



IL POOL MENU
DEL MONASTERO SANTA ROSA

Valery

ANTIPASTI E INSALATE

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 tostati e riso nero
Seared red tuna tossed in soy and honey with garlic chips, fried onion rings, toasted pine nuts and black rice
34,00

CULATELLO {7}

con burrata, misticanza, pomodori e fichi secchi
Thinly sliced 'culatello' prosciutto with burrata, mixed salad, tomatoes and dried figs
29,00

CARPACCIO DI GAMBERI {2-5-9-12} *

servito con misticanza di verdure, salsa al limoncello e pinoli tostati
Raw shrimp carpaccio under a small salad drizzled with limoncello sauce and toasted pine nuts
38,00

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 ruspante, dressing all'aglio e acciughe, senape, insalata romana, tuorlo, crostini e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
Romaine tossed in an anchovy Caesar dressing with chicken, egg, croutons, and 24-month aged parmesan cheese flakes
26,00

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 moistened croutons, crunchy vegetables, fresh mozzarella, cherry tomatoes, Tropea onion, and black olives
28,00

LA NOSTRA TIEPIDA DI MARE {2-4-9-14} *

grigliata di pesce servita tiepida con verdure di stagione
Grilled mixed seafood served with seasonal vegetables prepared in different ways
38,00

CARPACCIO DI MANZO {1-5-7-8-9-12}

marinato con dressing all'aglio e balsamico, pecorino sardo, nocciole tostate e misticanza spontanea
Beef carpaccio marinated with garlic and balsamic dressing, pecorino cheese, toasted hazelnuts and "misticanza" salad
32,00

SANDWICHES, PIZZA E BURGER

LE PIZZE DEL MONASTERO:

MARGHERITA {1-7} *

Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella, basil
25,00

MARINARA {1-4} *

Pomodoro, aglio, origano e filetti di acciughe
Tomato, garlic, oregano anchovy fillets
26,00

ORTOLANA {1-7-9} *

Verdure miste di stagione, pomodoro, provola affumicata
Mixed seasonal vegetables, tomato, smoked provola
26,00

LA PIZZA A MODO VOSTRO {1} *

elencate i prodotti con cui volete condire la vostra pizza
Please list the products with which you would like to compose your pizza
30,00

CLUB SANDWICH {1-3-5-7-8-10} *

Pollo ruspante, maionese, uova sode, bacon, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte
Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, "guanciale", tomato, iceberg lettuce served with fresh-cut fries
29,00

PANUOZZO DI GRAGNANO {1-7}
con patate al forno, porchetta e mozzarella
Pizza-dough sandwich stuffed with baked potatoes, porchetta and mozzarella
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} *
Manzo arrosto servito con carpaccio di pomodoro, provola dei Monti Lattari
e melanzane sott'olio 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

LINGUINE ALLO SCOGLIO {1-2-4-9-12-14} *
Linguine with mixed local seafood
42,00

TUBETTI AI GAMBERI {1-2-7-9} *
con rucola profumati al limone
Tubetti pasta tossed with prawns and flash-fried arugala scented with lemon
38,00

DESSERT

TAGLIATA
Tagliata di Frutta Fresca di Stagione
Fresh-sliced seasonal fruit
15,00

SORBETTO AL LIMONE {5-7-8}
con crumble alle mandorle
with almond crumble
13,00

BABA 'NAPOLETANO {1-3-7-12} *
con crema pasticciera al liquore strega e amarene
with strega liqueur custard and sour 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
14,00



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 Maître 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 Maître d'Hotel for any further information.

