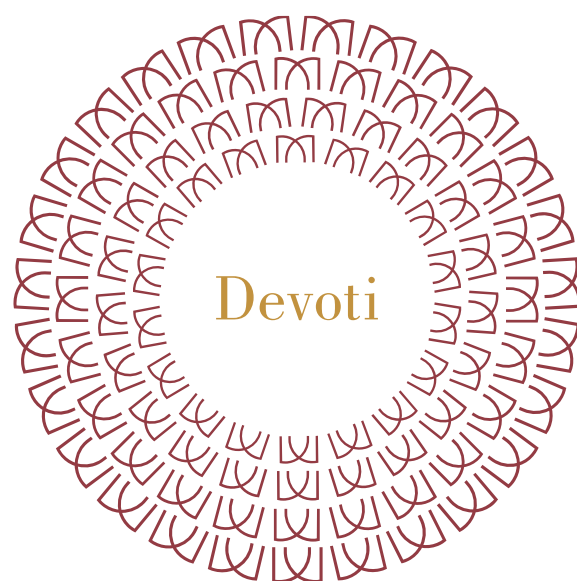




“Il cibo non è solo un nutriente, è anche storia, tradizione, cultura, arte, religione, emozione, scoperta, amore. Noi lo raccontiamo attraverso la natura e le infinite sfaccettature dei suoi prodotti. Nel nostro orto coltiviamo erbe, piante e frutta con devozione monacale, rispettandone la biodiversità e il ritmo delle stagioni, per offrire una cucina genuina, spontanea e piena di energia. Ogni piatto è una celebrazione dei sapori, delle fragranze e dei colori della natura e della sua straordinaria e illimitata semplicità”.

Chef Igor Rosi

“Food is not only a nutrient, but also history, tradition, culture, art, religion, emotion, discovery, and love. We like to narrate it through nature and the infinite facets of its products. In our garden, we grow herbs, plants, and fruits with monastic devotion, respecting biodiversity and the rhythm of the seasons, to offer genuine, spontaneous, and energy-filled cuisine. Each dish is a celebration of the flavours, fragrances, and colours of nature and its extraordinary, unlimited simplicity”.

Chef Igor Rosi

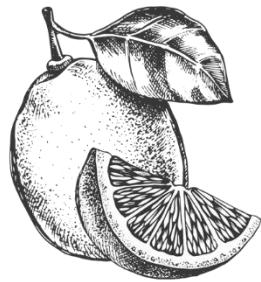
LEGENDA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELL’ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

Legend of allergens present in annex II of REG. EU N.1169/2011

(1) Cereali contenenti glutine *Cereals containing gluten* (2) Crostacei *Crustaceans* (3) Uova *Eggs* (4) Pesce *Fish* (5) Arachidi *Peanuts* (6) Soja Soy (7) Latte e lattosio *Milk and lactose* (8) Frutta a guscio *Nuts* (9) Sedano *Celery* (10) Senape *Mustard* (11) Semi di sesamo *Sesame seeds* (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg* (13) Lupini *Lupins* (14) Molluschi *Molluscs*

In conformità ai Regolamenti Europei (REG EC 852/04 and 853/04), tutti i prodotti ittici serviti crudi sono stati abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare.

In compliance with European Regulations (REG EC 852/04 and 853/04), all fish products that are served raw are blast chilled during the preparation phase to guarantee food safety.



Limone

Il Limone è un ibrido antico originario dell'Asia orientale che si è diffuso nell'area mediterranea, intorno all'anno Mille, grazie agli Arabi e ai Crociati e poi in America a partire da Cristoforo Colombo. Molto usato in cucina come condimento o aromatizzante, è particolarmente ricco di vitamina C, bioflavonoidi e sali minerali e ha proprietà antiossidanti, digestive e drenanti.

LEMON

The lemon is an ancient hybrid originating from East Asia that spread to the Mediterranean area around the year 1000, thanks to the Arabs and the Crusaders, and later to America starting with Christopher Columbus. Widely used in cooking as a seasoning or flavoring, it is particularly rich in vitamin C, bioflavonoids, and minerals, and has antioxidant, digestive, and draining properties.

Dolci

Dessert

FONDENTE AL CIOCCOLATO
CON GELATO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE ^(3,5,7,8)

Chocolate fondant with chocolate
and hazelnut ice cream

€ 12,00

CREPES CON CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA CON IL SUO
SORBETTO ^(1,3,7,8)

Crepes with orange pastry cream and orange sorbet

€ 12,00

CHEESE CAKE ALLA ROBIOLA, AMARENE
E GELATO AL FIOR DI LATTE ^(1,3,5,7)

Robiola cheesecake with sour cherries
and fior di latte ice cream

€ 12,00

TIRAMISÙ CON GELATO AL CAFFÈ ^(1,3,5,7,8)

Coffee ice cream Tiramisù

€ 12,00

Antipasti

Appetizers

ROAST BEEF DI TONNO, SALSA ACCIUGHE
E CAPPERI, LEVISTICO E SEDANO CROCCANTE ^(1,3,4,5,6,7,9)

Tuna roast beef with anchovy and caper sauce, lovage,
and crispy celery

€ 24,00

CULATELLO DI SPIGAROLI CON LA NOSTRA GIARDINIERA
DELL'ORTO ^(8,9,10,12)

Spigaroli culatello with our garden pickles

€ 24,00

CAVOLFIORE ARROSTO, BURRO ALLA NEPITELLA
E CAVOLO NERO ^(3,5,7)

Roasted cauliflower with Nepitella butter and kale

€ 20,00

BATTUTA DI MANZO SU PIETRA DI SALE,
FUNGHI E TARTUFO NERO ^(5,7,9,10)

Beef tartare on salt stone, mushrooms and black truffle

€ 28,00

BRANDADE DI BACCALÀ CON CREMA
DI BROCCOLI, BOTTARGA DI MUGGINE
E FOGLIE DI SICHUAN ^(4,5,7,9)

Salt cod brandade with broccoli cream, mullet bottarga
and Sichuan leaves

€ 26,00



Cappero

Già noto presso gli antichi Greci e i Romani, che ne erano ghiottissimi, il cappero cresce spontaneo e abbondante nei terreni argillosi e sui muri esposti al sole, come le mura che circondano La Monastica. Grazie al caratteristico sapore aromatico, è molto apprezzato in cucina e vanta anche proprietà toniche, digestive, aperitive e astringenti.

CAPER

Already known to the ancient Greeks and Romans, who were very fond of it, the caper grows spontaneously and abundantly in clayey soils and on sun-exposed walls, such as those surrounding La Monastica. Due to its distinctive aromatic flavor, it is highly appreciated in cooking and also boasts tonic, digestive, aperitif, and astringent properties.



Artemisia

Originaria della Cina è una pianta erbacea diffusa ormai da secoli anche in Europa. Il suo nome sembra derivi da quello della dea Diana-Artemide che, secondo la leggenda, fu la prima a scoprirla. Nell'antichità era considerata un'erba magica di buon auspicio e simbolo di fertilità. Grazie alle proprietà aperitive, digestive, tonificanti, è utile per favorire la digestione.

ARTEMISIA

Artemisia, originally from China, is an herbaceous plant that has also been widespread in Europe for centuries. Its name seems to derive from the goddess Diana-Artemis, who, according to legend, was the first to discover it. In ancient times, it was considered a magical herb, a symbol of good fortune and fertility. Due to its aperitif, digestive, and toning properties, it is useful for aiding digestion.

Primi

First courses

RAVIOLI DI ZUCCA, STRACCIATELLA E TARTUFO NERO ^(1,3,7)

Pumpkin Ravioli with stracciatella and black truffle

€ 26,00

PACCHERI CACIO E PEPE CON GAMBERI ROSSI MARINATI ALL'ARTEMISIA ^(1,2,3,7)

Cacio e Pepe paccheri with red prawns marinated in artemisia

€ 28,00

GNOCO DI PATATE AL RAGOUT DI CAPRIOLO, POLVERE DI LAMPONI E TIMO LIMONATO ^(1,3,7,9,12)

Potato gnocchi with venison ragout, raspberry powder and lemon thyme

€ 28,00

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO E PARMIGIANO DELLE VACCHE BIANCHE ^(1,3,7)

Tagliolini with black truffle and white cow parmesan

€ 28,00

Secondi

Main courses

COSTATA DI MANZO SERVITA CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO (per due persone) ^(5,7,12)

Rib eye steak served with vegetables from our garden (for two people)

€ 110,00

MAIALINO DA LATTE AL MIRTO, TARTE TATIN MELE E NIGELLA ^(1,3,5,7,9,12)

Suckling pig with myrtle, apple tarte tatin, and nigella seeds

€ 30,00

GUANCIA DI VITELLO, RISO AL SALTO E FUNGHI BRASATI ALL'ERBA PEPE ^(1,7,9,12)

Veal cheek with crispy rice and braised mushrooms with pepper herb

€ 30,00

POLPO CON CREMA DI ZUCCA, BROCCOLI SALTATI ALL'OLIO, ERBA AGLINA E ZIGOLI GRATTUGGIATI ^(5,7,8,9,14)

Octopus with pumpkin cream, sautéed broccoli in olive oil, garlic chives and grated tigernuts

€ 28,00

RICCIOLA ALLA PLANCIA, FINOCCHI FONDENTI, ERBA RUTA E INSALATA DI AGRUMI ^(4,6,7,9)

Grilled amberjack with melted fennel, rue herb and citrus salad

€ 28,00



Zucca

Quella che mangiamo abitualmente, la Cucurbita, è originaria del Nord America ed è stata importata dai conquistadores spagnoli nel XVI secolo (Fenici, Etruschi e Romani, infatti, consumavano un altro tipo di Zucca, la Lagenaria). Adatta a tante preparazioni, anche a quelle dolci, la Zucca è ricca di fibre, povera di grassi e contiene betacarotene, vitamina C, magnesio, ferro e potassio.

PUMPKIN

The pumpkin we commonly eat, Cucurbita, originates from North America and was imported by the Spanish conquistadors in the 16th century (the Phoenicians, Etruscans, and Romans, in fact, consumed another type of pumpkin, Lagenaria). Suitable for many preparations, including sweet ones, pumpkin is rich in fiber, low in fat, and contains beta-carotene, vitamin C, magnesium, iron, and potassium.