



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 - 20ogr)

## **LE ALICI (1,7) € 14,00**

Alici del Mar Cntabrico lavorate all'olio EVO con burro di Isigny della Normandia e crostini di pane cotto nel nostro forno

## **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 pasticcato all'aceto balsamico di Modena Igp su crema di ceci di Navelli e sedano croccante

## **I BON BON NAPOLETANI (1,3,7,8) € 10,00**

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

## **IMPEPATA DI COZZE (1,3) € 12,00**

L a 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 (1,2,4,7,8) € 16.00**

Pacchero di Gragnano IGP con crema di pistacchio di Bronte e Tartare scomposta di tonno rosso a pinna gialla

## **TINTARELLA DA COSTIERA AMALFITANA (1,13) € 18.00**

Tonnarelli di pasta fresca di nostra produzione con ovali della costiera amalfitana e calamari del mediterraneo

## **NON PUO' MAI MANCARE (1,3,7) € 14.00**

Le Caramelle di Antonio 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 Antonio Diafano

# *Secondi*

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

Grigliata di pesce: gamberoni, calamaro, salmone, spiedino di tonno e avocado

## **IL TATAKI (3,4,6,9,11) € 24.00**

Tataki di tonno rosso a pinna gialla, insalatina di zucchine, carote e sedano in osmosi, con crema di fave

## **ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE (1,3,7,8,11) € 18.00**

Entrecote irlandese con salsa verde ligure, mousse di grana padano e crema di peperoni

## **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 carni, 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

**PATATE AL FORNO € 6,00**

Dei monti della Sila

## *Dessert*

**Tiramisu' artistico del Cavaliere (1,3,7) € 8,00**

**Cheesecake (1,7) € 7,00**

**Babà napoletano (1,3,7) € 7,00**

**Pastiera napoletana (1,3,5,7,8) € 7,00**

**Tortino al cioccolato dell'Ecuador (1,3,7,8) € 6,00**

**Sorbetto a limone € 6,00**

*Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti  
da Il Monastero Suna srl*

# *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.**