

# MENU PRANZO

## LE PROPOSTE DELLO CHEF

LA SEMPLICITÀ NEL  
SUO MASSIMO VALORE

Invitiamo ognuno di voi ad abbandonarsi al fascino di un viaggio culinario unico, dove i sensi si fonderanno armoniosamente in una sinfonia di gusti e profumi, nella speranza di portarvi in una dimensione di piacere gastronomico senza eguali.

Le portate sono state confezionate con maestria dal nostro Chef Cristian Riccio e la sua brigata.



# MENU

Coperto **€ 5,00**  
comprensivo di acqua  
Sant'Alberico e  
Relative proprietà

## ANTIPASTI/STARTER

IL NOSTRO GIARDINO	€ 24
Our Garden	
SALMERINO MARINATO, PASTINACA E FRUTTI DI BOSCO	€ 18
Marinated char, parsnips and berries	
RANA PESCATRICE ALLA GRIGLIA	€ 20
Grilled monkfish	
AGNELLO CON FONDUTA AL PARMIGIANO REGGIANO	€ 24
Lamb with Parmigiano Reggiano Fondue	
TARTARE DI MANZO	€ 18
Beef Tartare	

## PRIMI/FIRST COURSE

LA NOSTRA ZUPPA DI BRASSICACEAE	€ 16
Our brassicaceae soup	
ORIGINI - IL RAGOUT NAPOLETANO	€ 20
Origins - Neapolitan Ragout	
RISOTTO DI BOSCO - FUNGHI	€ 20
Forest Risotto - " Mushrooms"	
RAVIOLO DI CROSTACEI	€ 25
Shellfish ravioli	
BOTTONI, ERBE DI CAMPO E STRIDOLI	€ 22
Fresh pasta "BOTTONI", wild herbs and maidensteers	

## SECONDI/MAIN COURSE

LE RADICI	€ 25
The Roots	
CONIGLIO IN PORCHETTA CON VARIAZIONI DI CAROTE	€ 25
Porchetta rabbit and carrot	
PICANHA SUL CARBONE	€ 25
Carbon Picanha	
MERLUZZO AGLI AGRUMI	€ 22
Cod and Citrus flavors	
CERVO, RAVIGGIOLO E FUNGHI	€ 23
Deer, Raviggiolo cheese and mushrooms	
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 18
Cheese Selection	



LOCALITÀ LA CELLA DI SANT'ALBERICO  
STRADA PROVINCIALE 130  
47028 BALZE DI VERGHERETO

TEL. +39 0543 908073  
INFO@MONASTEROSANTALBERICO.COM  
WWW.MONASTEROSANTALBERICO.COM



MONASTERO  
SANT'ALBERICO  
RELAIS

# MENU DEGUSTAZIONE CENA

## IN VIAGGIO CON LO CHEF...

### LA SEMPLICITÀ NEL SUO MASSIMO VALORE

Invitiamo ognuno di voi ad abbandonarsi al fascino di un viaggio culinario unico, dove i sensi si fonderanno armoniosamente in una sinfonia di gusti e profumi, nella speranza di portarvi in una dimensione di piacere gastronomico senza eguali.

La proposta sarà composta da **8 portate**, confezionate con maestria dal nostro Chef Cristian Riccio e la sua brigata.

€ 110,00

menu degustazione valido per tutti i commensali al tavolo



## MENU

Coperto € 5,00  
comprensivo di acqua  
Sant'Alberico e  
Relative proprietà

### ANTIPASTI/STARTER

IL NOSTRO GIARDINO	€ 24
Our Garden	
SALMERINO MARINATO, PASTINACA E FRUTTI DI BOSCO	€ 18
Marinated char, parsnips and berries	
RANA PESCATRICE ALLA GRIGLIA	€ 20
Grilled monkfish	
AGNELLO CON FONDUTA AL PARMIGIANO REGGIANO	€ 24
Lamb with Parmigiano Reggiano Fondue	
TARTARE DI MANZO	€ 18
Beef Tartare	

### PRIMI/FIRST COURSE

LA NOSTRA ZUPPA DI BRASSICACEAE	€ 16
Our brassicaceae soup	
ORIGINI - IL RAGOUT NAPOLETANO	€ 20
Origins - Neapolitan Ragout	
RISOTTO DI BOSCO - FUNGHI	€ 20
Forest Risotto - "Mushrooms"	
RAVIOLO DI CROSTACEI	€ 25
Shellfish ravioli	
BOTTONI, ERBE DI CAMPO E STRIDOLI	€ 22
Fresh pasta "BOTTONI", wild herbs and maidenstears	

### SECONDI/MAIN COURSE

LE RADICI	€ 25
The Roots	
CONIGLIO IN PORCHETTA CON VARIAZIONI DI CAROTE	€ 25
Porchetta rabbit and carrot	
PICANHA SUL CARBONE	€ 25
Carbon Picanha	
MERLUZZO AGLI AGRUMI	€ 22
Cod and Citrus flavors	
CERVO, RAVIGGIOLO E FUNGHI	€ 23
Deer, Ravaggiolo cheese and mushrooms	
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 18
Cheese Selection	



LOCALITÀ LA CELLA DI SANT'ALBERICO  
STRADA PROVINCIALE 130  
47028 BALZE DI VERGHERETO

TEL. +39 0543 908073  
INFO@MONASTEROSANTALBERICO.COM  
WWW.MONASTEROSANTALBERICO.COM



MONASTERO  
SANT'ALBERICO  
RELAIS

Un arrivederci avvolto in dolcezza vi attende!

Per concludere il vostro pasto, lasciatevi ispirare dai nostri dessert, sapientemente preparati per deliziare il vostro palato e lasciarvi con un ricordo *indimenticabile*.

*"C'è una magia speciale nei dolci, come piccole poesie di zucchero che sanno raccontare storie d'amore e gioia con ogni morso."*

*Cit. Julia Child*

A sweet farewell awaits you!

To conclude your meal, let yourself be inspired by our desserts, expertly prepared to delight your palate and leave you with an unforgettable memory.

*"There is a special magic in desserts, like little sugar poems that can tell tales of love and joy with every bite"*

*Quote Julia Child*



## DESSERT MENU

PERCORSO GHIACCIATO	€ 8
Frozen path	
LA LUNA	€ 15
The Moon	
TRIS DI CIOCCOLATI	€ 8
Chocolate Trio	
LIMONE DI SORRENTO	€ 8
Sorrento Lemon	