

ANTIPASTI

SFORMATO DI PATATE, CARCIOFI E RICOTTA {1-3-7-8-9} *

olive, pomodorini del piennolo appassiti alle erbe,
e salsa di provolone del Monaco
*Potato, artichoke and ricotta pie with olives, dried cherry tomatoes,
and a "provolone del Monaco" sauce*

28,00

CULATELLO {7-9}

con burrata, rucola e pomodorini
'Culatello' ham with burrata, arugula, and cherry tomatoes

29,00

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

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*

35,00

UN ORTO A MARE {1-2-9-11-12}

biscotto bagnato, carote, asparagi, piselli, cipolla di Tropea, basilico,
olive nere, gamberi bianchi, salsa all'aceto balsamico e sesamo
*Chunks of crusty bread mixed with prawns, seasonal vegetables, 'Tropea' onion, basil,
black olives, and a sesame vinaigrette*

34,00

INSALATE

INSALATA CAPRESE {7-9}

Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil

26,00

INSALATA DEDICATA AL NOSTRO "MICHELE" IL GIARDINIERE {1-2-7-8-9-12} *

carpaccio di carciofi marinati al limone, cuore di scarola riccia,
gamberi e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e salsa al limoncello
*Lemon marinated artichoke carpaccio, endive heart, shrimp,
24-month aged Parmigiano Reggiano, dressed with a limoncello sauce*

30,00

CAESAR SALAD {1-3-4-7-8-10} *

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

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

33,00

SANDWICHES E BURGERS

PANUOZZO DI GRAGNANO {1-7-8-12}

con mortadella, burrata, rucola e papacelle
*“Panuozzo” pizza dough stuffed and folded with mortadella,
burrata, arugula and ‘papacelle’ peppers*

29,00

CLUB SANDWICH {1-3-7-8-10} *

Pollo ruspante, maionese, uova sode, bacon, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte
*Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, “guanciale”, tomato, iceberg lettuce
served with fresh-cut fries*

33,00

BURGER DEL MARE {1-3-7-8-9-10-11-14} *

con crocchetta di polpo verace, scarola maritata, fagioli di mare e stracciata di Agerola
*Breaded and fried octopus patty, endive, sea beans and “stracciata”
between a housemade bun*

36,00

BURGER DEL MONASTERO {1-3-4-7-8-9-11} *

Manzo arrosto servito con cipolla caramellata,
provola dei Monti Lattari panata e fritta e pancetta croccante
*Freshly ground beef with caramelized onion, fried ‘provola dei Monti Lattari’,
and crispy pancetta between a housemade bun*

36,00

PRIMI PIATTI

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

con pomodoro San Marzano, pomodorini datterini,
basilico e scaglie di ricotta stagionata
*Housemade 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 beef and pork 'Bolognese' sauce,
finished 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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E LIMONE AMALFITANO {1-4-8-9-12-14} *

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

LINGUINE ALLO SCOGLIO {1-2-4-8-9-12-14} *

Linguine with mixed local shellfish and seafood
42,00

MINISTRONE DI VERDURE {1-9}

dell'orto con crostini bianchi
Vegetable minestrone soup topped with croutons
26,00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO {1-4-7-9-12} *

all'acqua pazza con crostone
Local fish of the day cooked in a light tomato broth with croutons
46,00

CONTROFILETTO DI VITELLO ALLA MILANESE {1-2-3-4-7-8} *

servito con rucola, pomodorini del Piennolo e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
*Breaded veal sirloin "alla milanese" with arugula, cherry tomatoes
and flakes of 24-month aged parmesan cheese*
42,00

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA {7-9-12} *

con purè di patate gialle, aglio, rosmarino e verdure di stagione saltate
Grilled beef entrecôte served with a yellow potato puree and seasonal vegetables
48,00

RICCIOLA ARROSTO E MARINATA {1-2-4-7-8-9-10-12} *

con dressing di erbe aromatiche e misticanza e parmigiana di patate
*Marinated and roasted amberjack with an aromatic-herb dressing,
served with mixed salad and potato "parmigiana"*
42,00

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh-sliced seasonal fruit

15,00

SORBETTO AL LIMONE {1-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

13,00

GELATI ALLA CREMA DELLA CASA {1-3-5-7-8}

Housemade gelato

15,00

BABÀ NAPOLETANO {1-3-7-12} *

con crema pasticcera al liquore strega e amarene

Sponge cake lightly soaked in 'Strega' liqueur with custard and sour cherries

16,00

RICOTTA E PERA {3-7-8} *

Pear and ricotta cake with a hazelnut crust

16,00

TORTA CAPRESE {3-7-8} *

classica al cioccolato con mandorle e noci, salsa alla vaniglia e rosmarino

Classic flourless chocolate, almond and walnut cake with vanilla and rosemary sauce

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 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*