

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI POLENTA BIANCA {1-7-8-9}

grigliata e guarnita con cavolfiori saltati, ricotta infornata e pesto di rucola
*Grilled white polenta bruschetta garnished with sautéed cauliflower,
baked ricotta and arugula pesto*

26,00

CULATELLO {7}

con burrata e rucola

Thinly sliced 'Culatello' prosciutto with burrata and arugula

29,00

TORTA RUSTICA {1-3-7-8-9}

con pasta sfoglia, farcita di verdure autunnali del nostro orto, moscione di Agerola,
erbe aromatiche, uova e salame Napoli, servita su crema di cavolo nero
*Savory pie filled with autumn vegetables from our garden, 'moscione di Agerola',
aromatic herbs, egg and 'Napoli' salami, served on a cream of black cabbage*

35,00

VENERE DELLA DIVINA COSTIERA {1-4-6-8-9-11} *

tonno rosso appena scottato, condito alla soia e miele, chips di aglio
e anelli di cipolla fritti, 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

INSALATE

INSALATA CAPRESE {7-9}

Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil

26,00

INSALATA DEDICATA AL NOSTRO "MICHELE" IL GIARDINIERE {2-7-9-10-12} *

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

32,00

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*

28,00

INSALATA DI SEPIE, SEDANO, SCAMPI E PATATE {2-5-8-9-14} *

su letto di rucola e pistacchi con dressing al bergamotto

*Cuttlefish and scampi tossed with potatoes and celery on a bed of rocket
and pistachios with a bergamot dressing*

32,00

COUSCOUS {1-3-7-9}

con fior di latte, concassè di verdure di stagione, dressing alla carbonara e guanciaie croccante
tossed with mozzarella, seasonal vegetable concassè, crispy guanciaie and carbonara dressing

28,00

SANDWICHES E BURGERS

SERVITI CON PATATE FRITTE / *SERVED WITH HAND-CUT FRIES*

PANUOZZO DI GRAGNANO {1-7-9}

con verza, salsiccia, fior di latte di Agerola e pepe

“Panuozzo” pizza dough stuffed with sausage, cabbage, pepper and mozzarella di Agerola
27,00

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
30,00

BURGER DEL MARE {1-3-5-7-8-9-11} *

con polpo verace arrosto, scarola maritata, fagioli di mare e stracciatina di Agerola
Roasted octopus, endive, sea beans and “stracciatina” between a house-made bun
34,00

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 tomato carpaccio, ‘
Monti Lattari’ provola, eggplant confit and crispy pancetta*
32,00

PRIMI PIATTI

RAVIOLI CAPRESI {1-3-7-9} *

con pomodorini datterini gialli e rossi, basilico e scaglie di ricotta stagionata
*House-made ravioli stuffed with local cheeses mixed with yellow and red cherry tomatoes,
seasoned ricotta flakes and basil*

33,00

RIGATONI ALLA BOLOGNESE {1-7-9-12}

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

33,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA {1-3-7-9}

burro e parmigiano, tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale, e pepe macinato fresco
*Spaghetti 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 arugula

38,00

PASTA E PATATE {1-7-9}

classica Napoletana, mantecata con provola affumicata, guanciale, basilico fresco e prezzemolo
*Classic Neapolitan pasta mista and potatoes, whisked with smoked provola, guanciale,
fresh basil and parsley*

33,00

LINGUINE AL PESTO CETARESE {1-4-8-9}

mantecati con pinoli, prezzemolo, filetti di acciughe salate, colatura, mandorle e olive nere
*Linguine tossed with pesto 'Cetarese' of pine nuts, parsley, salted anchovy filet
and "colatura", almonds and black olives*

36,00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO {1-4-7-9}

scottato con patate al limone e pane alle erbe aromatiche
Local fish of the day seared with lemon served with potatoes and aromatic herb bread

45,00

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

COTOLETTA DI VITELLO {1-3-9-10} *

panata alla milanese con farina, uova e pangrattato, fritta e servita
con zucchine alla scapece e pomodorini appassiti alle erbe aromatiche
*Breaded veal cutlet "alla Milanese" served with zucchini "alla scapece",
sun-dried tomatoes and aromatic herbs*

38,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA {7-9-12}

con purè di patate gialle, aglio e rosmarino e verdure di stagione saltate
Grilled beef filet served with yellow-potato puree and seasonal vegetable

48,00

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh-sliced seasonal fruit

17,00

SORBETTO AL LIMONE {5-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

15,00

CASTAGNACCIO D'AUTUNNO {1-3-7-8-12}

con castagne, cacao, cioccolato, arancia candita, mousse al fondente e salsa al melograno

*Chestnut cake with cacao, chocolate, candied orange, dark chocolate mousse
and pomegranate sauce*

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}

House-made ice creams

15,00

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*