

## ROOM SERVICE MENU

dalle/from 12:30 alle/to ore 22:00

### ANTIPASTI E INSALATE

#### 1 –Insalata Caprese {7-9}

*Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil*  
**26,00**

#### 2 –Culatello {7}

con burrata e rucola  
*“Culatello” ham with burrata cheese and rocket salad*  
**29,00**

#### 3 –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**

#### 4 –Venere della Divina Costiera {1 -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 in soy and honey with garlic chips, fried onion rings,  
toasted pine nuts and black rice*  
**34,00**

#### 5 –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**

### SANDWICHES E BURGERS

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

#### 6 –Panuozzo di Gragnano {1 -7-}

con patate al forno, porchetta e mozzarella  
*Pizza-dough sandwich stuffed with porchetta, roasted potatoes and mozzarella*  
**29,00**

#### 7 –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**

#### 8 –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**

#### 9 –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

### 10 –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**

### 11 –Rigatoni alla Bolognese {1-7-9-12}

pomodoro, sedano carote, cipolle, vino rosso, macinato di manzo e maiale, burro e parmigiano  
*Rigatoni tossed in a classic 'Bolognese' beef and pork meat sauce topped with parmesan*

**33,00**

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

e rucola della piana del Sele

*Spaghetti tossed with Venus clams, lemon and rocket*

**38,00**

## SECONDI PIATTI

### 13 –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**

### 14 –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**

### 15 –Calamaro Scottato {7-9-12}

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

### 16 –Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

*Fresh-sliced seasonal fruit*

**15,00**

### 17 –Sorbetto al Limone {5-7-8}

con crumble alle mandorle

*Lemon sorbet with almond crumble*

**13,00**

### 18 –Ricotta e Pera {3-5-7-8}

*Pear and ricotta cake*

**16,00**

### 19 –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**

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

*Homemade Ice Creams*

**16,00**

**ROOM SERVICE MENU**  
**LA DOLCE NOTTE/THE SWEET NIGHT**  
dalle/from 22:00 alle/to ore 04:00

**1 – Gateau di Patate** {1-3-7}  
con provola dei monti lattari, prosciutto cotto e salsa di provolone del Monaco  
*Potato gâteau with 'Monti Lattari' mozzarella, "prosciutto cotto",  
and 'provolone del Monaco' sauce*  
**26,00**

**2 - Insalata Caprese** {7-9}  
*Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil*  
**26,00**

**3 - Prosciutto Crudo, Bocconcino e Rucola** {7}  
*Cured prosciutto, mozzarella and rocket*  
**29,00**

**4 – Panuozzo di Gragnano** {1-7}  
con patate al forno, porchetta e mozzarella  
*Pizza-dough sandwich stuffed with porchetta, roasted potatoes and mozzarella*  
**29,00**

**5 - Pizza Margherita** {1-7}  
*Tomato, mozzarella, fresh basil*  
**30,00**

**6 - Minestrone di Verdure** {1-9}  
con crostini bianchi  
*Vegetable minestrone soup topped with croutons*  
**25,00**

**7 - 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**

**8 - Ricotta e Pera** {3-5-7-8}  
*Pear and ricotta cake*  
**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 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 Maitre d'Hotel for any further information*