

## Antipasti Starters

Tentacolo di polpo alla piastra con salsa di capperi dissalati e olive nere su crema di sedano rapa allo zafferano € 21,00

*Grilled octopus tentacle with a sauce of desalinated capers and black olives, served on a saffron-flavored celeriac cream*

\*4, 12, 13

“Espressione di carciofo”: carciofo farcito con crema di pecorino romano e menta € 19,00

*“Artichoke Expression”: artichoke stuffed with Pecorino Romano cream and mint*

\*2, 3, 9, 14

“Un altro gateau di patata”: a buccia rossa, tuorlo d’uovo fondente, salsa leggera al prosciutto cotto affumicato e crumble di salame Napoli € 21,00

*“Another Potato Gateau”: red-skinned potato, molten egg yolk, light smoked cooked-ham sauce, and Napoli salami crumble*

\*1, 3, 9, 10, 14

Winter rolls di patata greca ai due broccoletti con bocconcino di salsicce, salsa di provola affumicata e glassa agrodolce al peperoncino € 21,00

*Greek-potato winter rolls with two types of broccoli, sausage bites, smoked provola sauce, and a sweet-and-sour chili glaze*

\*3, 9, 14

Gamberoni fritti in crosta di mais con salsa di papaccelle napoletane affumicate e bouquet di verdure all’aceto di mele € 22,00

*Fried prawns in a corn crust with smoked Neapolitan papaccella pepper sauce and a bouquet of vegetables in apple cider vinegar*

\*2, 7, 8, 9, 13, 14

\*Allergeni/allergens

*Zuppe e vellutate* ☺ ☞ *Soups and veloutés*

*Zuppeta di lenticchie rosse, pomodorini con cimette di cavolfiore gratinato* € 16,00  
*Red lentil soup with cherry tomatoes and gratinated cauliflower florets*

\*3

*Omaggio a napoli "Minstra maritata": verdure invernali a foglie in brodo di gallina* € 16,00

*Tribute to Naples "Minestra Maritata": winter leafy greens in chicken broth*

\*3,11

*Vellutata di zucca nostrana con caciotta di primo sale ai carboni su cips di pane cafone e olio al prezzemolo* € 16,00

*Local pumpkin velouté with charcoal-seared primo sale caciotta, served on rustic bread chips and parsley oil*

\*3, 9

\*Allergeni/allergens



Hotel San Francesco  
al Monte Napoli

*Art Hotel*  
EX CONVENTO



*Primi piatti* 🍷 *Pasta*

*Bottoni di pasta all'uovo farciti con genovese alla napoletana in salsa di provolone del monaco e tartufo fresco campano* € 26,00

*Egg-pasta "buttons" stuffed with Neapolitan genovese, served with Provolone del Monaco sauce and fresh Campanian truffle*

\*3, 9, 12, 14

*Riso carnaroli stagionato 12 mesi con fagioli bianchi tondini cilentani e scarola liquida ripassata in padella* € 18,00

*12-month aged Carnaroli rice with Cilento white tondini beans and sautéed liquid escarole*

\*12, 13

*Spaghetti "dal mare alla montagna" ai due lupini mantecati con burro d'acciughe sott'olio e limone* € 23,00

*"From Sea to Mountain" spaghetti with two kinds of lupini, creamed with anchovy butter and lemon*

\*3, 4, 9, 10, 13

*Cicatielli di pasta fresca velati in estrazione di canocchie e ristretto di pomodorini del piennolo* € 22,00

*Fresh cicatielli pasta glazed with mantis-shrimp extract and a reduction of piennolo cherry tomatoes*

\*4, 8, 9, 12

*"Made in Naples": ziti allo scarpariello con concia di pecorino romano a buccia nera e olio al peperoncino* € 18,00

*"Made in Naples": ziti allo scarpariello with seasoned black-rind Pecorino Romano and chili oil.*

\*3, 9

\*Allergeni/allergens



La Terrazza  
**dei Barbanti**  
*Art Restaurant & Cafe*

*Secondi piatti di mare* 🐟 *Fish dishes*

*Filetto di pezzogna in guazzetto di vongole veraci e salicornia con pomodini gialli affumicati vesuviani* € 26,00

*Pezzogna fillet in a clam and salicornia guazzetto, with smoked Vesuvian yellow cherry tomatoes*

\*4, 5

*Coda di sgombro e fiori di broccoli al vapore con involtini di verza e porro alla piastra e maionnaise home made di ravanelli ed erba cipollina* € 24,00

*Mackerel tail with steamed broccoli florets, grilled cabbage-and-leek rolls, and homemade radish and chives mayonnaise*

\*14

*Scaloppina al contrario di bianco branzino al limone con ciambotta di verdure al burro e patata croccate* € 24,00

*“Reverse” lemon sea-bass scaloppina with buttered vegetable ciambotta and crispy potato*

\*3, 9

*Pescato del giorno (minimo 2 persone)*

*Catch of the day (Minimum 2 people)*

\*5, 9

*Secondo peso e qualità*

*Weight and quality*

\*Allergeni/allergens

**sfm**

Hotel San Francesco  
al Monte Napoli

*Art Hotel*  
EX CONVENTO

## *Secondi di carne* ☞ *Meat dishes*

*Rollè di petto d'anatra glassato all'arancia rossa farcito con lardo alle erbe fini, ripassato in padella con funghi shitake e cimette di spinaci baby* € 26,00  
*Rolled duck breast glazed with blood orange, stuffed with fine-herb lard, pan-finished with shiitake mushrooms and baby spinach tops*  
 \*2, 3, 7, 12, 13

*Pancia di maialino marinata in soluzione bilanciata di mele annurche, terrina di pappa al pomodoro e salsa al finocchio arrostito* € 24,00  
*Marinated suckling-pork belly in a balanced Annurca-apple brine, with pappa al pomodoro terrine and roasted-fennel sauce*  
 \*3, 7, 9, 12, 13

*Filetto di manzo e lattuga belga alla piastra in salsa di fondo bruno e gorgonzola, crostone di pan brioches e cremoso di patate al timo* € 28,00  
*Beef fillet with grilled Belgian endive, served with demi-glace and gorgonzola sauce, brioche crouton, and creamy thyme potatoes.*  
 \*3, 9, 12, 14

*Scacco matto di cotoletta alla milanese a modo mio con zucca rossa stufata, barbabietola, salsa allo yogurt e riduzione di aceto balsamico* € 26,00  
*"Checkmate" Milanese-style cutlet my way, with stewed red pumpkin, beetroot, yogurt sauce, and balsamic reduction.*  
 \*3, 9, 12, 13, 14

*Chateaubriand con salse e contorni minimo 2 persone* € 70 al kg  
*Chateaubriand with sauces and side dishes (minimum 2 people)*  
 \*3, 14

*\*Allergeni/allergens*



Hotel San Francesco  
al Monte Napoli  
*Art Hotel*  
EX CONVENTO



La Terrazza  
dei Barbanti  
Art Restaurant & Cafe

*Dolci* ☺ 🍰 *Dessert*

*“Rossetto e caffè”*: mousse al caffè, cioccolato bianco e lamponi su  
crema di latte fresco € 13,00

*“Lipstick and Coffee”*: coffee mousse, white chocolate, and raspberries  
on fresh milk cream

\*2, 3, 9

*Macarons con variazione di crema alle mele su salsa di cocco e lavanda* € 13,00

*Macarons with a variation of apple cream on a coconut and lavender sauce*

\*3, 9, 14

*Bigné craquelin farciti con panna fresca e vaniglia del Madagascar* € 13,00  
*su zuppetta di cioccolato calda alla cannella*

*Craquelin cream puffs filled with fresh cream and Madagascar vanilla,*  
*served in a warm cinnamon hot-chocolate soup*

\*3, 9

*Panna cotta alla camomilla con caramello salato su biscotto viennese* € 13,00  
*e crema al panettone*

*Chamomile panna cotta with salted caramel, Viennese biscuit*  
*and panettone cream*

\*2, 3, 9, 13, 14

\*Allergeni/allergens



sfm

Hotel San Francesco  
al Monte Napoli

Art Hotel  
EX CONVENTO



La Terrazza  
dei Barbanti  
*Art Restaurant & Cafe*

## Allergeni Allergens

**1**  Arachidi e derivati  
Peanuts

**8**  Crostacei  
Crustaceans

**2**  Frutta a guscio  
Tree nuts

**9**  Glutine  
Gluten

**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