Antipasti di terra

Selezione di formaggi e salumi
servito con marmellata di stagione fatta in casa
22€

Tortino di asparagi & ricotta
fonduta di formaggio,
crema di basilico
14€

Caprese Al Monastero
Pomodorini marinati.
burrata fresca,
olio di basilico & pesto di basilico fatto in casa
14€

Carpaccio di filetto di fassona
bagòss, sale maldon e salsa di tartufo
16€

Antipasti di mare

Gamberi alla catalana
Citronet, cipolla di tropea,
pomodorini, sedano
18€

Tartar di scampi
avocado, limone di sorrento
24€

Carpaccio di polipo
cetrioli, capperi, limone
18€

Blinis
Salmone affumicato,
caviaie di royal food caviar e creme fraiche
22€

Tartufo estivo in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 13

Informazioni sugli allergeni disponibili su richiesta

Primi di terra

Risotto verde
asparagi, basilico, porri,
ricotta, pepe nero
19€

Casoncelli alla Bresciana
crema di parmigiano, limone e salvia frita
14€

Vodka & Pomodoro
Fusillone, salsa intensa di datterino
vodka ridotta, parmigiano
16€

Risotto al Tartufo
Parmigiano 62 mesi,
Tartufo estivo
30€

Primi di mare

Tagliolini
branzino, prezzemolo,
peperoncino
19€ 🍴

Reginette al verde
Polpo scottato, pesto di basilico e menta,
granella di pistacchio, profumo d'agrumi
18€

Spaghettone al Caviale
Caviale di Royal Food Caviar
Burro all'Acciuga di Cantabrico
30€

Ravioli freschi all'astice
Pomodoro San Marzano arrosto,
bisque ristretta, olio al basilico
25€

Tartufo estivo in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 13

A
l
M
a
r
z
a
n
o

Secondi di terra

Filetto di fassona
cipolle caramellate servito con pure di patate
30€

La tagliata
angus irlandese salsa pepe rosa
patatine fritte
25€

Cotoletta di lombata di vitello
pomodorini tri colori marinati, sale maldon
30€
(circa 500 gr)

Secondi di mare

Rombo scotato
emulsione di taccole e beurre blanc al limone
24€

Fritto misto
calamari, gamberoni argentini,
moscardini, ciuffetti
yogurt alla menta e limone
23€

Polipo marinato e arrostito
purea di patate
24€

Tartufo estivo in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 13

Le nostre pizze

La Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella

fior di latte, basilico fresco

8€

Al monastero

Pomodoro San Marzano,
mozzarella fior di latte, formaggella

lombarda, pancetta croccante, olio
al tartufo

12€

Cosacca

Pomodoro San Marzano, Pecorino

Romano DOP, basilico

8€

Albicocca blu

Mozzarella fior di latte, gorgonzola

DOP, cialde di Parmigiano

Reggiano, caciocavallo, confettura
di albicocche, olio al limone

15€

Bufalina

Pomodoro San Marzano, mozzarella

di bufala campana DOP, basilico,

olio extravergine d'oliva

12€

Al Pesto

Pesto di basilico, mozzarella di

bufala campana DOP, basilico

fresco, olio extravergine d'oliva

13€

Porcini & Parma

Mozzarella fior di latte, funghi

porcini, panna fresca, prosciutto

crudo di Parma 24 me

14€

Tartufo & Ricotta

Ricotta al tartufo, mozzarella fior di
latte, lamelle di tartufo fresco

18€

Diavola gialla

Pomodoro giallo, mozzarella fior di

latte, stracciatella di burrata, salame

piccante, 'nduja calabrese, basilico,

olio extravergine d'oliva

14€

Pizze Gourmet

Salsiccia & Parmigiano

Pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP, salsiccia artigianale, semi di finocchio tostiti
13€

Crudo & Stracciatella

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata, basilico fresco
14€

Gorgonzola & Noci

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, lonzardo e noci
14€

Stracciatella & Acciughe del cantabrico

stracciatella di burrata, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, scorza di limone grattugiata, prezzemolo fresco
22€

Tartufo Nero

Misticanza fresca, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP, tartufo nero a lamelle
22€

Pizze vegane *Verde*

Vegana classica

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella vegetale, basilico fresco, olio extravergine d'oliva
10€

Pesto di basilico, pomodorini, pinoli tostiti, basilico fresco
12€

Zucca & Porcini

Mozzarella vegetale, crema di zucca mantovana, dadini di zucca arrostito, cipolla rossa caramellata, funghi porcini
15€

Contorni

Pure di patate

Patate al forno

Pomodorini e cetrioli

Spinaci olio aglio peperoncino

insalatina verde

6€

Dolci

Tiramisù classico

New York Cheesecake

Semifreddo all'amaretto

Panna cotta

Dolce Al Monastero

6€

Bar

Acqua Panna naturale 75cl
3€

Acqua Sanpellegrino gasata 75cl
3€

Birre

Alla spina Ichnousa ambra limpida
4€ Piccola / 6€ Media

Menabrea in bottiglia 33cl
6€

IPA Moretti in bottiglia 33cl
6€

Rossa Moretti in bottiglia 33cl
6€

Heineken zero (Zero alcohol) in bottiglia 33cl
6€

Bevande

Coca Cola 33cl
4€

Fanta 33cl
4€

Sprite 33cl
4€

Lemonsoda 33cl
4€

Estathé 33cl
4€

Dopo Cena

Grappe

Fuoriclasse Oro Barrique
Speziata, vanigliata, rotonda 7€

Fuoriclasse Morbida
Morbida, floreale, leggera 6€

Fuoriclasse Moscato
Floreale, fruttata, fresca 6€

Prosecco Morbida
Floreale, elegante, vellutata 6€

Amari

Zero Trenta Amaro (030)
Amaro artigianale, bresciano, secco 6€

Amaro Montenegro
Agrumato, speziato, equilibrato 5€

Amaro Ramazzotti
Erbaceo, dolce, persistente 5€

Amaro Averna
Morbido, caramellato, intenso 5€

Braulio Amaro Alpino
Balsamico, montano, amaricante 6€

Amaro del Capo
Fresco, agrumato, calabrese 5€

Jägermeister
Speziato, forte, erbaceo 5€

Gin & Tonic

Tanqueray € 9

Bombay Sapphire € 9

Gin Mare € 12

Bulldog London Dry € 10

Hendrick's € 10

Distillati & Liquori

Hennessy Very Special (Cognac)
Fruttato, legnoso, secco 8€

Disaronno (Amaretto)
Mandorla, dolce, morbido 5€

Wild Turkey (Bourbon)
Speziato, rotondo, intenso 7€

Francois Peyrot Poire Williams (Eau-de-vie, Pera)
Pera, elegante, profumato 7€

The Glen Grant - The Major's Reserve (Single Malt
Scotch)
Maltato, morbido, delicato 8€

Jack Daniel's (Tennessee Whiskey)
Tostato, vaniglia, secco 6€

Ron Zacapa Solera 23 (Rum)
Miele, frutta secca, intenso 9€

Maker's Mark (Bourbon)
Caramello, legno, speziato 7€

Dopo cena Cocktails

Old Fashioned (Maker's Mark)
Bourbon whiskey, zucchero di canna, angostura
e scorza d'arancia.
€ 10

Espresso Martini Cremoso
Vodka, liquore al caffè, caffè espresso
€ 10

Dirty Martini
Vodka Belvedere, vermouth dry, salamoia d'oliva.
€ 13