



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