



Un viaggio nei sapori d'Italia

Nel cuore di Suna, affacciato sul fascino del Lago Maggiore,
Il Monastero accoglie i suoi ospiti in un ambiente elegante
e suggestivo, dove il carattere storico della struttura
si unisce a una cucina autentica e ricercata.

Ogni piatto nasce dalla passione per la tradizione italiana,
con ingredienti selezionati e una particolare attenzione
alla qualità delle materie prime.

Dalla pasta fatta a mano alle specialità alla brace,
Il menù racconta un viaggio tra memoria e creatività.



A journey through the flavours of Italy

In the heart of Suna, overlooking Lake Maggiore,
Il Monastero welcomes its guests into an elegant setting
where historic character blends with authentic, refined cuisine.
Every dish celebrates Italian tradition, carefully selected ingredients
and genuine flavours.



Antipasti

Starters

ARROSTICINI (1)

€ 15,00

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



CROSTONE DI POLENTA, SALSICCIA E FUNGHI (7,12)

€ 12,00

Polenta croccante con salsiccia e funghi trifolati.
Crispy polenta with sausage and sautéed mushrooms.



UOVO A 62°,

€ 14,00

FONDUTA DI CASTELMAGNO E PORCINI (3,7)

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di Castelmagno e funghi porcini.
Slow-cooked egg, Castelmagno cheese fondue and porcini mushrooms.



TORTINO DI PATATE E POLPO (7,14)

€ 14,00

Con olive taggiasche e friarielli.
Potato and octopus timbale with Taggiasca olives and friarielli.



TARTARE DI PESCE DEL GIORNO (4)

€ 18,00

Tartare di pesce fresco con condimenti selezionati.
Fresh fish tartare with selected condiments.



ORATA, PERA E GORGONZOLA DOLCE (4,7,8)

€ 15,00

Orata cruda a fettine, pera Williams, mousse di Gorgonzola dolce e noci.
Raw sea bream with pear, sweet Gorgonzola mousse and walnuts.



CRÈME BRÛLÉE SALATA DI ZUCCA E PARMIGIANO (3,7,8)

€ 12,00

Crema di zucca e Parmigiano, crosticina caramellata e amaretti sbriciolati.
Pumpkin and Parmigiano cream, caramelized crust and crumbled amaretti.



La nostra Brace

Grill Specialities

TOMAHAWK SCOZZESE DEI CANNIBALI € 11,00/hg

La Tomahawk, detta “bistecca di Brontosauo”, è un taglio dalla lombata anteriore di manzo, con l’osso lungo e succoso.

The Tomahawk, known as the “brontosaurus steak”, is a bone-in ribeye with great marbling, perfect for a juicy, intense flavour.

COSTATA DI SCOTTONA MAZOY BAVARESE AAA+ € 7,50/hg

Costata pregiata di razza bavarese, allevata con metodi tradizionali.

Premium rib steak from Bavarian breed, raised with traditional methods.

ENTRECÔTE DI SCOTTONA MAZOY € 24,00 CON FONDUTA DI PARMIGIANO (7)

Pregiata entrecôte di Mazoy cotta alla griglia e servita con una morbida fonduta di Parmigiano Reggiano.

Grilled entrecôte served with Parmigiano Reggiano fondue.



Contorni

Side Dishes

VERDURE ALLA BRACE: MELANZANE, PEPERONI E ZUCCHINE € 7,00

Grilled vegetables: eggplant, bell peppers, zucchini.

PATATE AL FORNO, DAI MONTI DELLA SILA € 6,00

Roasted potatoes

INSALATA MISTA € 6,00

Mixed salad

PATATINE FRITTE € 6,00

Chips



Primi Piatti

First Courses

PLIN AL FONDO BRUNO (1,3,7,9,12)

€ 16,00

Ravioli tipici piemontesi ripieni, con fondo bruno.

Typical Piedmontese plin pasta with brown sauce.



CHITARRA ALLA FARAONA, TARTUFO NERO

€ 24,00

E PARMIGIANO 36 MESI (1,3,7,9,12)

Pasta alla chitarra con ragù bianco di faraona, crema al Parmigiano e tartufo nero.

Guitar-cut pasta with guinea fowl ragù,

Parmesan cream and black truffle.



GNOCCHETTI ALLO ZAFFERANO,

€ 19,00

COZZE E CARCIOFI CROCCANTI (1,3,7,12,14)

Gnocchetti con crema allo zafferano, cozze e carciofi dorati.

Gnocchetti with saffron cream, mussels

and crispy artichokes.



RISOTTO ALL'ESTRO DELLO CHEF (7,9,12)

€ 18,00

Risotto creativo con ingredienti di stagione.

Chef's signature risotto with seasonal ingredients.



TROCCOLI AI RICCI DI MARE (1,7)

€ 28,00

Pasta fresca tipica del Gargano, polpa di riccio, olio EVO e prezzemolo.

Typical Gargano troccoli with sea urchins,

extra virgin olive oil and parsley.



Tradizione e creatività

Pasta fatta a mano • Ingredienti selezionati

Sapori autentici



Secondi Piatti

Main Courses

ORATA, CARCIOFI E BOTTARGA DI MUGGINE (4,7) € 22,00

Filetto di orata, carciofi trifolati e bottarga di Cabras.

Sea bream fillet with artichokes and mullet bottarga.



CAZUELA SPAGNOLA DI RANA PESCATRICE E GAMBERI (2,4,9,12) € 22,00

Bocconcini di rana pescatrice e gamberi, pomodoro, aglio, zafferano e vino bianco.

Monkfish and prawn cazuela with tomato, garlic, saffron and white wine.



GANASSINO CON PERA VERONESE E IL SUO FONDO BRUNO (9,12) € 18,00

Brasato di manzo con salsa alla pera veronese.

Braised beef cheek with Veronese pear sauce.



OSSOBUCO ALLA MILANESE (7,9,12) € 22,00

Tradizionale ossobuco con gremolata.

Traditional Milanese ossobuco with gremolata.



CAPONATA SICILIANA CON BURRATA (7,8,9,12) € 16,00

Caponata di melanzane, sedano, olive e capperi con burrata pugliese.

Sicilian caponata with eggplant, celery, olives and capers, served with Apulian burrata.



Pizze Classiche

Classic Pizzas

MARINARA (1) pomodoro S.Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio EVO	€ 7,50
NAPOLI (1,4) pomodoro S.Marzano DOP, acciughe, olive, capperi, basilico, olio all'aglio	€ 9,00
MARGHERITA (1,7) pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte, basilico, olio EVO	€ 9,50
DIAVOLA (1,7) pomodoro S.Marzano DOP, salame piccante, basilico, olio EVO	€ 10,00
CAPRICCIOSA (1,7) pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte, salame, prosciutto, carciofi, funghi	€ 13,00
4 FORMAGGI (1,7) provola, gorgonzola, feta, scamorza e pepe	€ 10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7) pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte, prosciutto, funghi, basilico	€ 10,00
PARMIGIANA (1,7) pomodoro S.Marzano DOP, melanzane, grana, basilico	€ 12,00
SALSICCIA E FRIARIELLI (1,7,12) salsiccia, friarielli, provola di Agerola, basilico	€ 13,00
BUFALINA (1,7) pomodoro S.Marzano DOP, bufala campana, basilico, olio EVO	€ 13,00
WÜRSTEL E PATATINE (1,7) fior di latte, würstel, patatine fritte	€ 9,00
MIMOSA (1,7) fior di latte, panna, prosciutto, mais, basilico	€ 9,00
CALZONE NAPOLETANO (1,7) provola, ricotta, salame, pomodoro S.Marzano DOP	€ 13,00
4 STAGIONI (1,7) carciofi, pomodoro S.Marzano DOP, funghi, prosciutto, olive	€ 12,00
ORTOLANA (1,7) fior di latte, pomodorini, verdure grigliate	€ 10,00



Pizze Gourmet

Special Pizzas

PIZZA SUNA (1,7,8)	€ 13,00
pesto, pomodorini, bufala DOP, prosciutto crudo	
PIZZA IL MONASTERO (1,7,12)	€ 15,00
crema di carciofi, salsiccia, patate, provola, pancetta	
PIZZA PALLANZA (1,7)	€ 13,00
crema di porri, provola, speck	
PIZZA ISOLA MADRE (1,7)	€ 14,00
crema di zucchini e fiori di zucca, provola	
PIZZA ISOLA BELLA (1,7)	€ 13,00
crema di zucca, salame piccante, provola	
PIZZA DON CARLO (1,7)	€ 16,00
cornicione ripieno, pomodorini, fior di latte, prosciutto, rucola	
PIZZA TARTUFO (1,7,12)	€ 25,00
fior di latte, tartufo nero, funghi porcini e luganega	
PIZZA INTRA (1,7)	€ 15,00
rucola, pomodorini, burrata, basilico, prosciutto, grana	
PIZZA ISOLA PESCATORI (1,4,7,8)	€ 16,00
salmone affumicato, stracciatella, lime, pistacchio	

Dolci

PASTIERA NAPOLETANA (1,3,7)	€ 9,00
<i>Neapolitan pastiera</i>	
CAZZILLI ALLA NUTELLA (3,6,7,8)	€ 8,00
<i>Neapolitan potato croquettes with Nutella</i>	
BABÀ NAPOLETANO (1,3,7)	€ 8,00
<i>Neapolitan babà</i>	
CAPRESE (3,6,7,8)	€ 7,00
<i>Caprese chocolate and almond cake</i>	
TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 8,00
<i>Tiramisù</i>	





Allergeni

Allergens

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine
<i>Cereals containing gluten</i> | 8 | Frutta a guscio
<i>Tree nuts</i> |
| 2 | Crostacei
<i>Crustaceans</i> | 9 | Sedano
<i>Celery</i> |
| 3 | Uova
<i>Eggs</i> | 10 | Senape
<i>Mustard</i> |
| 4 | Pesce
<i>Fish</i> | 11 | Semi di sesamo
<i>Sesame seeds</i> |
| 5 | Arachidi
<i>Peanuts</i> | 12 | Anidride solforosa e solfiti
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 6 | Soia e lecitina di soia
<i>Soy and soy lecithin</i> | 13 | Lupini
<i>Lupin</i> |
| 7 | Latte
<i>Milk</i> | 14 | Molluschi
<i>Molluscs</i> |