

ALFONSO CRESCENZO
EXECUTIVE CHEF

E

LUIGI ERCOLINO
RESTAURANT MANAGER

VI DANNO IL BENVENUTO A IL REFETTORIO

Siamo lieti di darvi il benvenuto al Refettorio, e offrirvi la possibilità di scegliere dal nostro Menu à la carte, oppure selezionare una delle offerte in basso per vivere appieno l'offerta del nostro Chef

(Offerta valida per un minimo di 2 Ospiti e preferibilmente per l'intero tavolo)

MENU DEGUSTAZIONE

5 portate a vostra scelta

€ 150

(Con la scelta del crudo supplemento di € 12 per persona)

MENU DEGUSTAZIONE

7 portate a mano libera dello Chef

Lasciate che il nostro Chef guidi la vostra Cena

€ 195

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.



(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 Maître d'Hotel.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04).

“Niente è più complesso di una cucina semplice.”

GLI ANTIPASTI

IL CRUDO A MANO LIBERA {2-4-12-14} *

in base al pescato del giorno servito con maionese di limone ed erbe di campo, frutta di stagione in osmosi al Biancolella, dressing amalfitano e granita allo Spritz

€ 48



LA CRO-ESTATINA {1-9}

La Sable'vegetale con crema di cavolfiore e tartufo, broccolo barese, perlage di carote e patate, cipollotto Nocerino e gelato alla barbabietola

€ 28



LA MOZZARELLA IN CARROZZA {1-2-4-5-7-8} *

con alici, gel di pomodoro, pesto cetarese e aria di mozzarella

€ 32

LA TARTARE DI MANZO {1-4-7-9-10-12} *

sedano rapa, piselli, fave, pecorino, aceto di lampone e frittelle di pasta cresciuta al blu di bufala

€ 38

IL CARCIOFO {5-8-9-12-14} *

in olio cottura servito con un velo di seppia ed il suo inchiostro, polvere di peperone crusco, vinaigrette di carciofo arrosto e spuma di patata allo zafferano

€ 36

IL COLLAGE DELL'ORTO {1-5-9}

verdure con alghe cotte a bassa temperatura, servite su crema di scarola alla napoletana, bottoncini di spinacini novelli, ridotto di acqua di fagioli di Controne, terra di carbone vegetale e germogli

€ 28

I PRIMI PIATTI



I TORTELLI {1-12-3-7-9} *

di pasta cotta ripieni di genovese classica napoletana, provolone del Monaco
e jus di manzo al Porto e Aglianico

€ 38



I TAGLIOLINI {1-2-3-7-9} *

all'uovo fatti in casa con cacio e pepe, gamberi rossi e tartufo estivo

€ 44

IL RISOTTO ACQUERELLO {7-9-14} *

al pomodoro "Terre Lavorate" spuma della loro acqua, carpaccio di Seppie,
basilico e zest di arance bionde di Sorrento

€ 42

LE CANDELE DELLE MONACHE {1-4-7-9} *

del Pastificio Ducato di Amalfi ripiene con cavolo nero e condite con burro di Normandia,
alici di Cetara e la loro colatura e sfusato Amalfitano

€ 36

LA MAFALDA {1-3-7-5-8-9-12} *

ripiena di ricotta di bufala, moscione di Agerola, con polpettine e ragù Napoletano

€ 38

IL CAMOUFFLAGE DI VERDURE {1-9}

variazione di creme di ortaggi e verdure, asparagi e cialde croccanti

€ 28

I SECONDI PIATTI



IL ROMBO CHIODATO {-7-9-4-12} *

con cicoria amara, zuppetta di cernia, spugnole e aria di provola affumicata

€ 49

LA RICCIOLA {4-5-8-7-9-11-12} *

cotta in olio cottura e lardellata, il suo ridotto, salsa all'aglio, agretti saltati e crumble ai semi

€ 46

L'ASTICE BLU {2-4-5-7-8} *

cotto a bassa temperatura, spinacini saltati aglio e olio,
pure di mandorle e cotenna di maiale soffiata

€ 53



L'AGNELLO LATICAUDA IN VARIAZIONE {1-3-5-7-8-9-12} *

lombetto scottato e stracotto di spalla e coscia, con borragine,
zeppola frita con mousse di Carmasciano

€ 48

LA PANCIA DI MAIALE {-9-12} *

con salsa alla pizzaiola, friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino candito e gel di papaccelle

€ 42

IL GIARDINO DI VERDURE {1-5-8-9} *

alla brace profumate agli agrumi, purè di ceci, insalatina di rafano,
chips di patate viola e polveri di vegetali

€ 30