAPPELLETTO STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS
WITH BREWER'S YEAST AND TOASTED ACORN

FINTO RISO, RADICI E TUBERI

EURO 12.00

FAKE RICE, ROOTS AND TUBERS

SPIEDO DI SEDANO RAPA,
TAPENADE DI OLIVE E QUINOA SOFFIATA EURO 15.00

CELERIAC SKEWER, OLIVE TAPENADE AND PUFFED QUINOA

CODONE DI MANZO, CAROTA COTTA
IN PASTA DI SALE EURO 18.00

BEEF TAIL, COOKED CARROT IN SALT

PANCIA DI VITELLO, BIETA,
INSALATINA DI AROMATICA GREMOLADA DI LIMONE EURO 17.00

CALF BELLY, CHARD, LEMON GREMOLADA SALAD

FARAONA, FUNGHI, MAIONESE AL CEFALO EURO 18.00

GUINEA FOWL, MUSHROOMS, MULLET MAYONNAISE

COPPA DI MAIALE, RADICCHIO COTTO
NEL SUCCO DI SANGIOVESE, PRUGNA FERMENTATA EURO 18.00

PORK CUP, RADICCHIO COOKED IN SANGIOVESE JUICE, FERMENTED PLUM

TORTA DELLA NONNA

EURO 8.00

GRANDMA CAKE

PANNA COTTA DI CAPRA, SORBETTO AL LIMONE, SPUMA DI YOGURT E CARDAMOMO

EURO 8.00

GOAT PANNA COTTA, LEMON SORBET, YOGURT AND CARDAMOM MOUSSE

MOUSSE DI CIOCCOLATO, FINOCCHIO E LIQUIRIZIA

EURO 8.00

CHOCOLATE MOUSSE, FENNEL AND LIQUORICE

ZUPPA INGLESE AL LAMPONE

EURO 8.00

ENGLISH RASPBERRY SOUP

TORTINO DI MELA, DULCE DE LECHE, ACETO DI MELE

EURO 8.00

APPLE PIE, DULCE DE LECHE, APPLE VINEGAR

CO CK TAIL



VILLA
MONTY BANKS
CESENA

DAIQUIRI	EURO 9.00
DAIQUIRI AL SIGARO	EURO 9.00
MANHATTAN	EURO 10.00
OLD FASHIONED	EURO 10.00
NEGRONI	EURO 9.00
NEGRONI BANKS	EURO 9.00
AMERICANO	EURO 8.00
L'AMERICANO DI GRACE	EURO 8.00

MARGARITA	EURO 9.00
COLADA ROMAGNOLA	EURO 9.00
MOSCOW MULE	EURO 9.00
IL MULO DEL MONTE	EURO 10.00
GIN TONIC	EURO 9.00
SPRITZ	EURO 8.00
ANALCOLICO	EURO 7.00

PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, ALCUNI PRODOTTI SOMMINISTRATI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA NEGATIVA O CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE (PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04). CHIEDIAMO DI COMUNICARE INTOLLERANZE E ALLERGIE AL FINE DI SODDISFARE IL CLIENTE NEL MIGLIOR MODO POSSIBILE ANCHE IN BASE AI COMPORTAMENTI ALIMENTARI.

TO ENSURE QUALITY AND FOOD SAFETY, SOME PRODUCTS ADMINISTERED MAY HAVE BEEN SUBJECTED TO RAPID BLAST CHILLING OR FROZEN AT ORIGIN BY THE MANUFACTURER (HACCP PLAN PURSUANT TO EC REG. 852/04). WE ASK YOU TO COMMUNICATE INTOLERANCES AND ALLERGIES IN ORDER TO SATISFY THE CUSTOMER IN THE BEST POSSIBLE WAY, ALSO BASED ON EATING HABITS.