



IL POOL MENU
DEL MONASTERO SANTA ROSA

Valery

ANTIPASTI E INSALATE

CARPACCIO DI GAMBERI {2-8-9-12}*

servito con misticanza di verdure, salsa al limoncello e pistacchi di Bronte tostiti
Raw shrimp carpaccio under a small salad drizzled with limoncello sauce and toasted 'Bronte' pistachios
36,00

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

tonno rosso appena scottato, condito alla soia e miele, cips di aglio e anelli di cipolla fritte, pinoli tostiti e riso nero
Seared red tuna 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
Thinly sliced "culatello" prosciutto with burrata, mixed salad, tomatoes and dried figs
29,00

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 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

COUSCOUS {1-3-7-9}

con fior di latte, concasse di verdure di stagione, dressing alla carbonara e guanciale croccante
tossed with mozzarella, seasonal vegetable concasse, crispy guanciale and carbonara dressing
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 {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 topped with shaved pecorino, toasted hazelnuts and "misticanza"
35,00

SANDWICHES, PIZZA E BURGER

LE PIZZE DEL MONASTERO:

MARGHERITA {1-7}*

Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella, basil
24,00

MARINARA {1-4}*

Pomodoro, aglio, origano e filetti di acciughe
Tomato, garlic, oregano and anchovy fillets
24,00

ORTOLANA {1-7-9-}*

Verdure miste di stagione, pomodoro, provola affumicata
Mixed seasonal vegetables, tomato, smoked provola
25,00

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, guanciale, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte
Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, guanciale, tomato, and iceberg lettuce
29,00

PANUOZZO DI GRAGNANO {1-7-9}

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

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

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

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

Roasted octopus, endive, sea beans and “stracciata” 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, 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

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 fillet and “colatura”, almonds and black olives
36,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E LIMONE AMALFITANO {1-4-9-14}
e rucola della piana del Sele

Spaghetti tossed with ‘Venus’ clams, lemon and arugula
38,00

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

House-made Ice Cream
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 Maître d'Hotel for any further information.

