



Menu

Antipasti

L'uovo cotto a bassa temperatura 55 C° con crema di piselli spuma di parmigiano
e scaglie di tartufo nero

Slow-cooked egg at 55°C with pea cream, Parmesan foam, and shaved black truffle

€ 18.00

La nostra carne di Fassone piemontese messada al barbaresco con julienne di toma
e mela con pomodorini in crema

*Piedmontese Fassona beef marinated in Barbaresco wine, served with julienned toma cheese, apple,
and cherry tomatoes in cream*

€ 17.00

Flan di porcini su letto di crostone di polenta croccante e vellutata di reggiano

Porcini mushroom flan on a crispy polenta crouton, with a smooth Reggiano cheese velouté

€16.00

Battuta di Angus a coltello con bagna caoda e Chips croccanti di topinambur

Hand-chopped Angus tartare with bagna cauda and crispy Jerusalem artichoke chips

€ 17.00

Involtino di verza ripieno di carne “classico capunet” alla moda piemontese
con salsa di pomodoro in conserva

*Savoy cabbage roll filled with minced meat - classic capunet in the Piedmontese style - served with
preserved tomato sauce*

€ 16.00

Capon magro galletta dei marinai con pesce azzurro barbabietola e fagiolini servita
con salsa verde all italiana e gambero trionfo

*Capon magro “sailor’s biscuit” with bluefish, beetroot, and green beans, served with Italian-style green sauce
and triumphant prawn*

€ 18.00

Finissima di tonno affumicato al finochietto con cipolla caramellata e semi di zucca essiccati

Finely sliced smoked tuna with fennel, caramelized onion, and dried pumpkin seeds

€ 19.00

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

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

€ 14,00

Primi piatti

Risotto all'uva e mantecato al castel rosso

Risotto with grapes and Castelrosso cheese cream

€19.00

Tagliolini di castagne nostra produzione in fonduta dop con uovo molecolare

Homemade chestnut tagliolini in DOP cheese fondue with a soft "molecular" egg

€ 18.00

Gnocchi di zucca dello chef con crema di taleggio e speck croccante

Chef's pumpkin gnocchi with Taleggio cream and crispy speck

€18.00

Le Caramelle di Fabio alla Carbonara: Fonduta di Pecorino di Grotta,
guancia di Amatrice e pepe nero macinato (3, 9, 14)

*Fabio's Caramelle Carbonara: cave-aged Pecorino fondue, Amatrice guancia and
reshly ground black pepper (3, 9, 14)*

€ 17.00

La zuppa di pane con verza e fontina della Valpelline

Rustic bread soup with Savoy cabbage and Valpelline Fontina cheese

€16.00

La tagliatella al caffè brasiliano arabica 80%

Con burro chiarificato della valle del Mottarone aromatizzato al timo selvatico

Tagliatelle with 80% Brazilian Arabica coffee in clarified Mottarone Valley butter infused with wild thyme

€18.00

La lasagnetta con salsiccia radicchio e provola su letto di crema di funghi

Lasagnetta with sausage, radicchio, and smoked provola served on a bed of mushroom cream

€19.00

Raviolini del plin con lardo noci e miele essenza al tartufo

"Plin" ravioli with lardo, walnuts, honey, and truffle essence

€19.00

Secondi piatti

Grigliata di pesce: gamberoni, calamaro, salmone, spiedino di tonno (5, 8, 9, 13)

Mixed grilled seafood: king prawns, calamari, salmon, and tuna skewer (5, 8, 9, 13)

€ 24.00

Il reale di manzo cottura CBC in due consistenze con vellutata al baroluo

Slow-cooked beef chuck prepared in two textures, served with a smooth Barolo wine velouté

€ 21.00

Petto di pollo farcito con porcini con vellutata al cheddar e mandorle

Chicken breast stuffed with porcini mushrooms served with cheddar velouté and toasted almonds

€18.00

Polipo grigliato marinato in precedenza in olio cottura a 75 ° con tortino di patate al olive taggiasche e mousse allo sweeps lemon

Grilled octopus, previously marinated and oil-poached at 75°C, served with

Taggiasca olive potato cake and Schweppes Lemon mousse

€ 21.00

Il filetto di tacchino in crosta di speck con pura di carote salsa ai frutti di bosco

Turkey fillet wrapped in speck crust, with carrot purée and wild berry sauce

€ 20.00

Lo stinco aromatizzato alla birra Rossa servito con cavolo in crudite

Pork shank braised with red beer, served with raw marinated cabbage

€ 18.00

Trancio di cuore di merluzzo alla livornese in chiave moderna coulis di pomodorini pesto di olive nere e anelli di cipolla frita

Cod fillet "alla Livornese" in a modern style, with cherry tomato coulis, black olive pesto and crispy onion rings

€ 21.00

Millefoglie di verdura con provola affumicata

Vegetable millefeuille with smoked provola cheese

€ 17.00

La nostra brace

TOMAHAWK SCOZZESE DEI CANNIBALI

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

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/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 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

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, zucchine e fior di latte
Grilled vegetables: eggplant, bell peppers, zucchini, and zucchini blossoms
€ 7.00

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

Legume del giorno: bollito o saltato
Legume of the day: boiled or sautéed
€ 6.00

Dessert

Millefoglie di pere e cioccolato
Pear and chocolate millefeuille
€ 8.00

Tortino di frolla ai pinoli e limone
Shortcrust tart with pine nuts and lemon
€ 8.00

Tarta tatin di mele e cannella
Apple and cinnamon tarte tatin
€ 8.00

Il tiramisù dark ciocco. New version!
Dark chocolate tiramisù - new version!
€ 8.00

Tiramisù withe ciocco. New version !
White chocolate tiramisù - New version!
€ 8.00

Tortino dal cuore caldo al cioccolato bianco con ripieno al lampone
Warm white chocolate cake with raspberry filling
€ 8.00

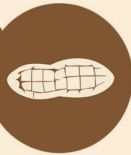
La nostra meringa all italiana spugna alla menta cotta con coulis al the nero
Our Italian meringue with mint sponge and black tea coulis
€ 8.00

Il cream caramel al rosmarino
Rosemary crème caramel
€ 8.00

ELENCO ALLERGENI

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



11 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



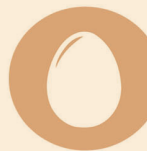
13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



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

