

ALFONSO CRESCENZO

EXECUTIVE CHEF

E

GENNARO CUCCURULLO

RESTAURANT MANAGER

## VI DANNO IL BENVENUTO A IL REFETTORIO

Siamo lieti di darvi il benvenuto al Refettorio, e offrirvi la possibilità di scegliere dal nostro Menu à la carte, oppure selezionare una delle offerte in basso per vivere appieno l'offerta del nostro Chef

*(Offerta valida per un minimo di 2 Ospiti e preferibilmente per l'intero tavolo)*

### MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

5 portate a vostra scelta dal Menu

**€ 160**

(Con la scelta del "Crudo" supplemento di € 12 per persona)

### MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Lasciate che il nostro Chef guidi la vostra Cena

**€ 205**

### UN TOCCO CREATIVO NELLA CUCINA CAMPANA

La nostra cucina propone un menu semplice e raffinato, sfruttando la bontà e la genuinità dei prodotti locali: da quelli dell'orto del Monastero a quelli del territorio e del vicino mare. La cucina del Monastero Santa Rosa rispetta le stagioni, le tradizioni locali e la semplicità delle antiche ricette delle monache, come quella delle sfogliatelle Santa Rosa, il dolce tipico della zona, nato proprio nel Monastero.

Un'esperienza fatta di servizi e di suggestioni che vi invitiamo a provare e a condividere.

**(V)** Piatti vegetariani

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 850/04)

\* In assenza di prodotto fresco, sarà utilizzato prodotto surgelato di alta qualità.

**“Niente è più complesso di una cucina semplice”**



## GLI ANTIPASTI

### IL CRUDO A MANO LIBERA {2-4-8-12-14} \*

in base al pescato del giorno servito con maionese di limone ed erbe di campo, frutta di stagione in osmosi al Biancolella, dressing amalfitano e granita allo spritz  
€ 58



### LA CRO-ESTATINA {1-8-9} (V)

la sable' vegetale con crema di cavolfiore e tartufo, broccolo barese, perlage di carote e patate, cipollotto Nocerino e gelato alla barbabietola  
€ 33



### LA MOZZARELLA IN CARROZZA {1-3-4-7-8-14}

con pesce bandiera, pomodori secchi, gel di pomodoro, basilico e pesto cetarese  
€ 36

### LA MANZETTA ALLA CAESAR {1-3-4-7-8-10-14}

manzetta agerolese appena scottata alla plancia condita con salsa Caesar, chips al pane cafone, lattuga, perle di parmigiano su crema di yogurt di bufala e olio al prezzemolo  
€ 38

### IL CARCIOFO {1-4-8-9-12-14} \*

in olio cottura ripieno di pane saporito all'aglio e prezzemolo servito su guazzetto di maruzzielli e spuma di macchia mediterranea  
€ 35

### L'ORTO DEL MONASTERO {1-7-8-9-14} \* (V)

bouquet di asparagi e riso, verdure di stagione e le loro creme, piselli e bottoncini fritti, farciti di pane cafone e cipollotto Nocerino, spuma di nocciole  
€ 30

## I PRIMI PIATTI



### I TORTELLI {1-3-7-9-12} \*

di pasta cotta ripieni di genovese classica napoletana,  
provolone del Monaco e jus di manzo

€ 38



### I TAGLIOLINI {1-2-3-4-7-8-9} \*

all'uovo fatti in casa con cacio e pepe, gamberi rossi e fiorone del Pollino

€ 46

### IL RISOTTO ACQUERELLO {4-7-8-9} \*

risotto con piselli e baccalà, spuma stracciata di latte vaccino e pepe di Sichuan

€ 44

### GLI NDUNDERI DELLA DIVINA COSTIERA {1-3-4-7-8-9-12-14} \*

fatti in casa e serviti con ragù di totani locali, nero di seppia  
e aria di asparagi di mare

€ 36

### LA MAFALDA {1-3-7-8-9-12} \*

del Pastificio dei Campi ripiena di ricotta di bufala, moscione di Agerola,  
con polpettine e ragù Napoletano

€ 38

### IL CAMOUFLAGE DI VERDURE {1-8-9} \* (V)

variazione di creme di ortaggi e verdure con cialde croccanti

€ 30

## I SECONDI PIATTI



### IL ROMBO CHIODATO {4-7-8-9-12} \*

con cicoria amara, zuppetta di cernia, spugnole e aria di provola affumicata  
€ 49

### LA RICCIOLA {4-7-8-9-12} \*

cotta in olio cottura e lardellata, il suo ridotto, salsa all'aglio,  
agretti saltati e gel di papaccelle  
€ 47

### L'ASTICE BLU {2-4-8-9-12-14} \*

cotto a bassa temperatura, spinaci novelli aglio e olio,  
purè di mandorle al Pernot, cotenna di maiale soffiata  
€ 54



### L'AGNELLO LATICAUDA IN VARIAZIONE {1-3-7-8-9-12} \*

Lombetto scottato e stracotto di spalla e coscia, con borragine,  
zeppola frita con mousse di Carmasciano  
€ 50

### LO STINCO DI MAIALE {3-4-7-8-9-12} \*

*Per due persone*

cotto a bassa temperatura, laccato e servito con il suo fondo di cottura e salsa tonnata,  
servito con patate affumicate schiacciate e composta di mela annurca caramellata  
€ 85

### IL FILETTO DI MANZO AGEROLOSE {7-8-9-12} \*

scottato in padella e servito con una crema di foie gras ed il suo jus, broccolo romano  
e cavolo verza saltati con sale e pepe, fave e scalogno all'aceto di lampone  
€ 58

### LA ROSA DI VERDURE E ORTAGGI DELL'ORTO {1-8-9} \* (V)

cotte a bassa temperatura profumate agli agrumi, crema di pinoli e pane saporito,  
riduzione di acqua di ceci e fagioli  
€ 36