

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
24,00

2 – CULATELLO {7}

con burrata e rucola
‘Culatello’ ham with burrata cheese and arugula
28,00

3 – UN ORTO A MARE {1-2-4-12} *

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

4 – 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

5 – 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

6 – 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

7 – 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

8 – 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

9 – 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

10 – 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

11 – 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

12 – 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

13 – 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

14 – 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

15 – FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA {7-9-12} *

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

48,00

16 – 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

17 – TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh sliced seasonal fruit

15,00

18 – SORBETTO AL LIMONE {5-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

13,00

19 – RICOTTA E PERA {3-5-7-8} *

Pear and ricotta cake with a hazelnut crust

16,00

20 – 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

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

House-made gelato flavors

15,00

ROOM SERVICE MENU

LA DOLCE NOTTE/ *THE SWEET NIGHT*

dalle/ *from* 22:00 alle/ *to* ore 04:00

1 – GATEAU 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

24,00

3 - PROSCIUTTO CRUDO, BOCCONCINO E RUCOLA {7}

Cured prosciutto, mozzarella and rocket salad

29,00

4 – 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

5 - PIZZA MARGHERITA {1-7}

Tomato, mozzarella, fresh basil

24,00

6 - MINISTRONE DI VERDURE {1-9}

dell'orto con crostini bianchi

Vegetable minestrone soup topped with croutons

26,00

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

Pear and ricotta cake with a hazelnut crust

16,00

8 - 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