

A watercolor illustration of a tropical pool scene. In the foreground, a small rocky island with two green palm trees sits in the water. The water is depicted with horizontal brushstrokes in various shades of blue and green, creating a sense of depth and reflection. In the background, there are more islands and mountains under a light blue sky with a few birds flying. The overall style is soft and artistic.

IL POOL MENU
DEL MONASTERO SANTA ROSA

Valery

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}*

servito 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 {1-7-9}

con frittata di cipolle, salame Napoli e fior di latte di Agerola

“Panuozzo” pizza dough stuffed with onion frittata, salami ‘di Napoli’ and ‘Agerolese’ mozzarella
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 fritta e pancetta croccante

*Freshly-ground beef with caramelized onion, fried ‘provola dei Monti Lattari’,
and crispy pancetta between a housemade 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

PASTA E PATATE AI FUNGHI PORCINI {1-7-9}*

aglio e olio, patate, prezzemolo e provola

‘Gragnano’ mixed pasta stewed with potatoes, ‘porcini’ mushrooms, garlic, oil, parsley and smoked provola cheese
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 Maître d'Hotel for any further information.

