A l l a M a n a s t e z z a

Antipasti di terra

Flan di zucca
fonduta di formaggi e olio di semi di zucca (3/7/8)
15

Carpaccio di filetto di Fassona
salsa Tartufata, Bagòss (3/7/10)
18

Selezione di salumi e formaggi del territorio
marmellata di stagione (7/8/12)
25

Jamon 100% Iberico de Bellota
Pan tomate (1)
28

Antipasti di mare

Moscardini in guazzetto
al pomodoro, erbe aromatiche e crostoni di pane (1/14)*
16

Degustazione di 10 g di caviale Vivari
Blinis e creme fraiche (1/3/4/7)
30

Tartare di tonno rosso
& avocado (1/4)
22

Sfere di Polpo croccante
vellutata di piselli e glassa di aceto
balsamico (1/3/7/14)
16

Tartufo nero invernale in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10

Primi di terra

Casoncelli fatti in casa ripieni di zucca
Fonduta di formaggi e chips di Grana Padano (1/3/7)
16

Fusilloni
ai tre pomodori (1/7)
16

Tagliatelle fresche fatte in casa al ragù bianco di coniglio
al profumo di agrumi (1/3/7/9)
20

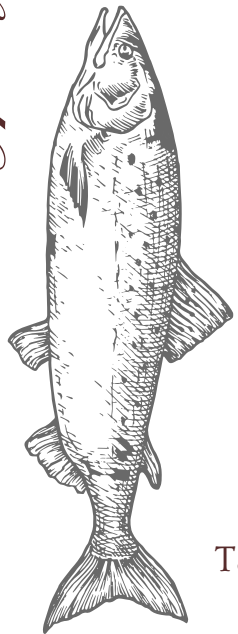


Risotto al Tartufo
Parmigiano Reggiano e tartufo nero invernale (7/9)
30

Primi di mare

Linguine all'aragostella
bisque di crostacei, pomodorini e gamberi (1/2/4/7/9/12))
30

Gnocchi verdi agli spinaci
Baccalà mantecato e croccante di Grana Padano (1/3/4/7)
22



Tagliolini freschi fatti in casa al coregone
bottarga e burro delicato (1/3/4/7)
24

Risotto al caviale Vivari
con bisque concentrata burro acido (2/4/7/9/12)
28

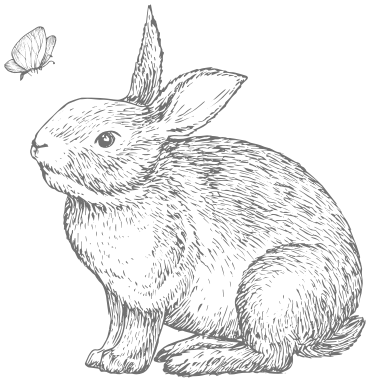
Tartufo nero invernale in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10

Al Monastero

Secondi di terra

Tagliata di Angus irlandese
salsa al pepe rosa e medaglioni dorati di patate (7)
25

Filetto di Fassona
salsa ai porcini e crema di patate (7)
30



Costolette d'agnello arrosto
crema di patate e pane verde (1/7)
26

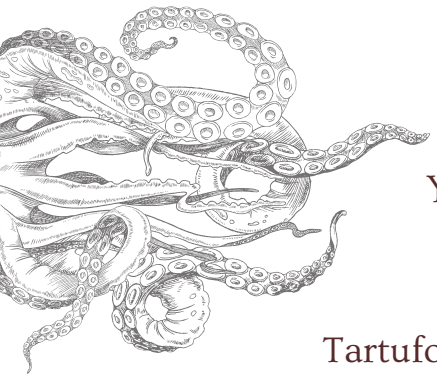
Rollè di coniglio alle erbe
fondo ristretto e indivia belga arrostita (9)
26

Secondi di mare

Filetto di Rombo
beurre blanc e asparagi saltati (4/7)
26

Tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo
Insalatina di finocchi, arancia e olive taggiasche (4)
28

Polipo glassato alla soia e miele
purè di patate (6/7/14)
25



Frittura di mare e verdure
Yogurt greco alle erbe e limone (1/2/4/7/14)*
24

Tartufo nero invernale in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10

Al Monastero

Al Monastero

Contorni



Tris di broccoli
saltati con olive taggiasche e capperi
8

Cavolfiore gratinato al forno
fonduta di formaggi e crumble di pane (1/7)
10

Patate arrostite
6

Zucca dorata al forno
yogurt greco alle erbe e limone (7)
7

Purè di patate
6

Dessert

Tiramisù
Servito con cioccolato caldo fondente (1/3/7)
10

Torta di mele tiepida servita con gelato (1/3/7)
8

Mille foglie con crema chantilly e frutti di bosco (1/3/7)
10

NewYork Cheesecake (3/7)
8

Dolce Al Monastero
Pan di spagna, latte e caramello (1/3/7)
10

Panna cotta (7)
6

Sorbetto
6

Bar

Acqua

Acqua Panna naturale 75cl
3€
Acqua Sanpellegrino gasata 75cl
3€

Birre

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€
Limonata Lurisia
4€
Sprite 33cl
4€

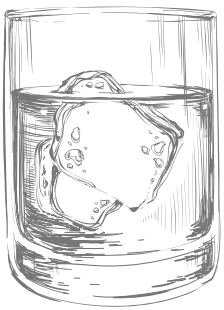
Drink

Spritz
8€
Gin-Tonic
12€
Americano
12€
Negroni Sbagliato
12€
Negroni
10€
Spritz al pompelmo rosa
10€
Old Fashioned
12€
Dry Martini
12€
Boulevardier
12€
Espresso Martini
11€

Fresh & alcohol-free

Tè Verde servito con ghiaccio e limone
9€
Tè Nero servito con ghiaccio e Limone
9€
Pink Rosemary Tonic
(Pompelo rosa, tonica e rosmarino)
12€
Gin-Tonic (senza alcol)
12€
Sottobosco
(Tonida e marmellata di frutti di bosco)
12€

Al Monastero


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€b

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€

Jefferson
Rotondo, aromatico, fresco 6€



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€