



IL MONASTERO

SUNA

Menu

Antipasti

ARROSTICINI DEI CANNIBALI € 14,00

Arrosticini Dei Cannibali fatti a mano di pecora di Roccacasale (Abruzzo) cotti rigorosamente alla brace con bruschetta (7pz - 200gr)

IL FLAN (1,3,7,8) € 10,00

Flan di zucchine fiorentine alla scapece con tuorlo croccante di gallina livornese

LO DEVO PROVARE (4,7,8) € 16,00

Tartare di branzino marinato alla mela verde Granny Smith e ovale della costiera amalfitana con salsa kefir alle erbe

LA TARTARE (7,8) € 16,00

Tartare di frisona francese con scalogno red sun, stracciatella di Andria e tartufo nero pregiato di Norcia

METTIAMO I PUNTINI SULLE I (9,13) € 18,00

Polpo pasticcio all'aceto balsamico di Modena Igp su crema di ceci di Navelli e sedano croccante

I BON BON NAPOLETANI (1,3,7,8) € 9,00

Bon bon di melanzane del Cilento in guazzetto di pomodoro datterino e basilico fresco

IMPEPATA DI COZZE (1,3) € 12,00

La vuoi alla Napoletana oppure all'Italiana?

Primi

ABBI FEDE (1,3,7) € 18.00

Tagliatelle all'uovo fatte a mano con tartufo di Norcia e stracciatella di Andria pugliese

TOP SELECTION (1,2) € 16.00

Mezzo pacchero di gragnano Igp al GRANCHIO NUOTATORE

TINTARELLA DA GOLFO (1,13) € 18.00

Spaghettoni di Gragnano Igp alle vongole veraci

NON PUO' MAI MANCARE (1,3,7) € 14.00

Le Caramelle di Erik alla Carbonara: Fonduta di Pecorino di Grotta, guanciale di Amatrice e pepe nero macinato

LA FANTASIA DELLO CHEF (1,7) € 18.00

Il Gran Risotto Carnaroli "Riserva Monastero", semilavorato a pietra. Lo proponiamo in base ai prodotti di stagione e all'estro quotidiano dello Chef Erik Lo Schiavo.

Secondi

LA GRIGLIATA DEL MONASTERO (1,2,4,13) € 24.00

Grigliata di pesce: gamberoni, calamaro panato, salmone, spiedino di tonno

ISOLE EOLIE (4,8) € 22.00

Tagliata di tonno a pinna gialla con pistacchio verde di Bronte e cipolla caramellata di Tropea, su letto di rucola

ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE (7) € 18.00

In crema di Grana Padano stagionato 24 mesi DOP

IL PORCELLINO (6) € 16.00

Filetto di maialino iberico CBT con riduzione allo Chablis e caviale di cipolla di Tropea

SQUID GAME (13) € 16.00

Calamaro del Mediterraneo su crema di piselli

La nostra brace

TOMAHAWK SCOZZESE DEI CANNIBALI € 10/HG

La Tomahawk, meglio conosciuta come bistecca di brontosauo, è un taglio della parte anteriore della lombata di manzo, la principale caratteristica della Tomahawk è il suo sapore succoso e intenso che si fonde con il suo aroma persistente, particolarmente apprezzato da chi ama la carne

FIORENTINA DI MANZO BAVARESE AAA+ € 8,5/HG

La prelibatezza delle nostre fiorentine è data prima di tutto dalla qualità dell'animale AAA+ , e seconda ma non ultima dalla frollatura delle carne, fatta rigorosamente col pezzo intero sottovuoto alla temperatura di 1° per un tempo che va da un minimo di 20 ad un massimo di 40 giorni

COSTATA DI MANZO BAVARESE AAA+ € 7/HG

La costata Bavarese proviene esclusivamente da tradizionali razze Bavaresi. Alla costata corrisponde uno specifico gruppo muscolare:

IL LOMBO, inquadrabile nel I° gruppo fondamentale degli alimenti. La costata è un alimento ricco di proteine ad alto valore biologico, vitamine e minerali specifici

FILETTO IRLANDESE 240GR € 28

Gli allevamenti irlandesi sono una fonte di nicchia per il comparto delle carni. Perlopiù a conduzione familiare, si affidano ancora pratiche antiche e sono generalmente di piccole/medie dimensioni. Gli animali vengono alimentati solo con erba nei grandi pascoli all'aperto. Pensate, in Irlanda la percentuale di terreni agricoli dedicati al pascolo è pari all'80% (contro il 40% della media europea). Fa il suo, per la qualità della carne, anche il clima, influenzato dalla Corrente del Golfo che porta precipitazioni frequenti e temperature moderate incrementando nei terreni, già calcarei, il contenuto di calcio

Contorni

CUORI DI LATTUGA MARINATI € 6,00

VERDURE ALLA BRACE € 7,00

Melanzane, Peperoni, Zucchine E Fior Di Latte

PATATE AL FORNO € 6,00

Dei monti della Sila

Insalatone

Insalata di Patate € 12,00

Patate, capperi, cipolle, pomodorini

Insalata Greca (7) € 14,00

Feta, pomodoro ramato, pomodorini, olive
taggiasche, cetrioli, cipolle

Cesar Salad (1,3,6,7) € 13,00

Lattuga, crostini di pane, petto di pollo, salsa
Caesar, scaglie di grana

Dessert

Tiramisu' del Cavaliere (1,3,7) € 7,00

Cheesecake (1,7) € 7,00

Semifreddo alle mandorle (3,7,8) € 7,00

Sorbetto a limone € 6,00

**Spugna di fragole cremoso al cioccolato bianco
e coulis di lampone (1,3,7) € 8,00**

Pizze Classiche

- MARINARA (1) € 7,50

pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio EVO.

- NAPOLI (1,4,7) € 9,50

pomodoro San Marzano, acciughe, olive, capperi, basilico, olio d'aglio

- MARGHERITA (1,7) € 10,00

pomodoro San Marzano, fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio EVO

- DIAVOLA (1,7) € 11,00

pomodoro San Marzano, salame piccante, basilico, olio EVO

- CAPRICCIOSA (1,7,8) € 12,00

pomodoro san Marzano, fior di latte, salame napoli, prosciutto cotto, carciofi e funghi

- 4 FORMAGGI (1,7) € 10,00

provola, gorgonzola, mix formaggi

- PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7) € 11,00

pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi, basilico, olio EVO

- PARMIGIANA (1,7,8) € 11,00

pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico, olio EVO

- SALSICCIA E FRIARELLI (1,7) € 13,00

salsiccia a punta di coltello, friarelli ripassati, provola di Agerola, Basilico e olio EVO

Pizze Classiche

- BUFALINA (1,7,8) € 13,00

pomodoro San Marzano, bufala campana, basilico, olio EVO

- WÜRSTEL E PATATINE (1,7,8) € 9,00

fior di latte dei monti, würstel, patatine fritte

- MIMOSA (1,7) € 10,00

fior di latte, panna, prosciutto, mais, basilico, olio EVO

- CALZONE NAPOLETANO (1,7) € 12,00

provola di Agerola, ricotta di bufala DOP , salame napoli, pomodoro san Marzano

- CALZONE CAFONE (1,7,8) € 10,00

provola di Agerola, scarola, acciughe, pinoli

- 4 STAGIONI (1,7) € 11,00

fior di latte dei monti, pomodoro san Marzano, prosciutto cotto, carciofi, oliere taggiasche

- ORTOLANA (1,7) € 10,00

fior di latte dei monti, pomodorini rossi, verdure grigliate

Pizze Special

- PIZZA SUNA (1,7,8) € 14,00

su letto di pesto, pomodorini rossi, bufala DOP, prosciutto crudo in uscita

- PIZZA IL MONASTERO (1,7,8) € 15,00

crema di carciofi, salsiccia a punta di coltello, patate al forno, provola di Agerola, pancetta affumicata

Pizze Special

- PIZZA PALLANZA (1,7) € 14,00

su letto di crema di porcini, provola (speck in uscita)

- PIZZA ISOLA MADRE (1,7) € 14,00

crema di zucchine e fiori di zucca, provola di Agerola

- PIZZA ISOLA BELLA (1,7) € 14,00

crema di zucca, salame piccante, provola di Agerola

- PIZZA DON CARLO (1,7) € 15,00

cornicione ripieno di ricotta di bufala DOP, pomodorini rossi e gialli, fior di latte dei monti, in uscita prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana padano 24 mesi

- PIZZA VERBANIA (1,7) € 14,00

salsa piccante, fagioli rossi borlotti, salsiccia a punta di coltello, provola di Agerola

- PIZZA INTRA (1,7) € 15,00

selezione di tre pomodori, burrata DOP, basilico, in uscita prosciutto crudo, scaglie di grana padano 24 mesi

- PIZZA ISOLA PESCATORE (1,4,7,8) € 14,00

salmone affumicato, stracciatella di bufala, fette di lime, granella di pistacchio di bronte

IL PANUOZZO BOMBAROLO € 14,00

provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, friarelli ripassati, porchetta, patatine fritte

IL PANUOZZO ESTIVO € 14,00

lattuga, pomodori ramati, bufala DOP, prosciutto crudo

IL PANUOZZO MICHEL € 14,00

crema di friarelli, pulled pork, patate al forno, provola di Agerola

Allergeni

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
- (2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI
- (3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- (4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- (5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- (6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- (7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE INCLUSO IL LATTOSIO
- (8) FRUTTA A GUSCIO
- (9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- (10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- (11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- (12) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- (13) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
- (14) ANIDRIDE SOLFORATA E SOLFITI

Per qualsiasi altra allergia e/o intolleranza, si prega di comunicarlo allo staff di sala.