



Dolci • Dessert

Panna cotta ai frutti rossi <i>Panna cotta aux fruits rouges</i> Panna cotta with red fruits	10.00 €
Tiramisù classico <i>Tiramisu</i> Tiramisu	10.00 €
Crema Catalana <i>Crema Catalana (crème brûlée, parfumée au citron et à la cannelle)</i> Crema Catalana (crème brûlée, flavoured with lemon and cinnamon)	10.00 €
Tagliata di frutta fresca di stagione e frutti di bosco (per due persone) <i>Fruits frais de saison coupés en tranches et petites baies (pour deux personnes)</i> Sliced seasonal fresh fruit and berries (for two persons)	25.00 €
Sorbetto artigianale <i>Sorbet maison</i> Homemade sorbet	3 euro a pallina
Gelato artigianale <i>Glace maison</i> Artisanal ice cream	3 euro a pallina



“Noi di Semplice vogliamo valorizzare
i prodotti di qualità e o produttori di valore,
per offrire ai nostri clienti il meglio delle tradizione italiana,
sapori autentici, ricchi, inimitabili.
Una cucina di passione e semplicità,
per celebrare la purezza degli ingredienti
e le ricette tradizionali”

Cafè Semplice • 25, Bd Albert 1er • MC 98000 MONACO
Tèl.: +377 99 92 49 22
www.cafesemplice.mc



café Semplice

Antipasti

Insalata di carciofi e scaglie di grana 22.00 €
Salade d'artichauts avec lamelles de Parmesan
Artichoke Salad with Parmesan flakes

Gamberoni al vapore con insalata 28.00 €
Gambas à la vapeur avec salade
Steamed prawns with salad

Insalata di polpo alla ligure 26.00 €
Salade de poulpe tiède avec pommes de terre
Octopus salad served tepid with potatoes

Tartare di branzino 28.00 €
Tartare de bar
Sea bass tartare

Gamberi liguri crudi 6 pz 48,00 €
Gambas rouges de Ligurie 6 pz
Ligurian red prawns 6 pz

Carpaccio di filetto di manzo, rucola e parmigiano 26.00 €
Carpaccio de boeuf avec roquette et lamelles de Parmesan
Beef carpaccio with rocket salad and shaved Parmesan

Salmone verace d'Alaska marinato e affumicato 32.00 €
Saumon sauvage d'Alaska mariné et fumé maison
Wild salmon from Alaska marinated & smoked in house

Culatello di Zibello e gnocchi fritti 28.00 €
Culatello di Zibello e gnocchi fritti (jambon de Parme spécial servi avec du pain feuilleté frit)
Culatello di Zibello e gnocchi fritti (Special Parma ham served with deep fried puffy bread)

Bresaola artigianale di Black Angus 28.00 €
Bresaola artisanale de Black Angus
Artisanal Bresaola of Black Angus

Zuppe • Soups

Passatelli in brodo 25.00 €
Passatelli in brodo (bouillon de poulet traditionnel de Romagne, œufs, parmesan, farine)
Passatelli in brodo (traditional homemade chicken broth from Romagna, eggs, Parmesan, flour)

Minestrone fatto in casa 20.00 €
Minestrone avec des légumes frais, fait maison
Minestrone with fresh vegetables, homemade

Paste & Risotti • Pâtes et Risotto

Calamarata con ragù di agnello 26.00 €
Pâtes et Risotto
Pasta with lamb ragù

Paccheri con pomodorini e gamberi 34.00 €
Pâtes aux crevettes et tomates cerises fraîches
Pasta with prawns and fresh cherry tomatoes

Spaghetti aglio, olio, peperoncino 24.00 €
Spaghetti à l'ail, huile d'olive et épices
Spaghetti with garlic, olive oil and spice

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e tartare di gamberi rossi 48.00 €
Spaghetti à l'ail, huile d'olive et épices, avec tartare de crevettes rouges
Spaghetti with garlic, olive oil and spice, topped with red prawn tartare

Spaghetti alle vongole veraci 28.00 €
Spaghetti aux palourdes
Spaghetti with clams

Gnocchi alla fonduta di Castelmagno e cipolle caramellate 24.00 €
Gnocchis à la fondue et aux oignons caramélisés
Gnocchi with fondue cheese and caramelised onions

Trofie al pesto di Pra' 24.00 €
Pâtes au pesto
Pasta al pesto

Ravioli di branzino con pomodorini pachino 35.00 €
Raviolis farcis au bar et aux tomates cerises fraîches
Ravioli filled with sea bass and fresh cherry tomatoes

Risotto con pistilli di zafferano 28.00 €
Risotto au safran à la milanaise
Saffron Risotto alla Milanese

Risotto mantecato al parmigiano reggiano 28.00 €
Risotto au beurre et au parmesan
Risotto with butter and Parmesan

Risotto alla crema di limone e gambero rosso 48.00 €
Risotto au zeste de citron et crevettes rouges crues de Ligurie
Risotto with lemon zest and raw Ligurian red prawns

Risotto al ragù di mare 32.00 €
Risotto aux fruits de mer
Risotto with sea food

Carne • Viande • Meat

Filetto di manzo alla griglia 38.00 €
Filet de bœuf grillé avec légumes
Grilled beef filet with vegetables

Tagliata di manzo con pomodorini e rucola 28.00 €
Steak de bœuf à la Tagliata avec tomates cerises et salade roquette
Tagliata beef steak served sliced with cherry tomatoes end rocketed salad

Carré di agnello 38.00 €
Carré d'agneau avec légumes
Rack of lamb with vegetables

Stinco di suino con purè di patate e verdure 28.00 €
Jarret de porc avec purée de pommes de terre et légumes
Pork shank with mashed potatoes and vegetables

Stinco di agnello con purè di patate e verdure 35.00 €
Jarret d'agneau avec purée de pommes de terre et légumes
Lamb shank with mash potatoes and vegetables

Pesce • Poisson • Fish

Trancio di branzino alla piastra con spinaci e patate al vapore 35.00 €
Filet de bar avec épinards et pommes de terre cuites
Sea bass filet with spinach and boiled potatoes

Trancio di Tonno scottato con misticanza 28.00 €
Steak de thon saisi avec salade
Seared Tuna steak with salad

Gamberi rossi (al pezzo) 8.00 €
Gambas rouges de Ligurie (par pièce)
Ligurian red prawns (per piece)

Scampi (al pezzo) 8.00 €
Langoustine (par pièce)
Langoustine (per piece)

Calamaro grigliato con carciofi saltati 30.00 €
Calmar grillé avec artichauts frits
Grilled Squid with fried artichoke

Pescato del giorno (per 100 g.) 12.00 €
Poisson du jour (par 100g)
Fish of the day (per 100g)