



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 HOUSEMADE 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}

GELATI ALLA CREMA E SORBETTI DI FRUTTA DELLA CASA  
*HOUSEMADE GELATO AND FRUIT SORBET*  
**16,00**

Kabir - Donnafugata  
Moscato di Pantelleria  
**15,00**

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

Fernet Branca, Amaro Montenegro, Vecchio Amaro del Capo

### GRAPPE

Grappa Dellavalle - Grappa di Barbera 10 y.o. affinata in botti da Picolit

22,00

Grappa Jacopo Poli - Grappa di uve Torcolato

18,00

Grappa Berta Brick de Gaian 2009 - Grappa di uve Moscato

30,00

### 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 {1-3-4-5-7-8}\*

cannolo croccante, cremoso di semolino e ricotta,  
sorbetto all'arancia candita, sfera liquida agli agrumi e gel all'amarena  
*The famous sfogliatella 'Santa Rosa' created by the nuns recreated  
by our Pastry Chef, served with candied orange sorbet*  
20,00

Privilegio - Feudi di San Gregorio

*Fiano*  
20,00

### LA FRAGOLA {1-3-4-7-8-12}\*

mousse al prosecco, fragole in variazioni di consistenze,  
gelato ai fiori di sambuco e ganache al pepe rosa  
*Strawberry medley with prosecco mousse,  
elderflower gelato, and pink pepper ganache*  
18,00

Moscato rosa - Franz Haas

*Moscato Rosa*  
15,00

### 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  
served with white chocolate gelato*  
22,00

Ben Ryè – Donnafugata

*Passito di Pantelleria (Zibibbo)*  
15,00

### IL RICORDO DI UNA CAPRESE ( 1-3-4-7-8)\*

crema leggera alle mandorle, cake al cioccolato, sorbetto alle nespole,  
namelaka al cioccolato abinao 80% con pralinato alle mandorle di Bronte  
*Flourless chocolate cake with light almond cream and dark chocolate  
namelaka served with a medlar sorbet and 'Bronte' almond praline*  
19,00

Angelorum Masi - Recioto della Valpolicella

17,00



### IL TIRAMISU CLASSICO {1-3-4-7-8-12}

savoardi fatti in casa bagnati al caffè e Marsala,  
mousse di mascarpone, cialda croccante con massa di cacao 100%  
*Housemade ladyfingers soaked in coffee and Marsala,  
layered with mascarpone mousse served with a pure cacao crunchy wafer*  
18,00

Ratafià di Nonna Erminia – Di Meo

*Aglianico di Taurasi*  
17,00

### IL GIARDINO DEL MONASTERO {1-3-4-7-8-12}\*

cremoso di finocchio marino, croccante al burro e timo, sorbetto alle erbe officinali,  
salsa agli agrumi aromatizzata al coriandolo e meringa al sale Maldon  
*Cream of sea fennel with butter and thyme brittle and Maldon salt meringue  
served with a fresh-herb sorbet and coriander citrus sauce*  
19,00

Muffato della Sala – Antinori

*Sauvignon Blanc, Grechetto, Semillon, Riesling*  
19,00

### LO SFUSATO AMALFITANO {1-3-4-7-8}

mousse leggera allo yogurt di bufala, crema di limone amalfitano,  
gelato alla ricotta, ganache all'olio evo e polvere di olive nere  
*Light buffalo yogurt mousse served with an Amalfi lemon cream,  
ricotta gelato, EVOO ganache and black olive powder*  
17,00

Kabir - Donnafugata

*Moscato di Pantelleria*  
15,00



## VINI DA DESSERT AL CALICE

Moncalvina - Coppo  
*Moscato Bianco di Canelli*  
15,00

Kabir - Donnafugata  
*Moscato di Pantelleria*  
15,00

Ben Ryè – Donnafugata  
*Passito di Pantelleria (Zibibbo)*  
15,00

Privilegio - Feudi di San Gregorio  
*Fiano*  
20,00

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

Angelorum - Masi  
*Recioto della Valpolicella*  
17,00

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

Ratafià di Nonna Erminia – Di Meo  
*Aglianico di Taurasi*  
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