

# GLI ANTIPASTI

## SANTA ROSA TO SHARE {1-2-4-8-9}\*

crudo di crostacei e molluschi con caviale servito con frutta estiva ed erbe officinali  
(per 2 pers.)

120,-

## L'INSALATA ESTIVA (V) {1-2-7}

misticanza e verdure, germogli,  
pesche tabacchiere e vinaigrette al tartufo estivo

20,-

## IL CRUDO DI TONNO {1-3-4}

Tartare di tonno marinato agli agrumi della costiera e cetrioli,  
su letto di scarole e olive secche di Gaeta,  
salsa di burrata e croccante di mais

32,-

## LA MELANZANA... {1-3-7-9}

variazione di melanzana: classica a funghetti su crostone di pane,  
la piccola parmigiana, in terrina con acqua di pomodoro e la polpetta

24,-



## IL PASSAGGIO NELL'ORTO (V) {1-2-7}

verdure di stagione su crumble croccante di frutta secca e cremoso di caprino

26,-

## L'ASTICE {1-2-4-8-9}

al vapore, affumicato e servito su insalatina di spinaci e mandorle, mele e sedano

38,-

## LA VARIAZIONE DI QUAGLIA {1-3-7-9}

involtino di petto di quaglia, la coscia fritta, il suo uovo, funghi,  
topinambur, orzo, nocciole

32,-

## I TOTANI E PATATE {4-9}

stufati con le patate in vari modi e pomodori

32,-

## I PRIMI PIATTI

### SPAGHETTI AL DATTERINO GIALLO {1-7}

mantecati con pecorino e basilico

28,-

### LINGUINE ALLA PUTTANESCA {1-4-9}

su classica salsa alla puttanesca, mantecate con tonno fresco,  
alici di Cetara e olive di Gaeta

32,-

### I RAVIOLI AI TRE POMODORI {1-3-4}

ripieni di spigola e pomodori verdi, serviti su pomodorini di Corbara  
e crema di pomodori gialli

34,-



### IL RISOTTO ACQUERELLO {2-7-9}\*

invecchiato 7 anni con crudo di gamberi, mantecato alle erbe di campo  
e salsa allo sfusato amalfitano

38,-

### I TAGLIOLINI INTERGRALI {1-3-4-14}

fatti in casa con calamari spillo, tartufi di mare, zucchine e basilico

35,-

### I CAVATELLI {1-3-7-9}

fatti a mano con genovese di coniglio

32,-

## I SECONDI PIATTI

IL PESCATO DEL GIORNO A VOSTRA SCELTA  
IN CROSTA DI SALE, AL FORNO O ALL'AQUA PAZZA {1-4-9}  
con spinaci al limone e patate arrosto  
(per 2 pers.)  
120,-

LA SPIGOLA ALLA GRIGLIA {1-4-7-9}  
con sauté di vongole, patate a forchetta profumate al prezzemolo  
e peperoncini verdi  
40,-

 IL ROMBO CON I GAMBERI {1-2 -4-7-9}\*  
involtino di rombo scottato, ripieno di gamberi con crudo di pomodori,  
melanzane affumicate e polvere di olive nere  
40,-

LA RICCIOLA {1-4-9}  
servita su cianfotta di verdure estive e croccante di zucchine  
38,-

IL FILETTO DI BUFALA {1-7-9}  
alla brace con peperoni rossi arrostiti, pesto di friggirelli,  
sedano rapa al forno e salsa di mozzarella  
42,-

IL MAIALE {1-7-9}  
sottospalla cotto lentamente e leggermente affumicato,  
servito con spinaci e pinoli saltati;  
patate al rosmarino e salsa di olive taggiasche  
36,-

IL GALLETTO {1-7-9}  
al forno profumato alle erbe mediterranee  
con caponata di verdure estive scomposta  
(per 2 pers.)  
70,-

I CONTORNI {1-12}  
Le verdure grigliate, i funghi spadellati, le patate in vari modi,  
zucchini alla scapece, le melanzane a funghetti  
15,- a porzione

# IL MARE, LA TERRA E IL VULCANO

125,-

## CRUDO DI RICCIOLA {1-4}

tartare marinata con ananas, limone e salsa di yoghurt di bufala

## LA TRIGLIA IN CROSTA DI PANE {1-4-7}

servita con misticanza del nostro orto e marinata all'aceto di Fiorduva

## I CAMPOTTI {1-4-7}

con ragout di scorfano e peperoni

## LA COSTOLETTA DI MANZO {1-7}

grigliata su pietra lavica del Vesuvio, servita con scarole, carote e ravanelli

oppure

## LA SPIGOLA {4}

leggermente scottata su pietra lavica del Vesuvio con patate al limone schiacciate e fagiolini saltati

## IL TORTINO MORBIDO AGLI AGRUMI {1-3-7}

con interno di crema al limone e salsa al melograno

## UN TOCCO CREATIVO

### NELLA CUCINA CAMPANA

*La nostra cucina propone un menu semplice e raffinato, sfruttando la bontà e la genuinità dei prodotti locali: da quelli dell'orto del Monastero a quelli del territorio e del vicino mare. La cucina del Monastero Santa Rosa rispetta le stagioni, le tradizioni locali e la semplicità delle antiche ricette delle monache, come quella delle Sfogliatelle Santa Rosa, il dolce tipico della zona, nato proprio nel Monastero.*

*Un'esperienza fatta di sapori e di suggestioni che vi invitiamo a provare e a condividere.*



*I nostri classici - (V) Piatti vegetariani*

*I nostri piatti sono preparati con erbe e verdure di stagione principalmente coltivate nel nostro orto.*

*I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni.*

*Per cortesia verificate sulla relativa lista. I signori clienti con allergie ed intolleranze verso alcuni alimenti sono pregati di informare il Maître d'Hotel*

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04).*

*\* In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità. Chiedete al Maître d'Hotel per ulteriori informazioni.*