



La Terrazza
dei Barbanti
Art Restaurant & Cafè

Antipasti ☉ 🍷 *Starters*

*Terrina di peperone "mbuttunat" farcito con pane raffermo,
prosciutto cotto e provola di Agerola su salsa liquida di fior di latte* € 21.00
*Terrine of bell pepper stuffed with stale bread, ham, and smoked
mozzarella on a liquid fior di latte sauce*

*3, 9, 14

*Focaccina calda con fermentazione spontanea con prosciutto di
Pata Negra, guacamole di olive e insalata di pomodorini estivi* € 26.00
*Warm focaccina with spontaneous fermentation, Pata Negra ham,
olives guacamole, and summer cherry tomato salad*

*3, 9, 14

*La nostra versione di parmigiana di melanzane su zuppa di
pomodori San Marzano* € 21.00
Our version of eggplant parmigiana on San Marzano tomato soup

*3, 9, 14

*Doppio fritto di calamari e mazzancolle su patata a pasta gialla al
limone con punte di asparago e salsa di peperoncino e miele* € 22.00
*Double-fried calamari and prawns on lemon-flavored yellow-flesh potatoes
with asparagus tips and chili honey sauce*

*4, 8, 9

*Salmon norvegese affumicato ai trucioli di faggio su ananas arrostito
con insalatina di Lollo, erba cipollina e pesto leggero di rucetta selvatica* € 22.00
*Norwegian smoked salmon with beech wood chips on roasted pineapple, served
with lettuce, chives, and a light wild arugula pesto*

*5, 7

*Tonno pinna gialla cotto in vaso cottura con salsa tonnata, alici del
Cantabrico, uovo di quaglia e foglie di acetosa* € 25.00
*Yellowfin tuna cooked in a sous vide with tonnato sauce, Cantabrian
anchovies, quail egg, and sorrel leaves.*

*5, 14

*Allergeni/ allergens

sfm

Hotel San Francesco
al Monte Napoli
Art Hotel
EX CONVENTO



La Terrazza
dei Barbanti
Art Resturant & Cafè

Primi piatti 🍷 🍝 *Pasta*

Risotto stagionato 12 mesi in doppia consistenza di pisellini novelli, cotto in brodo di vongole veraci e mantecato al burro acido e salsa di pecorino romano
12-month-aged risotto with a double texture of fresh peas, cooked in clam broth, creamed with acid butter and finished with Pecorino Romano sauce

€ 22.00

*3,4

Pacchero di grano duro in salsa di ceci cilentani in estrazione di gamberi siciliani e scorzetta di lime fresco

€ 25.00

Pacchero in chickpea sauce with Sicilian prawn extraction and fresh lime zest

*8,9

Gnocchetto di pasta fresca con broccoletti pugliesi, pancetta pepata, peperoncino e cenere di olive nere

€ 18.00

Fresh pasta gnocchetto with broccoli, peppered pancetta, chili, and black olive ash

*9

Linguetta di pasta secca con ragù leggero ai due pomodorini vesuviani con molluschi e olio al prezzemolo

€ 23.00

Linguetta with a light ragù of two Vesuvian cherry tomato varieties, shellfish and parsley oil.

*4,9

Spaghetti alla nerano con zucchini in fiori con provolone del monaco, basilico fresco e pepe nero macinato al vivo

€ 20.00

Spaghetti alla Nerano with zucchini flowers, Provolone del Monaco cheese, fresh basil, and freshly ground black pepper

*3,9

Raviolone di pasta all'uovo farciti con ricotta e maggiorana su crema di melanzane, cacio ricotta salato e germogli di basilico rosso

€ 20.00

Raviolo filled with ricotta and marjoram, served on eggplant cream, salted ricotta cheese and red basil sprouts

*3,9, 14

*Allergeni/ allergens

sfm

Hotel San Francesco
al Monte Napoli
Art Hotel
EX CONVENTO



La Terrazza
dei Barbanti
Art Restaurant & Cafè

Secondi piatti di mare 🐟 *Fish dishes*

Fish & chips di branzino con insalatina, conserva di melanzane sott'olio, pomodorini canditi e fumetto di pesce emulsionato all'olio evo € 24.00

Sea bass fish and chips with salad, preserved eggplants in oil, candied cherry tomatoes and fish broth emulsified with extra virgin olive oil

*5

Bocconcino di ricciola e capesante steccate alla citronella su crema di zucca estiva e lattughino belga al pane saporito € 26.00

Amberjack and lemongrass-skewered scallops on summer pumpkin cream with Belgian lettuce and flavourful crispy bread

*4,9

Tentacoli di polpo nostrano alla piastra su crema di fagioli spollichini con impepata di cozze ed olio piccante € 24.00

Grilled local octopus tentacles on Spollichini bean cream with pepper ed mussels and spicy oil

*5

Pescato del giorno
Catch of the day

Secondo peso e qualità
Weight and quality

*5,9

**Allergeni/ allergens*

sfm

Hotel San Francesco
al Monte Napoli

Art Hotel
EX CONVENTO



La Terrazza
dei Barbanti
Art Restaurant & Cafè

Secondi di carne 🍖 *Meat dishes*

<i>Galantina di coniglio alla cacciatora, ripassato in padella al burro chiaro e piperno, con proprio fondo e peperoni baby al barbecue</i> <i>Rabbit galantine, pan-seared in clarified butter and piperno, served with its own jus and barbecue baby peppers</i>	€	24.00
		*2, 3
<i>Filetto di manzo in padella alle erbe fini deglassato con aceto di mele con patata morbida gratinata e bietoline ripassate in padella</i> <i>Beef fillet with fine herbs, deglazed with apple cider vinegar, served with creamy gratin potatoes and sautéed Swiss chard</i>	€	28.00
		*3, 12
<i>Piccole bombette di coscette di pollo farcite con spinaci, pistacchi e mortadella con salsa di sedano verde e sfere di grana soffiato</i> <i>Small stuffed chicken thigh rolls with spinach, pistachios, and mortadella, served with green celery sauce and crispy puffed Grana spheres</i>	€	23.00
		*2, 7, 12
<i>Pancetta di maialino marinata alla soia e zenzero laccata con salsa yuzu, funghi Shiitake e carote baby</i> <i>Soy and ginger-marinated pork belly glazed with yuzu sauce, served with Shiitake mushrooms and baby carrots</i>	€	24.00
		*7
<i>Chateaubriand con salse e contorni minimo 2 persone</i> <i>Chateaubriand with sauces and side dishes (minimum 2 people)</i>	€	70.00
		*3, 14

*Allergeni/ allergens

sfm

Hotel San Francesco
al Monte Napoli
Art Hotel
EX CONVENTO



La Terrazza
dei Barbanti
Art Restaurant & Cafè

Dolci ☺ *Dessert*

<i>Cheesecake al tiramisù su biscotto brownies e salsa di panna cotta alla fava tonca</i> <i>Tiramisu cheesecake with brownie biscuit and panna cotta sauce infused with tonka bean</i>	€	12.00
		*1, 2, 3, 9, 14
<i>Piccoli babà napoletani al rhum su zuppa inglese e frutti di bosco</i> <i>Small Neapolitan rum babà on English trifle cream with mixed berries</i>	€	12.00
		*3, 9, 14
<i>Mousse ai tre cioccolati su biscuit alla vaniglia e torroncino di arachidi salati</i> <i>Three-chocolate mousse on vanilla biscuit with salted peanut nougat</i>	€	12.00
		*1, 2, 9, 14
<i>La nostra gelateria artigianale con degustazione di biscotti fatti in casa</i> <i>Our artisanal gelato selection served with a tasting of home made cookies</i>	€	12.00
		*1, 2, 9, 14
<i>Degustazione di deliziosa ai tre frutti estivi, fragola pera Williams e ananas con salsa di mele verdi</i> <i>Tasting of Deliziosa with three summer fruits: strawberry, Williams pear, and pineapple served with green apple sauce</i>	€	12.00
		*1, 2, 3, 9, 14

*Allergeni/ allergens

sfm

Hotel San Francesco
al Monte Napoli
Art Hotel
EX CONVENTO



La Terrazza
dei Barbanti
Art Restaurant & Cafè

Allergeni ☞ *Allergens*

1  Arachidi e derivati
Peanuts

8  Crostacei
Crustaceans

2  Frutta a guscio
Tree nuts

9  Glutine
Gluteen

3  Latte e derivati
Milk

10  Lupini
Lupin

4  Molluschi
Molluscs

11  Senape
Mustard

5  Pesce
Fish

12  Sedano
Celery

6  Sesamo
Sesame

13  Anidride Solforosa
Sulphur dioxide

7  Soia
Soya

14  Uova e derivati
Eggs

sfm

Hotel San Francesco
al Monte Napoli

Art Hotel
EX CONVENTO