

ANTIPASTI

Culatello {7 }

con burrata e rucola

“Culatello” ham with burrata cheese and rocket salad

29,00

Crocchette di Patate e Granchio {1-2 -3-4-5-7-8}

servite con bottarga su concassè di verdure

Potato and crab croquettes served with bottarga on a vegetable concassè

26,00

Venere della Divina Costiera {1-4 -5-6-8-9-}*

tonno rosso appena scottato, condito alla soia e miele, cips di aglio

e anelli di cipolla fritte, pinoli tostatati e riso nero

Seared red tuna in soy and honey with garlic chips, fried onion rings,

toasted pine nuts and black rice

34,00

INSALATE

Insalata Caprese {7-9}

Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil

26,00

Caesar Salad {1-3-4-5-7-8-10-}*

pollo scottato in padella, lattuga, dressing all'aglio e acciughe,

filetti di acciughe sotto sale, senape, scaglie di parmigiano e crostini fritti

Romaine lettuce tossed in an anchovy-Caesar dressing with croutons, anchovy filet, pan-seared chicken and 24-month aged Parmesan cheese shavings

26,00

Insalata di Seppie, Sedano, Scampi e Patate {2-5-8-9-14 }*

su letto di rucola e pistacchi e dressing al bergamotto

Cuttlefish and scampi tossed with potatoes and celery

on a bed of rocket and pistachios with a bergamot dressing

32,00

Insalata Dedicata al Nostro “Michele” il Giardiniere { 2 -7-9-10-12 }*

julienne di carote e finocchi, spinacini freschi, cuore di scarola riccia e gamberi,

scaglie di Provolone del Monaco con salsa al limoncello

Spinach and escarole salad tossed with julienned carrot and fennel topped with prawns,

shaved ‘Provolone del Monaco’ cheese , and limoncello sauce

28,00

Alici Marinate {1-4-7-9-12 }*

con acqua e sale con pane biscottato bagnato, fior di latte e pomodorini,

cipolla di Tropea, olive nere, verdure croccanti

Marinated anchovies with moist toasted bread, crunchy vegetables, fresh mozzarella, cherry tomatoes, Tropea onion, and black olives

28,00

SANDWICHES E BURGERS

Serviti con patate fritte / *Served with hand-cut fries*

Panuzzo di Gragnano {1-7}

con patate al forno, porchetta e mozzarella

Pizza-dough sandwich stuffed with porchetta, roasted potatoes, and mozzarella

29,00

Club Sandwich {1-3-5-7-8-10}*

pollo ruspante, maionese, uova sode, guanciale, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte

Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, guanciale, tomato, and iceberg lettuce

29,00

Burger del Mare {1-3-4-5-7-8-11-14}*

con polpo verace arrosto, scarola maritata, fagioli di mare e stracciata di Agerola

Roasted octopus, endive, sea beans and "stracciata" between a housemade bun

32,00

Burger delle Monache {1-3-5-7-8-9-11}*

hamburger di manzo arrosto servito con friarielli napoletani,

provola dei Monti Lattari e pancetta croccante

Freshly-ground beef with 'friarielli' broccoli, 'Monte Lattari' provola,

and crispy pancetta between a housemade bun

29,00

PRIMI PIATTI

Ravioli Capresi {1-3-7-9}*

con pomodoro San Marzano, pomodorini datterini, basilico e scaglie di ricotta stagionata

Housemade ravioli stuffed with local cheeses mixed with yellow and red cherry tomatoes,

seasoned ricotta flakes and basil

32,00

Rigatoni alla Bolognese {1-7-9-12-} **o alla Carbonara** {1-3-7-9}

pomodoro, sedano carote, cipolle, vino rosso, macinato di manzo e maiale, burro e parmigiano /

tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale, e pepe macinato fresco

Rigatoni tossed in a classic 'Bolognese' beef and pork meat sauce topped with parmesan OR

with crispy "guanciale", cracked black pepper and freshly grated pecorino cheese

finished with a fresh egg before serving

33,00

Spaghetti alle Vongole Veraci e Limone Amalfitano {1-7-9-12-14}

e rucola della piana del Sele

Spaghetti tossed with Venus clams, lemon and rocket

38,00

Tubetti con Cozze e Patate {1-7-9-14}

aglio, olio e basilico

Tubetti pasta with mussels and potatoes

35,00

Linguine allo Scoglio {1-2-4-9-12-14}*

Linguine with mixed local seafood

42,00

SECONDI PIATTI

Pescato del Giorno {1-4-7-9 }

scottato con patate e limone e pane alle erbe aromatiche

Local fish of the day seared with lemon served with potatoes and aromatic herb bread

45,00

Cosciotto di Pollo Disossato alla Cacciatora {1-3-7-9-12}

con sedano, carote e cipolla, pancetta, funghi champignon e pomodoro, con cipolla ripiena al forno

Boneless chicken leg "alla cacciatora" with tomato, celery, carrots, onion, bacon, and champignons

38,00

Filetto di Manzo alla Griglia {7-9-12}

con purè di patate gialle, aglio e rosmarino e verdura di stagione saltate

Grilled beef filet served with yellow-potato purée and seasonal vegetable

48,00

Calamaro Scottato {7-9-12-14 }

con dressing di erbe aromatiche del nostro Orto e parmigiana di patate

Seared squid with aromatic herb dressing from our garden and potato "parmigiana"

38,00

DESSERT

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

Fresh-sliced seasonal fruit

15,00

Sorbetto al Limone {5-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

13,00

Baba 'Napoletano {1-3-7-12}

con crema pasticciera al liquore strega e amarene

"Baba" rhum-cake with strega liqueur custard and amareno cherries

16,00

Ricotta e Pera {3-5-7-8}

Pear and ricotta cake

16,00

Torta Caprese {3-5-7-8}

classica al cioccolato con mandorle e noci e salsa alla vaniglia e rosmarino

Classic flourless chocolate, almond and walnut cake with vanilla and rosemary sauce

16,00

Gelati alla Crema della Casa {3-5-7-8}

Homemade Ice Creams

16,00

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.

Most dishes are prepared with herbs and seasonal vegetables, mainly grown in our vegetable garden.

The numbers inserted by each dish indicates possible allergens. Please check on the relative list.

Guests with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maitre d'Hotel. Raw fish served has been fast blast chilled according to law (reg. Ce 853/04).

*In the absence of fresh produce, a high-quality frozen product may be used.

Please ask the Maitre d'Hotel for any further information