

ANTIPASTI

SFORMATO DI PATATE E SALSICCIA {1-3-7-8-9}

con provola dei Monti Lattari, olive, pomodorini del piennolo
e salsa di provolone del Monaco

*Potato and sausage pie with 'Monti Lattari' smoked provola, olives,
cherry tomatoes, topped with "provolone del Monaco" sauce*
28,00

CULATELLO {7-9}

con burrata e rucola

'Culatello' ham with burrata cheese and arugula
28,00

VENERE DELLA DIVINA COSTIERA {1-2-7-9-10}

tonno rosso scottato e marinato alla soia e miele, anelli di cipolla fritte,
pinoli tostati e riso nero

*Seared red tuna marinated in soy and honey tossed with black rice
and topped with fried onion and toasted pine nuts*
33,00

UN ORTO A MARE {1-4-11-12} *

fresella bagnata e condita, carote, patate, funghi champignon, basilico,
olive nere, spigola marinata, con salsa all'aceto balsamico e sesamo

*Chunks of crusty bread mixed with carrots, potatoes, cremini mushrooms, basil,
black olives, marinated sea bass, balsamic vinegar and sesame sauce*
32,00

INSALATE

INSALATA CAPRESE {7-9}

Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil
24,00

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

gamberi cotti e marinati al limone, cuore di scarola riccia,
misticanza e pomodori secchi, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e salsa di loto
*Curly escarole and mixed greens tossed in lotus dressing with sun-dried tomatoes
and 24-month aged parmesan shavings, topped with lemon-marinated shrimp*
30,00

CAESAR SALAD {1-3-4-7-10}

pollo ruspante, dressing all'aglio e acciughe, senape, insalata romana,
tuorlo, crostini e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

*Romaine tossed in an anchovy Caesar dressing with chicken, egg, croutons,
and 24-month aged parmesan cheese flakes*
28,00

SANDWICHES E BURGERS

PANUOZZO DI GRAGNANO {1-3-6-7-8-9-10-13}

con broccoli, salsiccia e fior di latte di Agerola

“Panuozzo” pizza dough stuffed with broccoli, sausage and ‘Agerola’ mozzarella
28,00

CLUB SANDWICH {1-3-5-6-7-8-10}

Pollo ruspante, maionese, uova sode, guanciale, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte

*Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, “guanciale”, tomato,
iceberg lettuce served with fresh-cut fries*
29,00

BURGER DEL MARE {1-3-4-7-8} *

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
33,00

BURGER DEL MONASTERO {1-3-7-8} *

Manzo arrosto servito con cipolla caramellata, provola dei Monti Lattari e pancetta croccante

*Freshly ground beef with caramelized onion, ‘Monte Lattari’ provola,
and crispy pancetta between a house-made bun*
30,00

PRIMI PIATTI

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

con pomodoro San Marzano, pomodorini datterini, 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*
30,00

RIGATONI ALLA BOLOGNESE {1-3-7-9-12}

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 butter and 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

MEZZANELLI "ALLARDIATI" {1-7-9}

mantecati con salsa di pomodoro, lardo di maiale nero casertano e pecorino
Mezzanelli pasta whisked with tomato sauce, 'nero casertano' pork lard and pecorino
33,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E LIMONE AMALFITANO {1-2-4-9-12-14} *

e rucola della piana del Sele
Spaghetti tossed with 'Venus' clams, lemon and arugula
38,00

LINGUINE ALLO SCOGLIO {1-4-9-12-14} *

Linguine with mixed local shellfish and seafood
42,00

ZUPPA DI CIPOLLE {1-7-9}

con broccoli baresi e crostone alla mozzarella
Onion soup with 'baresì' broccoli and mozzarella crouton
26,00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO {1-4-9-12}

all'acqua pazza con crostone
Local fish of the day cooked in a light tomato sauce, served with croutons
45,00

SCALOPPINA DI VITELLO {1-7-9-12} *

ai funghi, sfumata al Marsala e zucca saltata al rosmarino
*Veal escalope with mushrooms and Marsala sauce
served with rosemary sautéed pumpkin*
40,00

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

con purè di patate gialle, aglio, rosmarino e verdure di stagione saltate
*Filet of beef grilled, served with garlic and rosemary yellow potato puree
and seasonal vegetables*
48,00

CALAMARO DRAGON ARROSTO {1-4-7-9-10-12-14} *

con dressing di erbe aromatiche, misticanza, parmigiana di patate alla senape
Seared squid with aromatic herb dressing, mixed salad, and a mustard-potato "parmigiana"
38,00

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh sliced seasonal fruit

15,00

SORBETTO AL LIMONE {5-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

13,00

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

House-made gelato flavors

15,00

BABÀ MISÙ ALL'ARANCIA {1-3-7-12} *

sponge di babà bagnato con sciroppo di arancia e Grand Marnier con mousse al mascarpone

Babà sponge cake soaked in orange and Grand Marnier syrup with mascarpone mousse

16,00

RICOTTA E PERA {3-5-7-8} *

Pear and ricotta cake with a hazelnut crust

16,00

TORTA ALLE CASTAGNE {1-3-7-12} *

dessert alle castagne servito con salsa ai frutti rossi e meringa sbriciolata

Chestnut cake served with a red fruit sauce and crumbled meringue

18,00

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 indicate 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