

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) | The authentic Niçoise salad (2pers) 64

Concombre, thon, tomate, radis, poivron vert, artichaut, anchois, œuf dur, olives Taggiasche, cébette, céleri

Cucumber, tuna, tomato, radish, green pepper, artichoke, anchovies, hard-boiled egg, Taggiasche olives, spring onion, 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, artichaut poivrade

Crispy focaccia, tomatoes, roasted peppers, Taggiasche olives, baby artichoke

Mezzes 38

Traditionnel Houmous | *Traditional Hummus*

Tzatziki

Crème de Feta et pistache | *Creamy Feta cheese and pistachio*

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

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 | Artichoke salad** ^{LF} 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 | The authentic Niçoise salad** ^{GF} ^{LF} 34
Concombre, thon, tomate, radis, poivron vert, artichaut, anchois, œuf dur, olives Taggiasche, cébette, céleri
Cucumber, tuna, tomato, radish, green pepper, artichoke, anchovies, hard-boiled egg, Taggiasche olives, spring onion, celery
- Amù Riviera Salade** ^{GF} ^{LF} 28
Sucrine, tomate, Feta, concombre, pamplemousse, avocat, carotte, coriandre, sauce soja, huile de sésame
Sucrine, tomato, 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** ^V ^{LF} 26
Tomates de production locale 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** ^{GF} ^{LF} 36
Marinade yuzu Kosho, basilic, grenade et courgette
Yuzu Kosho marinade, basil, pomegranate, and zucchini
- Crudo de Sérieole | Yellowtail Crudo** 34
Agrumes du pays, cébettes, jalapeños et huile d'olive
Local citrus fruits, spring onions, jalapeños and olive oil
- Poivrons à l'huile d'olive | Olive oil peppers** ^V ^{LF} 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
Marinade au suc de tête, ciboulette, citron, huile d'olive "Lucangeli"
Head juice marinade, chives, lemon, olive oil "Lucangeli"
- 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 croûton de focaccia



Vegan




Sans Gluten



Sans Lactose

Pizzas

Pizza Burratina Tomate, burrata, olives, basilic et pesto <i>Tomato, burrata, olives, basil and pesto</i>	32	Truffle pizza Pizza blanche, Mozzarella, crème de truffe, truffe d'été et riquette <i>White pizza, Mozzarella, truffle cream, summer truffle and riquette</i>	48
Pizza Tuna Tomate, Mozzarella, thon à l'huile et thon frais, oignon rouge, persil et piment <i>Tomato, Mozzarella, fresh and oily tuna, red onion, parsley and chili</i>	36	Pissaladière  Oignons, anchois et olives <i>Onions, anchovies and olives</i>	32

Pâtes / Pastas

Linguine alle vongole  Palourdes, citron confit de Sorrente, ail, persil et vin blanc <i>Clams, Sorrente confit lemon, garlic, parsley and white wine</i>	38	Gnocchetti sardi al Wagyu Ragoût de bœuf au jus corsé <i>Beef stew with rich jus</i>	42
Trofie al pesto Genovese Pesto, pignons de pin, haricots verts, pomme de terre, basilic <i>Pesto, pine nuts, green beans, potatoes, basil</i>	28	Tubetti Lesci ai gamberi Gambas, jus de bisque, tomates datterino, basilic et citron de Sorrente <i>Prawns, bisque sauce, datterino tomatoes, basil, and Sorrento lemon</i>	42

Pièce du boucher

Butcher's selection

Viande Grillée | Grilled Meat - MP



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.

Poissons & Viandes / Land and Sea

Sole meunière ou grillée Grilled or roasted sole	69	
<i>Pomme de terre vapeur Steamed potatoes</i>		
Pavé de Loup de Méditerranée rôti Roasted Mediterranean Sea Bass	52	
<i>Courgettes du Pays, tomate cerises, olives, câpre capucine et basilic Local zucchini, cherry tomato, olives, capucine capers and basil</i>		
Thon mi-cuit Semi-cooked tuna	42	
<i>Salsa verte, pomme de terre grenaille, tomate, câpres à queue, olives Taggiasche Green sauce, baby potato, tomato, capers, Taggiasca olives</i>		
Volaille Fermière Grillée Grilled free-range chicken	40	
<i>Marinée au thym, pomme de terre croustillantes et broccoletti Marinated-thyme, with crispy potatoes and baby broccoli</i>		
Filet de bœuf Simmental grillé Grilled Simmental beef fillet	54	
<i>Frites fraîches et sauce béarnaise French fries with béarnaise sauce</i>		
Escalope de veau à la Milanaise Veal milanese escalope	44	
<i>Frites fraîches French fries</i>		

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



Mr.Goodfish s'engage pour une consommation responsable des produits de la mer, en recommandant des espèces durables et de saison.
Mr.Goodfish is committed to responsible seafood consumption by recommending sustainable, seasonal species.

Douceurs / Sweets

Baba au limoncello

Limoncello baba

Agrumes riviera
Riviera citrus fruits

La tarte Tropézienne

La Panna cotta

Framboise et pistache
Raspberry and pistachio

Mousse chocolat praliné [Ⓢ]
Chocolate & praline mousse

Glace vanille
Vanilla ice cream

16 Tiramisù au guéridon 15

Mascarpone, cacao
Mascarpone cheese & cocoa

15 L'assiette de fruit rouges [Ⓢ] [Ⓢ] [Ⓢ] 16

15 The red fruit selection

Sorbet citron et tuile craquantes
Lemon sorbet and crunchy tuile

14 Crèmes glacées et sorbets Bio 12
de la Maison "Raimo" (3 boules)

14 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 / pcs

Noix de Coco | Coconut

Mangue | Mango

Ananas Victoria | Victoria Pineapple

42 / pcs

Assortiment de 3 Fruttini & fruits frais - 220



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.