

# Amià

MONTE CARLO

# Fall in love

*"Amià", joyau culinaire situé sur le toit de l'hôtel Fairmont à Monaco, célèbre l'amour de la cuisine de la Riviera en mélangeant harmonieusement les traditions de la Côte d'Azur française et la culture méditerranéenne.*

# À partager / To share

## La véritable salade Niçoise (2pers) 64

### The authentic Niçoise salad

Concombres, thon, tomates, radis, poivrons verts, artichauts, anchois, oeuf dur, olives Taggiasche, cébettes, celeri

Cucumbers, tuna, tomatos, radish, green peppers, artichokes, anchovies, hard-boiled egg, Taggiasche olives, spring onions, celery

## Calamars frits | Fried calamaries 38

Mayonnaise au basilic | Basil Mayonnaise

## Burrata des Pouilles | Puglia Burrata (300g) 56

Focaccia croustillante, tomates, poivrons rôtis, olives Taggiasche, artichauts poivrade  
Crispy focaccia, tomatoes, roasted peppers, Taggiasche olives, baby artichoke

## Mezzes 38

Traditionnel Houmous | Traditional Hummus  
Tzatziki

Crème de Feta et pistache | Feta, creamy pistacchio

Poivrons grillés marinés au thym, Pain Pita | Grilled peppers with thyme marinade, Pita bread

# Lunch Menu

Monday to Friday

12h - 15h

Viande ou poisson du jour

Verre de vin

+ Eau minérale ou Soda

Café Gourmand

39

 Vegan

 Sans Gluten

 Sans Lactose

 Vegan

 Sans Gluten

 Sans Lactose

Menu élaboré par notre équipe de Chefs. Nous vous informons que notre personnel de service pourra vous fournir tous les détails de nos plats en ce qui concerne les produits utilisés et les allergènes. Menu prepared by our team of Chefs. Please note that our service staff will be able to provide you with full details of our dishes in terms of the products used and allergens. Prix en euro, taxes & service inclus. Price in euro, taxes & service included.

# Entrées / Starters

## Salade d'artichauts poivrade | Artichokes salad € 30

Artichauts du pays Niçois, Parmigiano Reggiano, avocat, huile d'olive, citron, ciboulette  
Artichokes from the Nice region, Parmigiano Reggiano, avocado, olive oil, lemon, chives

## La véritable salade Niçoise €€ 34

### The authentic Niçoise salad

Concombre, thon, tomates, radis, poivron vert, artichaut, anchois, oeuf dur, olives Taggiasche, cébette, celeri  
Cucumber, tuna, tomatoes, radish, green peppers, artichokes, anchovies, boiled egg, Taggiasche olives, spring onions, celery

## Amù Riviera Salade €€ 28

Sucrine, tomate, Feta, concombre, pamplemousse, avocat, carotte, coriandre, sauce soja, huile de sésame  
Sucrine, tomatoes, Feta cheese, cucumber, grapefruit, avocado, carrot, coriander, soy sauce, sesame oil

Agrémentez votre salade avec : Poulet + 8 Saumon + 12 Gambas + 14 Bœuf + 12  
Garnish your salad with : Chicken + 8 Salmon + 12 Prawns + 14 Beef + 12

## Salade de tomates anciennes | Heritage tomato salad €€ 26

Tomates de production locales, marinées à la marjolaine et balsamique blanc, myrtilles, olives Taggiasche, pesto de roquette et croûton

Local tomatoes served in marjoram and white balsamic marinade, blueberries, Taggiasche olives, rocket pesto and croutons

## Carpaccio de Thon | Tuna Carpaccio €€ 36

Marinade yuzu Kosho, basilic, grenade et courgette | Yuzu Kosho marinade, basil, pomegranate, and zucchini

## Crudo de Sérïole | Yellowtail Crudo 34

Agrumes du pays, cébettes, jalapeños et huile d'olives | Local citrus fruits, spring onions, jalapeños and olive oil

## Poivrons à l'huile d'olive | Olive oil peppers €€ 22

Poivrons grillés, thym, pétales d'ail, câpres et focaccia | Grilled peppers, thyme, garlic petals, capers and focaccia

## Carpaccio de gambero rosso de Sicile | Sicilian gambero rosso carpaccio 42

Ciboulette, citron, huile d'olives "Lucangeli" et marinade au suc de tête  
Chives, lemon, olive oil "Lucangeli" and head juice marinade

## Daurade Royale Méditerranée en tartare | Mediterranean Royal Sea Bream Tartar 32

Rafraîchi aux herbes, tomates datterino confites et jalapeños  
Fresh herbs, confit datterino tomatoes and jalapeños

## Vitello tonnato 28

Câpres, sauce au thon, copeaux de parmesan, riquette et crôton de focaccia  
Capers, tuna sauce, parmesan shavings, riquette, focaccia crouton

# Pizzas

## Pizza Burratina 32

Tomate, burrata, olives, basilic et pesto  
Tomato, burrata, olives, basil and pesto

## Pizza Tuna 36

Tomate, Mozzarella, thon à l'huile et thon frais,  
oignon rouge, persil et piment  
Tomato, Mozzarella, fresh and oily tuna, red onion,  
parsley and chili

## Truffle pizza 48

Pizza blanche, Mozzarella, crème de truffe,  
truffe d'été et riquette  
White pizza, Mozzarella, truffle cream,  
summer truffle and riquette

## Pissaladière <sup>GF</sup> 32

Oignons, anchois et olives  
Onions, anchovies and olives

# Pâtes / Pastas

## Linguine alle vongole <sup>GF</sup> 38

Palourdes, citron confit de Sorrente, ail,  
persil et vin blanc  
Clams, Sorrente confit lemon, garlic,  
parsley and white wine

## Gnocchetti sardi al Wagyu 42

Ragoût de bœuf au jus corsé  
Beef stew with rich jus

## Trofie al pesto Genovese 28

Pesto, pignons de pin, haricots verts, pomme de terre, basilic  
Pesto, pine nuts, green beans, potatoes, basil

## Tubetti Lesci ai gamberi 42

Gambas, jus de bisque, tomates datterino, basilic  
et citron de Sorrente  
Prawns, bisque sauce, datterino tomatoes, basil,  
and Sorrento lemon

## Pièce du boucher

Meat of the day

Viande Grillée | Grilled Meat - MP



Vegan



Sans Gluten



Sans Lactose

# Poissons & Viandes Land and Sea

Sole meunière ou grillée | Grilled or roasted sole 69

Pomme vapeur | Steamed potatoes

Pavé de Loup de Méditerranée rôti | Roasted Mediterranean sea bass 52 

Courgettes du Pays en textures, tomates cerises, olives, câpre capucine et basilic  
Local zucchini in different textures, cherry tomatoes, olives, capucine capers and basil

Thon mi-cuit | Semi-cooked tuna 42

Salsa verde, pomme de terre grenaille, tomates, câpres à queue, olives Taggiasche  
Green sauce, baby potatoes, tomatoes, capers, Taggiasca olives

Volaille Fermière Grillée | Grilled free-range chicken 40


Mariné au thym, pomme de terre croustillantes et broccoletti  
Marinated-thyme, with crispy potatoes and baby broccoli

Filet de bœuf Simmental grillé | Grilled Simmental beef fillet 54

Frites fraîches et sauce béarnaise | Fresh French fries with béarnaise sauce

Escalope de veau à la Milanaise | Milanese veal escalope 44

Frites fraîches | Fresh French fries

*Sides :* Frites Fraîches   9  
Ratatouille   9  
Légumes grillés   9  
Pommes Grenailles au thym 9  
Haricots verts au persil plat 9

## Pêche du jour

Fish of the day

Poisson Frais Grillé | Grilled Fresh Fish - MP 

Pêche locale : un goût authentique et responsable  
Local fishing: an authentic and responsible taste

# Douceurs / Sweets

Baba au limoncello 16 <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓢ</sup>

Limoncello baba

Agrumes riviera  
Riviera Citrus fruits

La tarte Tropézienne 14

La Pana cotta 14

Framboise et pistache  
Raspberry and pistachio

Mousse chocolat praliné <sup>Ⓢ</sup> 14

Chocolate & praline mousse

Glace vanille  
Vanilla ice cream

Tiramisù au guéridon 14

Mascarpone, cacao  
Mascarpone cheese & cocoa

L'assiette de fruit rouges <sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓢ</sup><sup>Ⓢ</sup> 16

The red fruit selection

Sorbet citron et tuile craquantes  
Lemon sorbet and crunchy tuile

Crèmes glacées et sorbets Bio 12

de la Maison "Raimo" (3 boules)

Ice creams & organic sorbets

by Glacier "Raimo" (3 scoops)

Vanille, Chocolat, Yaourt, Caramel  
Vanilla, Chocolate, Yogurt, Caramel

Framboise, Fraise et Citron  
Raspberry, Strawberry and Lemon

## Fruttini

Fruits givrés | Frosted fruits

Orange | Orange

Citron | Lemon

18 / pièce

Noix de Coco | Coconut

Mangue | Mango

Ananas Victoria | Victoria Pineapple

42 / pièce

Assortiment de 3 Fruttini & fruits frais - 220



Vegan



Sans Gluten



Sans Lactose