

# 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 {1-4-9-11-12}

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

### 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 {1-3-4-7-10} \*

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}

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

### 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, “guanciale”, tomato, iceberg lettuce served with fresh cut fries*

33,00

### 8 - BURGER DEL MARE {1-3-4-7-8-9-11-14} \*

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*

36,00

## 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*

33,00

### 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 gâteau 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*  
26,00

3 - PROSCIUTTO CRUDO, BOCCONCINO E RUCOLA {7}  
*Cured prosciutto, mozzarella and rocket salad*  
29,00

4 – 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

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 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*