



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 - 200gr)

IL FLAN (1,3,7,8) € 10,00

Flan di zucchine fiorentine alla scapece con tuorlo croccante di gallina livornese

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 pasticciano all'aceto balsamico di Modena Igp su crema di ceci di Navelli e sedano croccante

I BON BON NAPOLETANI (1,3,7,8) € 9,00

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

IMPEPATA DI COZZE (1,3) € 12,00

La vuoi alla Napoletana oppure all'Italiana?

Primi

ABBI FEDE (1,3,7) € 18.00

Tagliatelle all'uovo con tartufo di Norcia e stracciatella di Andria pugliese

TOP SELECTION (1,2) € 16.00

Mezzo pacchero di gragnano Igp al GRANCHIO NUOTATORE

TINTARELLA DA GOLFO (1,13) € 18.00

Spaghettoni di Gragnano Igp alle vongole veraci

NON PUO' MAI MANCARE (1,3,7) € 14.00

Le Caramelle di Erik 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 Erik Lo Schiavo.

Secondi

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

Grigliata di pesce: gamberoni, calamaro panato, salmone, spiedino di tonno

ISOLE EOLIE (4,8) € 22.00

Tagliata di tonno a pinna gialla con pistacchio verde di Bronte e cipolla caramellata di Tropea, su letto di rucola

ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE (7) € 18.00

In crema di Grana Padano stagionato 24 mesi DOP

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 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

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 E Fior Di Latte

PATATE AL FORNO € 6,00

Dei monti della Sila

Insalatone

Insalata di Patate € 12,00

Insalata Greca (7) € 14,00

Cesar Salad (1,3,7) € 13,00

Dessert

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

Cheesecake (1,7) € 7,00

Semifreddo alle mandorle (3,7,8) € 7,00

Sorbetto a limone € 6,00

**Spugna di fragole cremoso al cioccolato bianco e
coulis di lampone (1,3,7) € 8,00**

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.