

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
Thinly sliced “Culatello” prosciutto with burrata cheese and arugula
29,00

3 – 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

4 – VENERE DELLA DIVINA COSTIERA {1-4-6-8-9-11-12} *

tonno rosso appena scottato, condito alla soia e miele, chips 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 verza, salsiccia, fior di latte di Agerola e pepe
“Panuozzo” pizza dough stuffed with sausage, cabbage, pepper and mozzarella di Agerola
27,00

7 – CLUB SANDWICH {1-3-5-7-8-10}

pollo ruspante, maionese, uova sode, guanciaie, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte
Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, ‘guanciaie’, 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} *

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

10 – 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

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 arugula

38,00

SECONDI PIATTI

13 – 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

14 – 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

15 – 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 puree and seasonal vegetable

48,00

DESSERT

16 – TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh-sliced seasonal fruit

17,00

17 – SORBETTO AL LIMONE {5-7-8}

con crumble alle mandorle
Lemon sorbet with almond crumble

13,00

18 - 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

19 – RICOTTA E PERA {3-5-7-8}

Pear and ricotta cake

16,00

20 – 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

21 – GELATI ALLA CREMA DELLA CASA {3-5-7-8}

House-made ice creams

16,00

ROOM SERVICE MENU

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

1 – GÂTEAU 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 arugula salad
29,00

4 – PANUOZZO DI GRAGNANO {1-7}
con verza, salsiccia, fior di latte di Agerola e basilico
"Panuozzo" pizza dough stuffed with sausage, cabbage, pepper and mozzarella di Agerola
27,00

5 - PIZZA MARGHERITA {1-7}
Tomato, mozzarella, fresh basil
25,00

6 - MINISTRONE 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