

Antipasti Starters

Minicake di mazzancolle, insalatina di puntarelle marinate con colatura di alici, maionese al placton e salsa al chilly agrodolce. € 24,00

Prawn minicake, with marinated puntarelle salad dressed with anchovy essence, plankton mayonnaise, and sweet-and-sour chili sauce.

*7, 8, 14

Terrina di salmone salmistrato affumicato al ginepro con caprino all'erba cipollina su biscotto di semi tostati e salsa di limone fermentato. € 24,00

Juniper-smoked cured salmon terrine, with chive goat cheese on toasted seed biscuit, served with fermented lemon sauce.

*2, 3, 5, 6, 9

Tentacolo di polpo alla piastra su gazpacho di peperoni gialli arrostiti, crostini di pane cafone alle erbe officinali e salsa di capperi e olive nere. € 24,00

Grilled octopus tentacle, served on roasted yellow pepper gazpacho, with herb croutons and a caper & black olive sauce.

* 4, 9

Tacos di pane pizza con insalatina di soncino, prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, ananas arrostita e maionese al coriandolo fresco. € 23,00

Pizza-bread tacos with lamb's lettuce, 24-month aged Parma ham, grilled pineapple, and fresh coriander mayonnaise.

*9, 14

Spring rolls di parmigiana di melanzane violette su zuppa fredda di pomodoro acerbo e piccole mozzarelline di latte bufalino fritte con pane al basilico e salsa verde € 23,00

Eggplant parmigiana spring rolls, served on a chilled green tomato soup, with crispy buffalo milk mozzarella bites, basil bread, and green sauce.

*3, 9, 14

"Fior di Nerano", fiore di zucca aperto farcito con ricotta, zucchine fritte, basilico e yogurt al provolone del Monaco. € 23,00

"Fior di Nerano", an open zucchini blossom stuffed with ricotta, fried zucchini, basil, and yogurt infused with Provolone del Monaco.

*3, 9, 14

*Allergeni/allergens



Hotel San Francesco
al Monte Napoli

Art Hotel
EX CONVENTO



La Terrazza
dei Barbanti
Art Restaurant & Cafe

Primi piatti  **Pasta**

Doppio spaghetti tiepido aglio, olio e peperoncino con conserva di melanzane sott'olio, mantecato con acqua di pecorino romano e origano fresco. € 21,00

Warm Spaghetti with garlic, oil and chili pepper, featuring oil-preserved eggplant conserva, whipped with Pecorino Romano Water and fresh oregano.

*3, 9

Pacchero di Gragnano in salsa di pomodori rossi campani in purezza con basilico fresco, burro di bufala e crudité di peperoncini verdi. € 21,00

Gragnano pacchero pasta, served with a pure sauce of Campanian red tomatoes, fresh basil, buffalo butter, and a crudité of green chili peppers.

*3, 9, 13

Piccoli gnocchetti di patate con soutè di arselle, lupini gialli e battuto leggero di prezzemolo e aglio orsino. € 25,00

Small potato gnocchi, with a clams sauté, yellow lupins, finished with a light parsley and wild garlic mince.

* 4, 9, 10

“Tradizionalmente linguina”, pasta lunga in salsa di astice canadese e pomodorini vesuviani. € 30,00

“Tradizionalmente Linguina”, long pasta in Canadian lobster sauce with Vesuvian cherry tomatoes.

*8, 9

Quadrotti velati di pasta all'uovo farciti con fagioli cannellini fondo bio, salsa di cozze e pepe nero macinato a vivo. € 28,00

Egg pasta ravioli, filled with organic cannellini beans, served in a mussel sauce with freshly ground black pepper

*4, 9, 12, 13, 14

Risotto con punte di asparagi con gelè di meloni estivi e riduzione balsamica € 23,00
Asparagus tip risotto, with summer melon gelée and a balsamic reduction

*3, 13

*Allergeni/allergens



Hotel San Francesco
al Monte Napoli

Art Hotel
EX CONVENTO

Secondi piatti di mare 🐟 *Fish dishes*

Zuppetta di ricciola, pomodorini gialli, salicornia e brodetto di vongole veraci. € 28,00

Amberjack soup, with yellow cherry tomatoes, samphire, and a vongole veraci broth (italian clams).

*4

Scaloppina di spigola al limone, mais a vapore ripassato in padella con ciambotta di verdure estive. € 26,00

Lemon sea bass escalope, with steamed corn sautéed with stewed vegetables.

*3, 5

Riccioli di seppia e code di gamberoni imperiali ai carboni su potage di pisellini novelli e cipollotto fritto. € 30,00

Charcoal-grilled cuttlefish curls and king prawn tails, served on a green pea potage with crispy spring onion.

*4, 5, 8

Polpette di baccalà dissalato e tartufo estivo fritte su passatina di lattuga morbida e patate a pasta gialla in dressing alle erbe fini. € 28,00

Fried salt-cod and summer truffle meatballs served on a smooth lettuce purée with yellow-flesh potatoes in an aromatic fine herbs.

*5, 14

Pescato del giorno

Catch of the day

*3, 9

€ 80,00 al Kg
Secondo mercato

*Allergeni/allergens



sfm

Hotel San Francesco
al Monte Napoli

Art Hotel
EX CONVENTO

Secondi di carne 🍖 *Meat dishes*

Rollatina di petto d'anatra con lardo di colonnata, salsa fredda di carote all'aceto e funghi cremini in padella. € 28,00

Duck breast roulade, wrapped in Lardo di Colonnata, served with a chilled carrot vinegar sauce and sautéed mushrooms.

*12, 13

Maialino cotto a bassa temperatura su insalatina liquida di finocchi crudi, arancia al naturale e fiori di broccoli verdi ripassati in padella. € 26,00

Slow-cooked suckling pig, served on a light fennel "liquid salad," with fresh orange and sautéed green broccoli.

*7

Filetto di manzo cacio e pepe con chutney di pere, frittatina di spinaci novelli e chips di pane. € 30,00

Beef fillet "cacio e pepe", served with pear chutney, baby spinach omelette and crispy bread chips

*3, 9, 12, 14

"Un'altra cotoletta" di vitello, impanata e fritta con insalatina riccia estiva, pomodorini secchi, olive verdi e intingolo di papaccelle napoletane. € 28,00

"Another veal cutlet", breaded and fried, served with curly summer salad, sun-dried cherry tomatoes, green olives, and a Papaccelle Napoletane dipping sauce.

*9, 14

Chateaubriand € 80,00 al kg
Chateaubriand Min 2 Pax

*2, 3, 7, 12, 13

*Allergeni/allergens



Hotel San Francesco
al Monte Napoli

Art Hotel
EX CONVENTO

Dolci ☪ *Dessert*

Langaroli: Mousse chantilly alla nocciola con dacquoise alle nocciole, gelatina e scaglie di cioccolato € 14,00

Langaroli: Hazelnut chantilly mousse with hazelnut dacquoise, jelly, and chocolate shavings

*1, 2, 3, 6, 7, 9, 10 11, 13, 14

Tronchetto foresta nera: Pan di spagna al cacao, farcito con bagna al kirsch, crema chokolatine, panna al kirsch ed amarene € 14,00

Black Forest log: cocoa sponge cake soaked in kirsch syrup, filled with chocolate cream, kirsch-flavoured whipped cream, and sour cherries

*1, 2, 3, 7, 9, 10, 11, 14

Panna cotta al cacao: Panna cotta al cacao con chantilly allo zabaglione € 14,00
Cocoa panna cotta: cocoa-flavoured panna cotta with zabaglione chantilly cream

*1, 2, 3, 7, 9, 10, 11, 13, 14

Sushi alla frutta: Biscuit rollè farcito con crema e frutta di stagione, zenzero, salsa ai frutti rossi € 14,00

Fruit sushi: biscuit roulade filled with cream and seasonal fruit, served with ginger and red berry sauce

*1, 2, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14

La nostra gelateria artigianale con degustazione di biscotti della nonna € 14,00
Our artisanal gelato corner with a tasting of traditional homemade cookies

*1, 2, 9, 14

*Allergeni/allergens



Hotel San Francesco
al Monte Napoli

Art Hotel
EX CONVENTO

Allergeni Allergens

1  Arachidi e derivati
Peanuts

2  Frutta a guscio
Tree nuts

3  Latte e derivati
Milk

4  Molluschi
Molluscs

5  Pesce
Fish

6  Sesamo
Sesame

7  Soia
Soya

8  Crostacei
Crustaceans

9  Glutine
Gluteen

10  Lupini
Lupin

11  Senape
Mustard

12  Sedano
Celery

13  Anidride Solforosa
Sulphur dioxide

14  Uova e derivati
Eggs