

ALFONSO CRESCENZO

EXECUTIVE CHEF

E

GENNARO CAIAZZO

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

5 portate a vostra scelta dal Menu

€ 160

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

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Lasciate che il nostro Chef guidi la vostra Cena

€ 205

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 servizi 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 850/04)

* In assenza di prodotto fresco, sarà utilizzato prodotto surgelato di alta qualità.

“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

€ 54



LA CRO-ESTATINA {1-9} (V)

La Sablé 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 pesce bandiera, pomodori secchi, gel di pomodoro, basilico e pesto cetarese

€ 34

IL BIANCOSTATO {1-3-7-9-10}

con salsa Caesar, chips al pane cafone, lattuga, perle di parmigiano su crema di sedano rapa

€ 35

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

in olio cottura servito con un velo di seppia ed il suo inchiostro, ripieno di pane saporito all'aglio, vinaigrette alla soia e spuma di macchia mediterranea

€ 31

L'ORTO DEL MONASTERO {1-3-7-10} (V)

mousse di fave, con perlage e bocconcini di verdure di stagione e le loro creme, raviolini fritti di spinaci del nostro orto

€ 28

I PRIMI PIATTI

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

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

€ 34

I TAGLIOLINI {1-2-3-4-7-9} *

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

€ 44

IL RISOTTO ACQUERELLO {5-7-8-9-12-14} *

con piselli e capesante, spuma di ricci di mare e polvere di ginestra

€ 46

LE MEZZE MANICHE {4-7-9-12-14}

del Pastificio Ducato D'Amalfi al nero di seppia e la sua tartare,
crema di cavolo nero, colatura di alici di Cetara e sfusato Amalfitano

€ 40

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

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

€ 38

IL CAMOUFFLAGE DI VERDURE {1-9} (v)

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

€ 30

I SECONDI PIATTI



IL ROMBO CHIODATO {4-5-7-8-9-12} *

con cicoria amara, zuppetta di cernia, spugnole e aria di provola affumicata
€ 49

LA RICCIOLA {4-7-9-12} *

cotta in olio cottura e lardellata, il suo ridotto, salsa all'aglio, agretti saltati
e gel di papacelle
€46

L'ASTICE BLU {2-3-4-5-8-12-14} *

cotto a bassa temperatura, con spinacini aglio e olio,
purè di mandorle al Pernod, 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 fritta con mousse di Carmasciano e asparagi
€ 50

LO STINCO DI MANZO {3-4-7-8-9-12}

Per due persone

cotto a bassa temperatura, laccato e servito con il suo fondo di cottura e salsa tonnata,
servito con patate affumicate schiacciate e composta di mela annurca caramellata
€ 90

I BON BON DEL NOSTRO ORTO {1-5-7-8-9} (V)

profumati agli agrumi, purè di broccoli, chips, salsa ai pinoli e pane saporito
€ 36