

Antipasti

Arrosticini:

Pecora di Roccacasale (AQ), cotti rigorosamente alla brace con bruschetta (200gr)
Roccacasale lamb skewers (Abruzzo), strictly grilled over charcoal, served with bruschetta (200g)
€ 15.00

La nostra Caprese (3, 7)

Pomodorini, Mousse di insalata verde, e Fior di latte di Agerola
Cherry tomatoes, green salad mousse, and fior di latte from Agerola

€ 12.00

Cheesecake di Salmone (3, 4, 8, 9)

Su base di biscotti salati, burro, formaggio fresco e salmone affumicato
On a base of savory biscuits, butter, fresh cheese, and smoked salmon

€ 14.00

La finissima di Scottona (2, 6, 7, 11)

La finissima di scottona viene marinata al lime con crema di rucola,
pomodorini confit e vino brûlé
The finest beef steak is marinated in lime with arugula cream, confit cherry tomatoes, and mulled
€ 14.00

I nostri Gamberi di Primavera (1, 2, 4, 7)

*Mousse di scarola, stracciatella di Andria, gamberi argentini, crostini di pane e olive taggiasche
**Escarole mousse, stracciatella from Andria, Argentine prawns, bread croutons and Taggiasca olives*
€ 20.00

Arcobaleno di cavolfiori (8, 3, 13)

Su letto di cicoria, fonduta di formaggio affumicato, paprika dolce
On a bed of chicory, with smoked cheese fondue and sweet paprika.
€ 12.00

*Cruditès del Monastero (8, 4, 5, 13)

Garberi argentini, Scampi del mediterraneo, Tris di tartare di gamberi (rosso, rosa e viola)
Argentinian prawns, Mediterranean scampi, and a trio of prawn tartare (red, pink, and purple).
€ 35.00

*Tartare di pescato, a seconda della disponibilità del giorno: (3, 7, 8)
Gambero Rosa, Ricciola, Tonno. Rigorosamente tagliati al coltello
Fish tartare, depending on the day's catch: pink shrimp, amberjack, and tuna
Strictly hand-cut with a knife.

€ 18.00

*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine / *The product may be frozen at source.*

Primi piatti

*Mezzo pacchero di Gragnano con fior di zucca e gamberi del mediterraneo (2, 1, 5, 12)

Half-pacchero pasta from Gragnano with zucchini blossoms and Mediterranean shrimp (2, 1, 5, 12)

€ 16.00

Autentico Riso Carnaroli affumicato per 14 ore su legno di ciliegio,
Proponiamo il risotto su base di prodotti di stagione e all'estro dello chef

*Authentic Carnaroli rice, smoked for 14 hours over cherry wood,
We serve risotto made with seasonal ingredients and the chef's creative flair*

€ 18.00

*Gnocchi di patate su base di pesto di basilico e gambero rosso di Mazara del Vallo (1, 2, 8, 7)

Potato gnocchi with basil pesto and Mazara red prawns (1, 2, 8, 7)

€ 22.00

di Norcia e stracciatella di Andria (1, 3, 7)

Tagliatelle with prized Norcia black truffle and Andria stracciatella (1, 3, 7)

€ 18.00

*Linguine Voiello alla Luciana con polipetti mediterranei e polvere di olive taggiasche (1, 4, 5, 9)

Voiello Linguine alla Luciana with Baby Octopus and Taggiasca olive Powder (1, 4, 5, 9)

€ 18.00

*Scialatielli di pasta fresca allo Scoglio (4, 8, 9, 14)

Pomodorini, Cozze, Vongole, Calamari, Seppie e Gamberi

Fresh scialatielli pasta "allo scoglio" Cherry tomatoes, mussels, clams, squid, and shrimp

€ 18.00

Secondi piatti

*Grigliata di pesce del giorno del Monastero (4, 6, 13, 9)

Monastery-style mixed grilled fish of the day (4, 6, 13, 9)

€ 24.00

*Baccalà delle Isole Lofoten in pastella su letto di scarola riccia delle Prealpi e olive taggiasche (8, 4, 6)

Seared Lofoten Islands salt cod on a bed of curly escarole from the Pre-Alps and Taggiasca olive (8, 4, 6)

€ 18.00

*Frittura di mare con mayo al lime e verdure pastellate (1, 4, 8)

Fried Seafood with Lime Mayo and Tempura Vegetables (4, 5, 8)

€ 22.00

Filetto di Persico del Lago alla Monastero (2, 3, 9)
con Pomodorini, Olive taggiasche, Capperi e Foglie di basilico

Lake perch fillet "Monastero style," with cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers, and fresh basil leaves.

€ 22.00

Il Nostro Brasato di Manzo (2, 3, 9, 11)

Un piatto di carne di storia e di sostanza, cotto per 12 ore immerso nel vino
da uve "Nebbiolo", che regala al palato un'esplosione di sapori

*A meat dish rich in history and substance. Slow-cooked for 12 hours, braised in Nebbiolo wine,
delivering an explosion of flavor on the palate*

€ 22.00

Contorni

Verdure alla brace: melanzane, peperoni e zucchine

Grilled vegetables: eggplant, bell peppers, zucchini, and zucchini

€ 7.00

Patate al forno, dai monti della Sila . *Roasted potatoes*

€ 6.00

Insalata mista . *Mixed salad*

€ 6.00

Patatine Fritte. *Chips*

€ 6.00

*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine / *The product may be frozen at source.*

Insalatone

CAESAR

Lattuga, crostini di pane, petto di pollo, salsa Caesar, scaglie di grana
Lettuce with crispy croutons, grilled chicken breast, Caesar dressing, and Parmesan flakes
€ 13.00

GRECA

Feta, pomodoro ramato, pomodorini, olive taggiasche, cetrioli, cipolle
Feta cheese, vine tomatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, cucumbers, and red onions.
€ 12.00

PRIMAVERA

Insalata mista, pomodorini, mais, tonno e carote
Mixed salad, cherry tomatoes, sweetcorn, tuna and carrots
€ 13.00

La nostra brace

TOMAHAWK SCOZZESE DEI CANNIBALI

La Tomahawk, detta “bistecca di brontosauo”, è un taglio della lombata anteriore di manzo, noto per il suo sapore succoso e intenso con aroma persistente, amato dagli appassionati di carne.

The Tomahawk, known as the “brontosaurus steak”, is a fore-rib beef cut with a juicy, intense flavor and lingering aroma, loved by meat enthusiasts.

€ 10.00/hg

PICANHA ALLA BRACE (200/220 G) ⁽⁷⁾

Taglio di manzo cotto alla brace, tenero e succoso, con caratteristica copertura di grasso che dona intensità e morbidezza. Servita a fette con sale grosso.

A premium beef cut grilled over flames, tender and juicy, with a fat cap that enhances flavor and softness. Served sliced with coarse salt.

€ 22.00

COSTATA DI MANZO BAVARESE AAA+

Costata proveniente da razze bavaresi, ricavata dal lombo.
Ricca di proteine ad alto valore biologico, vitamine e minerali.

*Bavarian rib steak from traditional breeds, cut from the loin.
Rich in high-quality protein, vitamins, and minerals.*

€ 7.00/hg

FILETTO DI CANGURO ⁽⁷⁾

Taglio magro cotto alla brace, tenero e ricco di proteine,
dal sapore deciso e leggermente selvatico. Servito a fette con sale e spezie.

*Lean kangaroo fillet grilled to enhance its natural flavor, tender and protein-rich
with a slightly gamey taste. Served sliced with salt and spices.*

€ 24.00

Pizze Classiche

MARINARA ⁽¹⁾ € 7,50

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

NAPOLI ^(1,4,7) € 8,50

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

MARGHERITA ^(1,7) € 9,00

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

DIAVOLA ^(1,7) € 10,00

pomodoro San Marzano, salame piccante, basilico, olio EVO

CAPRICCIOSA ^(1,7,8) € 13,00

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

4 FORMAGGI ^(1,7) € 10,00

provola affumicata, gorgonzola, feta e scaglie di pecorino

PROSCIUTTO E FUNGHI ^(1,7) € 10,00

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

PARMIGIANA ^(1,7,8) € 12,00

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

SALSICCIA E FRIARIELLI ^(1,7) € 13,00

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

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) € 9,00

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

CALZONE NAPOLETANO ^(1,7) € 13,00

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

4 STAGIONI ^(1,7) € 12,00

carciofini (primavera), pomodoro e basilico (estate), funghi (autunno), prosciutto cotto e olive taggiasche (inverno)

ORTOLANA ^(1,7) € 10,00

fior di latte dei monti, pomodorini rossi, verdure grigliate

Pizze Speciali

PIZZA SUNA (1, 7, 8) € 13,00

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

PIZZA PALLANZA (1, 7) € 13,00

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) € 13,00

crema di zucca, salame piccante, provola di Agerola

PIZZA DON CARLO (1, 7) € 16,00

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) € 13,00

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

PIZZA INTRA (1, 7) € 15,00

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

PIZZA ISOLA PESCATORI (1, 4, 7, 8) € 16,00

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

Dessert

Cheesecake con diverse guarnizioni (3, 9, 14)

€ 9.00

Pastiera Napoletana (1, 3, 5, 7, 8)

€ 9.00

Cazzilli alla Nutella (1, 3, 7)

€ 8.00

Torta Caprese (3, 7, 8)

€ 8.00

Babà Napoletano (1, 3, 7)

€ 8.00

Maritozzo (1, 3, 7)

€ 7.50

Elenco 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

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

Please inform us of any food allergies not to create any discomfort