

ROOM SERVICE MENU

dalle/ *from* 12:30 alle/ *to* ore 22:00

ANTIPASTI E INSALATE

1 - INSALATA CAPRESE {7-9}

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

2 - CULATELLO {7}

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

3 - 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

4 - 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

5 - 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

Serviti con patate fritte / *Served with hand-cut fries*

6 - 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

7 - 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

8 - 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

9 - 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

10 - 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

11 - 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

12 - 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

13 - MINISTRONE DI VERDURE {1-9}

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

SECONDI PIATTI

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

scottato in padella con pane ai pomodori secchi, salsa al limone e patate al rosmarino
Local fish of the day pan-seared with sun-dried tomato bread, lemon sauce and rosemary potatoes
46,00

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

con purè di patate gialle, aglio e rosmarino e verdura di stagione saltate
served with yellow potatoes purée, garlic and rosemary and season vegetable
48,00

{1-4-7-9-12} *

16 - SGOMBRO ARROSTO E MARINATO

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

17 - TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh sliced seasonal fruit

15,00

18 - SORBETTO AL LIMONE {5-7-8}

con crumble alle mandorle

Lemon sorbet with almond crumble

13,00

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

Pear and ricotta cake with a hazelnut crust

16,00

20 - 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

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

House-made Ice Creams

15,00

ROOM SERVICE MENU
LA DOLCE NOTTE/ *THE SWEET NIGHT*
dalle/ *from* 22:00 alle/ *to* ore 04:00

- 1 – GATEAU DI PATATE {1-3-7}
con provola dei monti lattari, prosciutto cotto e salsa di provolone del Monaco
*Potato gâteau with 'Monti Lattari' mozzarella, "prosciutto cotto",
and 'provolone del Monaco' sauce*
26,00
- 2 – INSALATA CAPRESE {7-9}
Fresh mozzarella and tomatoes with basil and extra virgin olive oil
24,00
- 3 – PROSCIUTTO CRUDO, BOCCONCINO E RUCOLA {7}
Cured prosciutto, mozzarella and rocket salad
29,00
- 4 – 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
27,00
- 5 – PIZZA MARGHERITA {1-7}
Tomato, mozzarella, fresh basil
24,00
- 6 – MINISTRONE DI VERDURE {1--9}
dell'orto con crostini bianchi
Vegetable minestrone soup topped with croutons
26,00
- 7 – 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
- 8 – RICOTTA E PERA {3-5-7-8}
Pear and ricotta cake with a hazelnut crust
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 indicate 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