

## ANTIPASTI

### SFORMATO DI PATATE, 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 {1-4-6-8-9-14} \*

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

### UN ORTO A MARE {1-4-9-11-12} \*

biscotto bagnato e condito con sale olio e origano, cipolla di Tropea, basilico,

olive nere, spigola marinata, salsa all'aceto balsamico e sesamo

*Chunks of crusty bread mixed with marinated sea bass, 'Tropea' onion, basil,  
black olives, and a sesame and balsamic 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 {2-7-9-12} \*

carpaccio di cetrioli e anguria, cuore di scarola riccia,

gamberi e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e salsa al limoncello

*Cucumber and watermelon 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} \*

con parmigiana di melanzane, fior di latte di Agerola e basilico

*“Panuozzo” pizza dough stuffed with eggplant stewed in tomato sauce, mozzarella and basil*

29,00

### 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, “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 house-made bun*

36,00

### 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 Monti Lattari’,*

*and crispy pancetta between a house-made 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*  
33,00

## 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, 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 {1-2-4-9-12-14} \*

*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 {1-4-9-12} \*

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 {1-2-3-4-7-8-14} \*

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 {1-2-4-7-8-10-12} \*

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 {1-3-7-8}

*Housemade gelato*

15,00

## BABÀ NAPOLETANO {1-3-7-12} \*

con crema pasticcera al liquore strega e amarene

*Sponge cake 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 e 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*