

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
26,00

2 - CULATELLO {7-9}

con burrata e rucola
“Culatello” ham with burrata cheese and arugula
29,00

3 - 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, balsamic vinegar and sesame sauce*
34,00

4 - VENERE DELLA DIVINA COSTIERA {1-4-6-8-9-14}

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

5 - 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

Serviti con patate fritte / *Served with hand-cut fries*

6 - 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

7 - CLUB SANDWICH {1-3-7-8-10-14}

Pollo ruspante, maionese, uova sode, bacon, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte
*Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, “guanciaie”, tomato, iceberg lettuce
served with fresh cut fries*
33,00

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

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

9 - BURGER DEL MONASTERO {1-3-4-7-8-9-11-14} *

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 Monte Lattari’,
and crispy pancetta between a housemade bun*
30,00

PRIMI PIATTI

10 - 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

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

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 {1-4-8-9-12-14} *

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

38,00

13 - MINISTRONE DI VERDURE {1-9}

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

26,00

SECONDI PIATTI

14 - 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

15 - 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

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

con dressing di erbe aromatiche e misticanza e parmigiana di patate
*Roasted and marinated mackerel with aromatic herbs dressing,
served with mixed salad and potato "parmigiana"*

42,00

DESSERT

17 - TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh sliced seasonal fruit

15,00

18 - SORBETTO AL LIMONE {1-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

13,00

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

Pear and ricotta cake with a hazelnut crust

16,00

20 - 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

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

Housemade Gelato

15,00

22 - 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

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 g ateau 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
28,00
- 3 – PROSCIUTTO CRUDO, BOCCONCINO E RUCOLA** {7}
Cured prosciutto, mozzarella and rocket salad
29,00
- 4 – PANUOZZO DI GRAGNANO** {1-7-8-12}
con mortadella, burrata, rucola e papacelle
‘Panuozzo’ pizza dough stuffed with mortadella, burrata, arugula and ‘papacelle’ peppers
29,00
- 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 – 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
- 8 – RICOTTA E PERA** {3-7-8}
Pear and ricotta cake with a hazelnut crust
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 Maitre d’Hotel. Il pesce servito crudo   stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04).

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualit . Chiedete al Maitre 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 Maitre 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*