



Menu

Antipasti

Arrostoicini: Pecora di Roccacasale (Abruzzo), cotti rigorosamente alla brace con bruschetta (200gr)

Arrostoicini: Roccacasale lamb skewers (Abruzzo), strictly grilled over charcoal, served with bruschetta (200g)

€ 14.00

Flan di zucca Hokkaido con vellutata di verza e le sue chips (3, 1, 7, 8)

Hokkaido pumpkin flan with savoy cabbage velouté and its chips (3, 1, 7, 8)

€ 12.00

*Polipo croccante verace del Mar Mediterraneo con crema di patate di Avezzano e pomodorini confit (13, 12, 2, 1)

Crispy Mediterranean octopus with Avezzano potato cream and confit cherry tomatoes (13, 12, 2, 1)

€ 18.00

*Tartare di tonno pinna gialla con maionese al lime (4, 6, 3, 8)

Yellowfin tuna tartare with lime mayo (4, 6, 3, 8)

€ 16.00

*Baccalà delle isole Lofoten mantecato con crema di ceci e chips di pane (1, 5, 13, 9)

Lofoten Islands salt cod whipped with chickpea cream and bread chips (1, 5, 13, 9)

€ 14.00

*Involtini di salmone norvegese con stracciatella di Andria e pistacchio di Bronte (13, 3, 6, 7)

Norwegian salmon rolls with Andria stracciatella and Bronte pistachios (1, 5, 13, 9)

€ 14.00

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

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

Pina's potato gnocchi with basil pesto and Mazara red prawns (1, 2, 8, 7)

€ 22.00

*Risotto al lime con tartare di spigola greca (9, 4, 6)

Lime risotto with Greek sea bass tartare (9, 4, 6)

€ 18.00

Tagliatelle al tartufo nero pregiato 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 polvere di olive taggiasche (1, 4, 5, 9)

Voiello linguine "alla Luciana" with Taggiasca olive powder (1, 4, 5, 9)

€ 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 scottato su letto di scarola riccia delle Prealpi (8, 4, 6)

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

€ 18.00

*Bon Bon di tonno pinna gialla e pistacchio di Bronte (4, 5, 8)

Yellowfin tuna and Bronte pistachio bonbons (4, 5, 8)

€ 16.00

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

Fried shrimp and calamari with lime mayo and tempura-style vegetables (4, 5, 8)

€ 22.00

La nostra brace

TOMAHAWK SCOZZESE DEI CANNIBALI

La Tomahawk, meglio conosciuta come bistecca di brontosauro, 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

The Tomahawk, often nicknamed the 'brontosaurus steak', is a cut from the fore-rib of beef. Its hallmark is a juicy, intense flavour combined with a lingering aroma, particularly appreciated by true meat lovers.

€ 10.00/hg

FIORENTINA DI MANZO BAVARESE AAA+

La prelibatezza delle nostre fiorentine è data prima di tutto dalla qualità dell'animale AAA+ , e seconda ma non ultima dalla frollatura della 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

The delicacy of our Florentine steaks comes first and foremost from the AAA+ quality of the cattle, and secondly – though no less importantly – from the dry-ageing of the meat, carried out strictly with the whole cut vacuum-sealed at 1°C for a period ranging from a minimum of 20 to a maximum of 40 days.

€ 8.50/hg

COSTATA DI MANZO BAVARESE AAA+

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

The Bavarian rib steak comes exclusively from traditional Bavarian cattle breeds. It corresponds to a specific muscle group: the loin, which falls within the first fundamental food group. Rib steak is rich in high biological value proteins, as well as essential vitamins and minerals.

€ 7.00/hg

ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE (7)

In crema di Grana Padano stagionato 24 mesi DOP

In cream of Grana Padano aged 24 months DOP

€ 18.00

Contorni

Verdure alla brace: melanzane, peperoni e zucchine
Grilled vegetables: eggplant, bell peppers, zucchini, and zucchini
€ 7.00

Patate al forno, dai monti della Silla
Roasted potatoes
€ 6.00

Insalata mista
Mixed salad
€ 6.00

Dessert

Il tiramisù dark ciocco. New version! (3, 9, 14)
Dark chocolate tiramisù. New version! (3, 9, 14)
€ 9.00

Tiramisù withe ciocco. New version! (3, 9, 14)
White chocolate tiramisù. New version! (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

Pizze Classiche

MARINARA (1)	€ 7,50
pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio EVO.	
NAPOLI (1,4,7)	€ 9,00
pomodoro San Marzano, acciughe, olive, capperi, basilico, olio d'aglio	
MARGHERITA (1,7)	€ 8,50
pomodoro San Marzano, fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio EVO	
DIAVOLA (1,7)	€ 9,50
pomodoro San Marzano, salame piccante, basilico, olio EVO	
CAPRICCIOSA (1,7,8)	€ 11,00
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)	€ 9,00
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi, basilico, olio EVO	
PARMIGIANA (1,7,8)	€ 10,00
pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico, olio EVO	
SALSICCIA E FRIARIELLI (1,7)	€ 12,00
salsiccia a punta di coltello, friarelli ripassati, provola di Agerola, Basilico e olio EVO	
BUFALINA (1,7,8)	€ 12,00
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)	€10,00
provola di Agerola, ricotta di bufala DOP , salame napoli, pomodoro San Marzano	
CALZONE CAFONE (1,7,8)	€ 12,00
provola di Agerola, scarola, acciughe, pinoli	
4 STAGIONI (1,7)	€ 10,00
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 Speciali

PIZZASUNA(1, 7, 8)	€ 13,00
su letto di pesto, pomodorini rossi, bufala DOP, prosciutto crudo in uscita	
PIZZA IL MONASTERO (1, 7, 8)	€ 13,00
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)	€ 13,00
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)	€ 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)	€ 13,00
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)	€ 13,00
salmon affumicato, stracciatella di bufala, fette di lime, granella di pistacchio di bronte	

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



www.ilmonasterosuna.it

