

GLI ANTIPASTI

L'INSALATA PRIMAVERILE (V) {1-2-7}

Misticanza del nostro orto, asparagi, fave, piselli
e vinaigrette al tartufo

15,00

IL CARPACCIO DI SCAMPI {2-4-8-9}

Carpaccio servito con confettura di kumquat, foglie d'ostrica,
mandorle ed emulsione all'arancia salata

28,00

TRIGLIA E PISELLI {4-7-8}

Triglia scottata, accompagnata da pacchero croccante ripieno di primosale
e germogli su crema di piselli e pancetta

22,00



IL TONNO AGLI AGRUMI {1-3-4-7}

Tonno marinato e scottato con sfusato amalfitano avvolto
in crosta di arance su insalata di finocchi

24,00

L'UOVO DELLE MONACHE A PRIMAVERA {1-3-7}

Uovo in camicia cotto a bassa temperatura su crema di carciofi e a crudo,
lardo croccante, spuma di ricotta salata
e terra di tarallo "n'sogna e pepe"

18,00

IL PASSAGGIO NELL'ORTO (V) {1-2-7}

Verdure di stagione crude e cotte su crumble di frutta secca
e cremoso di caprino

17,00

IL CRUDO DI MANZO {1-3-4-7-10}

Condito con puntarelle, polvere di capperi di Salina, tuorlo d'uovo,
vinaigrette di acciughe e croccante di pane burro e senape

26,00

I PRIMI PIATTI

LA CREMA DI ASPARAGI (V) {1-7-9}

Con crudo di asparagi, farro e aneto

16,00

LO SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE VONGOLE {1-4-7-14}

Servito con crema di broccoli calabresi acciugata, pomodori secchi
e crema d'aglio dolce

26,00

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA {1-3-7-9}

Con ragù di quaglia, asparagi e timo

24,00

IL TORTELLO ALLA GENOVESE {1-2-3-9}

Serviti con brodo di cipolla e vitello, ripieno della classica "Genovese"

22,00

IL RAVIOLO {1-3-4}

Fatto in casa ripieno di pesto di basilico e mantecato
con calamarelle e servito con ristretto di datterino fresco

22,00

IL RISOTTO "ACQUERELLO" {4-7-9}

Invecchiato 7 anni, mantecato con crema di barbabietola,
ali di razza scottate, yogurt di bufala con buccia di limone fresca

26,00

LA LASAGNETTA {1-7}

Al ragù napoletano con ricotta e polpette di cappone

20,00

In aggiunta saremo lieti di preparare i classici:
spaghetti, penne, rigatoni in salsa al pomodoro, all'arrabbiata, alla puttanesca,
aglio olio e peperoncino e alla carbonara

20,00

I SECONDI PIATTI

LA PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA {1-4-9}

(per due persone)

Con patate schiacciate al prezzemolo e salsa di pomodorini del Vesuvio

90,00

IL PESCE AZZURRO A PRIMAVERA {1-4}

Lo sgombro scottato con asparagi al vapore; il pesce bandiera con carciofi stufati alla mentuccia e la palamita alla griglia con favette alla scapece

30,00



IL SAN PIETRO IN CROSTA {1-4-7-8}

Con crosta alle erbe fini, nocchie di Giffoni, cianfotta mediterranea e la sua crema

32,00

IL BACCALÀ FRITTO {1-4-7}

Il nostro "fish and chips" baccalà fritto servito con patate chips e insalata riccia, verdure croccanti e salsa carpione

27,00

IL GALLETTO ARROSTO {1-7-9}

Il petto e la coscia arrosto con barba del frate e ragù di tuberi

28,00



LA COSTOLETTA DI MANZO {1-7-9}

Grigliata su pietra lavica del Vesuvio con carote arrosto laccate al miele, cipollotto, ravanelli e patate novelle

36,00

L'AGNELLO LATICAUDA {1-7-9}

Lo scamone brasato con verdure primaverili del nostro orto

35,00



I CONTORNI {1-12}

Le verdure grigliate, asparagi aromatizzati al limone d'Amalfi, i funghi spadellati, le patate in vari modi, i carciofi stufati

10,00 a porzione

IL MENU DEL MONASTERO

75,00

L'UOVO DELLE MONACHE A PRIMAVERA {1-3-7}

Uovo in camicia cotto a bassa temperatura su crema di carciofi e a crudo,
lardo croccante, spuma di ricotta salata
e terra di tarallo "n'sogna e pepe"

LA LASAGNETTA {1-7}

Al ragù classico napoletano con ricotta e polpette di cappone

IL BACCALÀ FRITTO {1-4-7}

Il nostro "fish and chips" baccalà fritto servito con patate chips,
insalata riccia, verdure croccanti e salsa carpione

LA PASTIERA SCOMPOSTA {1-3-5-7-8-11}

Cremoso di pastiera, pasta frolla ai canditi,
gelato alla cannella e chips di arancia


UN TOCCO CREATIVO NELLA CUCINA CAMPANA

*La nostra cucina propone un menu
semplice e raffinato, sfruttando la bontà
e la genuinità dei prodotti locali:
da quelli dell'orto del Monastero a quelli
del territorio e del vicino mare.*

*La cucina del Monastero Santa Rosa
rispetta le stagioni, le tradizioni locali
e la semplicità delle antiche ricette
delle monache, come quella delle sfogliatelle
Santa Rosa, il dolce tipico della zona,
nato proprio nel Monastero.*

*Un'esperienza fatta
di sapori e di suggestioni
che vi invitiamo a provare
e a condividere.*



 *I nostri classici - (V) piatti vegetariani*

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 è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04)