

# ANTIPASTI E INSALATE

## 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

## CULATELLO {7-9}

con burrata, rucola e pomodorini  
*'Culatello' ham with burrata, arugula, and cherry tomatoes*  
29,00

## CARPACCIO DI GAMBERI {2-8-9-12}\*

servita con misticanza di verdure, salsa al limoncello e pinoli tostati  
*Raw shrimp carpaccio under a small salad drizzled with limoncello sauce and topped with toasted pinenuts*  
38,00

## INSALATA CAPRESE {7-9}

*Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil*  
26,00

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

pollo ruspante, dressing all'aglio e acciughe, senape, insalata romana, tuorlo, crostini e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi  
*Romaine tossed in an anchovy Caesar dressing with chicken, egg, croutons, and 24-month aged parmesan cheese flakes*  
33,00

## 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 balsamic vinaigrette and sesame*  
34,00

## LA NOSTRA TIEPIDA DI MARE {2-4-9-14}\*

la grigliata di pesce servita tiepida con verdure di stagione  
*Grilled mixed seafood served with seasonal vegetables prepared in different ways*  
40,00

## CARPACCIO DI MANZO {1-7-8-9-12}

condito con salsa all'aglio e aceto balsamico, pecorino sardo, nocciole tostate e misticanza spontanea  
*Beef carpaccio marinated with garlic and balsamic dressing topped with shaved pecorino, toasted hazelnuts and "misticanza"*  
33,00

## SANDWICHES E BURGER LA PIZZA DEL MONASTERO:

MARGHERITA: pomodoro, Mozzarella e Basilico {1-7}  
*Tomato, mozzarella, basil*  
24,00

MARINARA: Pomodoro, aglio, origano e filetti di acciughe {1-4}  
*Tomato, garlic, oregano and anchovy filets*  
24,00

ORTOLANA: Verdure miste di stagione, pomodoro e provola affumicata {1-7-9}  
*Mixed seasonal vegetables, tomato, smoked provola*  
25,00

## LA PIZZA A MODO VOSTRO: (1)

Elencate i prodotti con cui condire la Vostra pizza  
*Please list the products with which you would like to compose your pizza*  
28,00 for two toppings. + 4,00 for each add'l

## 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

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

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

BURGER DELLE MONACHE {1-3-4-7-8-9-11-14}\*

Manzo arrosto servito con cipolla caramellata, provola dei Monti Lattari panata e frita 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 tossed in a fresh tomato sauce with  
seasoned ricotta flakes and basil*  
33,00

LINGUINE ALL'ORTOLANA {1-2-4-7-9-14}

aglio e olio, pomodorini, melanzane, peperoni e zucchine, basilico e parmigiano

*Linguine tossed with cherry tomatoes, eggplant, peppers and zucchini finished with basil and parmesan*  
33,00

TUBETTI AI GAMBERI {1-2-4-8-9}\*

con rucola profumati al limone

*Tubetti pasta tossed with shrimp, arugula and lemon*  
36,00

## 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

BABA 'NAPOLETANO {1-3-7-12}\*

con crema pasticciera 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

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

*Housemade gelato*  
15,00

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 indicates 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.*