



MONASTERO  
*Santa Rosa*  
HOTEL & SPA

DESSERT E FORMAGGI

RISTORANTE

*“Il Refettorio”*

## FORMAGGI

{1-7}

SELEZIONE DI FORMAGGI CAMPANI E ITALIANI  
CON MARMELLATE E CONFETTURE FATTE IN CASA

*A SELECTION OF ITALIAN AND LOCAL CHEESES  
WITH HOUSE-MADE JAMS AND MARMALADES*  
**26,00**

Muffato della Sala - Castello della Sala 2018  
*Sauvignon Blanc, Grechetto, Tramin, Semillon, Riesling*  
**19,00**

## GELATI E SORBETTI

{1-3-6-7-8-12}

GELATI ALLA CREMA E SORBETTI DI FRUTTA DELLA CASA  
*HOUSE-MADE ICE CREAMS AND FRUIT SORBETS*  
**16,00**

Acini Nobili - Maculan 2011  
Vespaiola  
**17,00**

I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni.  
Per cortesia verificate sulla relativa lista.  
*The numbers inserted by each dish indicate possible allergens.  
Please check on the relative list.*



## COCKTAILS

19,00

### MOKKATINI

Caffè espresso, Vodka infusa alla vaniglia, Liquore al caffè, Baileys, scaglie di cioccolato Valrona, crumble alla nocciola e polvere del caffè

*Espresso, vanilla infused vodka, coffee liquor, Bailey's, chocolate flakes, hazelnut crumble and coffee powder*

### TIRAMISU' MARTINI

Vodka, crema di cacao bianca, crema di cacao scura, caffè espresso, panna liquida - double cream, crumble di nocciola

*Vodka, white cocoa cream, dark cocoa cream, espresso coffee, liquid double cream, hazelnut crumble*

### DELIZIA AMALFITANA

Vodka, limoncello, essenza di limone, crema di cacao bianca, e crema di latte  
*Vodka, limoncello, lemon essence, white cream of cacao, and milk cream*

### AMARI

15,00

Eligo dell'Ornellaia

Luce della Vita Jacopo Poli

18,00

Rossj & Bass Gaja

22,00

Brick de Gaian 2015 Berta

30,00

Le Pergole Torte Acquavite Riserva 18 anni

50,00

### DIGESTIVI

14,00

Limoncello, Liquore al Finocchietto, Liquore alla Liquirizia

### PORTO

Graham's 20

22,00

Graham's 40

28,00



## DOLCI

### LA SANTA ROSA {1-3-7}\*

cannolo croccante, cremoso di semolino e ricotta,  
sorbetto all'amarena con crema pasticcera

*The famous sfogliatella 'Santa Rosa' created by the nuns recreated  
by our Pastry Chef, served with custard and amarena cherry sorbet*

**19,00**

Paestum fiano Passito - Maffini 2021

*Fiano*

**20,00**

### IL TARTUFO D'AUTUNNO {3-7-8}

sfera di pralinato alla nocciola al cuore liquido,  
ganache montata al tartufo, sorbetto ai cachi e gel di olive nere

*Hazelnut praline sphere with liquid center, whipped truffle ganache,  
persimmon sorbet and black olive gel*

**18,00**

Passo Nero - Occhipinti

*Nero d'Avola*

**20,00**

### IL TORTINO AL CUORE FONDENTE {1-3-7}

agli agrumi della costiera Amalfitana, con gelato al cioccolato bianco Valrhona

*Warm Amalfi citrus cake with a zesty lemon filling and white chocolate gelato*

**20,00**

Ben Ryè – Donnafugata 2020 Passito di Pantelleria (Zibibbo)

*Zibibbo (Moscato di Alessandria)*

**16,00**

### IL TIRAMISU' TRADIZIONALE {3-7-12}

savoardi fatti in casa, mousse di mascarpone e Marsala, bagna al caffè'

*Traditional tiramisù made with homemade ladyfingers and mascarpone  
and Marsala mousse, soaked in coffee*

**19,00**

Kerner Preaepositus – Abbazia di Novacella

*Kerner*

**17,00**



### IL LINGOTTO AL CIOCCOLATO {1-3-7-8}

Mousse al cioccolato 70%, ganache montata al pralinato  
di nocciole e mandorle e composta di pere speziate con gelato allo zenzero  
*70% chocolate mousse, whipped hazelnut and almond praline ganache  
with spiced pear compote and ginger ice cream*

**18,00**

Ratafià di Nonna Erminia – Di Meo s.a.

*Aglianico di Taurasi*

**17,00**

### IL MONT BLANC {3-7}

cremoso alle castagne, namelaca alla liquirizia  
e sorbetto alla zucca e meringa

*Chestnut cream, licorice namelaka  
and pumpkin and meringue sorbet*

**18,00**

Paestum fiano Passito - Maffini 2021

*Fiano*

**20,00**

### LA MELA ANNURCA {1-3-7-8-12}

zuppetta di vin brulé, semifreddo alla vaniglia, composta di mele annurca,  
gelato alla frolla e spuma al Calvados

*Caramelized 'Annurca' apple compote, mulled wine with a  
vanilla semifreddo, shortcrust gelato and Calvados foam*

**18,00**

Vinsanto del Chianti – Rocca di Montegrossi

*Sangiovese*

**30,00**



## VINI DA DESSERT AL CALICE

Vinsanto del Chianti - Rocca di Montegrossi  
*Sangiovese*  
30,00

Paestum Fiano - Feudi di San Gregorio  
*Fiano*  
17,00

Ben Ryè – Donnafugata  
*Passito di Pantelleria (Zibibbo)*  
16,00

Passo Nero - Occhipinti  
*Nero d'Avola*  
20,00

Moscato rosa - Franz Haas  
*Moscato Rosa*  
15,00

Kerner Prepositus - Abbazia di Novacella  
*Kerner*  
17,00

Muffato della Sala – Antinori  
*Sauvignon Blanc, Grechetto, Semillon, Riesling*  
19,00

Ratafià di Nonna Erminia – Di Meo  
*Aglianico di Taurasi*  
17,00

Acini Nobili 2011 – Maculan  
*Vespaïola*  
17,00

**Nella nostra Carta dei Vini troverete inoltre  
un'ampia selezione di vini da dessert in bottiglia**

*Within our Wine List you will find a larger  
selection of dessert wines by the bottle*





MONASTERO  
*Santa Rosa*  
HOTEL & SPA