

GLI ANTIPASTI

IL CRUDO A MANO LIBERA {2-4-8-12-14} *

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

€ 58

LA CRO-ESTATINA {1-7-8-9}

la sablé vegetale con crema di zucchine alla Nerano, chips e fiori, perlage di patate, basilico e gelato al Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 33

LA MOZZARELLA IN CARROZZA {1-3-4-7-8-14} *

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

€ 36

LA SOPPRESSA DI POLPO {1-3-4-8-10-14} *

condita salsa Caesar, chips al pane cafone, lattuga, gel al limone e olio al prezzemolo

€ 38

A'SCAROLA M'BUTTUNAT {1-4-7-8-9-12-14} *

farcita con pane saporito, terra di olive, polvere di capperi, aglio nero e prezzemolo, servita su guazzetto di scuncilli, patelle e spuma di burro e alici

€ 36

L'INSALATA DELL'ORTO DEL MONASTERO {1-2-3-7-8-9-14} *

bouquet di verdure e ortaggi dell'estate, tartare di pomodoro confit alla vaniglia e bottoncini fritti farciti di pappa di melanzane

€ 32

I PRIMI PIATTI



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

di pasta cotta ripieni di genovese di verdure, provolone del Monaco e jus di peperoni

€ 36



I TAGLIOLINI {1-2-3-4-7-8-9} *

all'uovo fatti in casa con cacio e pepe, emulsione di acqua di ricci di mare e fiorone del Pollino

€ 46

IL RISOTTO ACQUERELLO {4-7-8-9-12-14} *

aglio orsino e olio EVO, mantecato con calamari nostrani,
acqua di prezzemolo e spuma di migliarini

€ 44

I BOTTONI {1-3-4-7-8-9-12-14} *

fatti in casa ripieni di crema di polpo e serviti con cipolla rossa di Tropea marinata,
e salsa al limone di Amalfi

€ 41

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

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

€ 40

LE PAPPARDELLE {1-7-8-9-11}

acqua e farina mantecate con maionese di basilico e terra di olive nere
servite con coulis di pomodorino giallo, polvere di capperi e sesamo tostato

€ 34

I SECONDI PIATTI



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

con cicoria amara, zuppetta di cernia, spugnone e aria di provola affumicata

€ 49

L'OMBRINA {4-7-8-9-12} *

cotta in olio cottura e lardellata, il suo ridotto, salsa all'aglio, carpaccio di anguria e polvere di foglie di sfusato Amalfitano

€ 48



L'ASTICE BLU {2-4-8-9-12-14} *

cotto a bassa temperatura, portulaca saltata aglio e olio, sedano candito alla camomilla, purè di cantalupo all'anice e gel alla menta

€ 54

IL POLLO RUSPANTE {1-3-7-8-9-12-14} *

la coscia disossata e farcita con lardo ed erbe aromatiche e poi avvolta alla parmigiana con melanzane, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano e parmigiano Reggiano 24 Mesi e la sua aletta farcita con albicocche e fritta con panatura alle mandorle

€ 46

LA LOMBATA TAGLIO FIORENTINA ALLA BRACE {7-8-9-12-14} *

(Chianina, Vitellone o Scottona)

In base alla reperibilità

Minimo per due

cotta a bassa temperatura, marcata alla brace con pepe verde & rosa, dressing delle Monache accompagnata da patate ponte nuovo e fagiolini alla pizzaiola

€ 130

LA DELIZIA ESTIVA {6-7-8-9-12} *

patate, peperoni e melanzane cotte a bassa temperatura e profumate alla soia, aglio e rosmarino, spuma di zucchine alla scapece, acqua di basilico e menta, purè di fagioli tondini

€ 38