

IL POOL MENU
DEL MONASTERO SANTA ROSA

Valery

ANTIPASTI E INSALATE

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

CULATELLO

con burrata e rucola {7-9}

"Culatello" ham with burrata cheese and arugula

28,00

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

36,00

INSALATA CAPRESE {7-9}

Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil

24,00

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

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

LA NOSTRA TIEPIDA DI MARE {2-4}

grigliata di pesce servita tiepida con verdure di stagione

Grilled mixed seafood served with seasonal vegetables

40,00

CARPACCIO DI MANZO {1-7-8-9-12}

condito con salsa all'aglio e basilico, 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, PIZZA E BURGER

LE PIZZE DEL MONASTERO:

MARGHERITA {1-7}

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomato, mozzarella, basil

24,00

MARINARA {1-4}

Pomodoro, aglio, origano e filetti di acciughe

Tomato, garlic, oregano and anchovy fillets

24,00

ORTOLANA {1-7}

Verdure miste di stagione, pomodoro, provola affumicata

Mixed seasonal vegetables, tomato, smoked provola

25,00

LA PIZZA A MODO VOSTRO

elencate i prodotti con cui volete condire la vostra pizza

Please list the products with which you would like to compose your pizza

30,00

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

pollo ruspante, maionese, uova sode, guanciale, pomodoro, insalata iceberg e patate fritte

Chicken, mayonnaise, hard-boiled egg, guanciale, tomato, and iceberg lettuce

29,00

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

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

LINGUINE ALLA PUTTANESCA {1-4-9}
aglio e olio, filetti di acciughe salate, capperi, olive e pomodoro
Linguine tossed with garlic, oil, salted anchovy fillets, capers, olives and tomato
28,00

TUBETTI AI GAMBERI {1-4-7-9}
con rucola profumati al limone
Tubetti pasta tossed with prawns and arugula, scented with lemon
34,00

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.

