

ANTIPASTI

SFORMATO DI PATATE E SALSICCIA {1-3-7-8-9}

con provola dei Monti Lattari, olive, pomodorini del piennolo e salsa di Provolone del Monaco
*Potato and sausage pie with 'Monti Lattari' smoked provola, olives,
cherry tomatoes and "provolone del Monaco" sauce*
28,00

CULATELLO {7-9}

con burrata e rucola
"Culatello" ham with burrata cheese and arugula
28,00

VENERE DELLA DIVINA COSTIERA {1-2-7-9-10}

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*
33,00

UN ORTO A MARE {1-2-4-12}

biscotto bagnato, carote, asparagi, piselli, cipolla di Tropea, basilico, cipollina,
olive nere, gamberi bianchi, salsa all'aceto balsamico e sesamo
*Chunks of crusty bread mixed with prawns, carrots, asparagus, peas, 'Tropea' onion,
basil, spring onion, black olives, balsamic vinegar and sesame sauce*
32,00

INSALATE

INSALATA CAPRESE {7-9}

Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil
24,00

INSALATA DEDICATA AL NOSTRO "MICHELE" IL GIARDINIERE {1-2-7-8-9-12}

carpaccio di carciofi marinati al limone, cuore di scarola riccia,
gamberi e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e salsa al limoncello
*Lemon marinated artichoke carpaccio, endive heart, shrimp,
24-months aged parmigiano Reggiano, limoncello sauce*
28,00

CAESAR SALAD {1-3-4-7-10}

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*
24,00

SANDWICHES E BURGERS

PANUOZZO DI GRAGNANO {1-7-8}

con mortadella, burrata, rucola e pistacchi di Bronte
*"Panuozzo" pizza dough stuffed with mortadella, burrata,
arugula and 'Bronte' pistachios*
28,00

CLUB SANDWICH {1-3-5-6-7-8-10}

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*
29,00

BURGER DEL MARE {1-3-4-7-8} *

con polpo verace arrosto, scarola maritata, fagioli di mare e stracciata di Agerola
Roasted octopus, endive, sea beans and "stracciata" between a house-made bun
33,00

BURGER DEL MONASTERO {1-3-7-8} *

Manzo arrosto servito con cipolla caramellata, provola dei Monti Lattari e pancetta croccante
*Freshly-ground beef with caramelized onion, 'Monte Lattari' provola,
and crispy pancetta between a house-made bun*
30,00

PRIMI PIATTI

RAVIOLI CAPRESI {1-3-7-9} *

con pomodoro San Marzano, pomodorini datterini, basilico e scaglie di ricotta stagionata
*House-made ravioli stuffed with local cheeses, mixed with yellow and red cherry tomatoes,
seasoned ricotta flakes and basil*
28,00

RIGATONI ALLA BOLOGNESE {1-3-7-9-12}

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA {1-3-7-9}

burro e parmigiano, tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale, e pepe macinato fresco
*Spaghetti with crispy guanciale, cracked black pepper and freshly grated pecorino cheese
finished with a fresh egg before serving*
33,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E LIMONE AMALFITANO {1-2-4-9-12-14} *

e rucola della piana del Sele
Spaghetti tossed with 'Venus' clams, lemon and arugula
38,00

LINGUINE ALLO SCOGLIO {1-4-9-12-14} *

Linguine with mixed local shellfish and seafood
42,00

MINISTRONE DI VERDURE {1-9}

dell'orto con crostini bianchi
Vegetable minestrone soup topped with croutons
26,00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO {1-4-9-12}

all'acqua pazza con crostone

Local fish of the day cooked in a light tomato sauce with croutons

46,00

SPIEDINO DI CONTROFILETTO DI VITELLO ALLA MILANESE {1-3-5-7-8}

servito con rucola, pomodorini del Piennolo e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

Skewers of breaded veal cubes "alla milanese" served with arugula, cherry tomatoes and flakes of 24-month-aged parmesan cheese

40,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA {7-9-12}

con purè di patate gialle, aglio, rosmarino e verdure di stagione saltate

Grilled beef filet served with yellow-potato puree, garlic, rosemary and seasonal vegetables

48,00

SGOMBRO ARROSTO E MARINATO {1-4-7-9-12} *

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"

38,00

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh sliced seasonal fruit

15,00

SORBETTO AL LIMONE {5-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

13,00

GELATI ALLA CREMA DELLA CASA {3-5-7-8}

House-made Ice Creams

15,00

BABÀ NAPOLETANO {1-3-7-12}

con crema pasticcera al liquore strega e amarene

Cake soaked in 'strega' liqueur custard with sour cherries

16,00

RICOTTA E PERA {3-5-7-8}

Pear and ricotta cake with a hazelnut crust

16,00

TORTA CAPRESE {3-5-7-8}

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