

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

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”



ANTIPASTI

LA ZUCCA NAPOLETANA {1-3-8-9} * (V)

scottata in padella con sale e pepe, accompagnata da finferle e cavolo nero alla vaniglia,
cialde croccanti agli amaretti e spuma alle mandorle

€ 34

LA CAPASANTA E FOIE GRAS {2-4-8-9} *

capasanta scottata e farcita con foie gras e ago di alloro,
indivia al miele, salsa di melograno e crumble di nocciole

€ 44



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

con musdea, pomodori secchi, gel di pomodoro, basilico e pesto cetarese

€ 36

LA VENTRESCA DI TONNO {1-4-7-9} *

con crosta di semola al mandarino, lattuga di mare, sedano candito e spuma di salicornia

€ 39



LA TARTARE DI MANZO AGEROLESE {1-3-7-8-12} *

servita con un velo di capperi, olive e senape, riduzione di aceto balsamico di Modena
zeppola al blu' di bufala, tuorlo marinato e crema di pinoli

€ 42

LA PIZZA FRITTA DEL MONASTERO {1-3-7-8-9} * (V)

farcita con ricotta e scalogno alla cannella, sfusato Amalfitano,
barbabietola, crema di patate e salsa alle noci di Sorrento

€ 33

PRIMI PIATTI

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

di pasta fresca all'uovo fatti in casa ripieni di faraona,
fonduta di provolone del Monaco ed il suo jus all'aglianico
€ 40



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

all'uovo fatti in casa con cacio e pepe, gamberi rossi e tartufo scorzone
€ 46

IL RISOTTO ACQUERELLO {1-2-4-7-9-12} *

ai funghi porcini con battuto di scampi e spuma di stracciata di Agerola
€ 48

LA PASTA ACQUA E FARINA {1-7-9-12}

fatta a mano condita con genovese di maiale,
crema di parmigiano e polvere di papaccelle napoletane
€ 36



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

ripiena di ricotta di bufala, moscione di Agerola
e macinato di manzo con ragù Napoletano
€ 39

TIMBALLO DI SPAGHETTONI {1-7-9} (V)

farcito con patate, porri e provola affumicata, servito con crema di friarielli
€ 36

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 PALAMITA {4-7-8-9-12} *

in olio cottura e lardellata, il suo ridotto, salsa all'aglio,
crema di cavolfiore e polvere di capperi di Pantelleria

€ 44



L'ASTICE BLU {2-4-8-9-12} *

cotto a bassa temperatura, con bietola aglio e olio,
composta di mandarino e gel al limone

€ 53

L'ANATRA {1-7-8-9-12} *

coscia confit nel suo grasso alle erbe aromatiche e scottata, petto cotto sottovuoto
e rosolato all'aceto balsamico il tutto servito con crema di castagne al Pernod
e cardoncello brasato all'arancia bionda di Sorrento e jus all'amarena

€ 48

LA GUANCIA DI MANZETTA AGEROLESE {1-8-9-10-12} *

cotta per 8 ore e servita con mela cotogna, patata fritta alla senape
ed erbe aromatiche e purè di broccoli baresi

€ 50

LA TARTE D'AUTUNNO {1-3-7-8-9} (V)

pasta sfoglia farcita con fior di latte, verza, bietole e funghi champignon,
servita su crema di cipolle di Montoro e composta di cachi

€ 38