

Il Menù old

Il Menù

Antipasti - Starters

Polpo arrosto*, pomodorini e fiore di capperi

Roasted octopus, cherry tomatoes and caper flower (4,14)

18

Mantecato di pesce bianco, chips di zucchine e la sua scapece

Fish polpetta on zucchini cream (1,4,5,7)

18

Degustazione Li Galli **

Testing of local fish

18

Seppia arrosto su stracciata di Bufala al profumo di agrumi

Roasted cuttlefish on Buffalo stracciata (7,14)

18

Parmigiana di melanzane al profumo di provola affumicata

Eggplant parmigiana of Positano style (1,5,7)

15

Culatello di Zibello, burrata di Bufala e pomodorini

Culatello of Zibello, Buffalo burrata and cherry tomatoes (7)

16

Delizia di papà Domenico**

Mixed vegetables from our garden

16

Tagliere "Il Ritrovo"

Selezione di salumi e formaggi e marmellata fatta in casa

Selection of local cold cuts and cheeses and homemade marmalade (1,7,8)

15

Fiori di zucchine ripieni con Provolone del Monaco e ricotta

Fried zucchini flower with Provolone del Monaco
and ricotta cheese (1,5,7)

16

Primi piatti - Pasta

Gnocchetti di zucca a km zero, gamberi
e rucola selvatica

Pumpkin gnocchi, shrimps and wild rucola(1,2,7)

16

Linguine frutti di mare e pomodorini

Linguine with seafood and cherry local tomatoes (1,14)

18

Pacchero rigato "Mastro Sapore" alle noci e Provolone del Monaco

Pacchero with provolone del Monaco
e walnuts(1,7,8)

15

Spaghetti zucchine e provolone del Monaco

Spaghetti zucchini and provolone del Monaco (1,5,7)

16

Pasta mista patate, provola affumicata e pancetta

Pasta with potatoes, smoked cheese and bacon(1,7,9)

15

Secondi piatti di Pesce - Fish

“La Gran Zuppa Saracena”* Pesce, Frutti di mare,
Scampi, Gamberoni e Polipetti con Crostini Croccanti

Positano style fish soup local fish, octopus, prawn, shellfish, squid, served with
crunchy bread

(2,4,12,14) (2 people) 80

Trancio di Salmone gratinato con insalatina

Gratinated salmon steak with salad (1,4,8)

20

Trancio di pesce locale arrosto con verdure

Roasted local fish fillet with vegetables(4)

25

Filetto di pesce all’acqua pazza con patate

Fish fillet with cherry tomatoes souce and potatoes (4)

25

Frittura mista della Costiera con verdure in pastella*

Mix fried fish with fried vegetables (1,2,4,14)

20

Secondi Piatti di Carne - Meat

Picanha Argentina alla brace con verdure e patate

Grilled Argentinian Picanha Beef with vegetables and potatoes

25

Tomahawk alla brace con verdure e patate

Grilled Tomahawk with vegetables and potatoes (1 kg,2 persone)

50

Black Angus iberico con verdure e patate

Grilled T-Bone steak with vegetables and potatoes (1kg, 2 persone)

45

Scaloppina di pollo ai funghi Porcini del Fatto

Chicken escalope with Porcini mushrooms (1,7)

16

Contorni - Sides

Verdurine del nostro orto

Fresh vegetables from our garden

Patate fritte o al forno

French fries or oven baked potatoes

Insalata mista

Mix salad

Insalata verde

Green salad

7

**Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie
* in caso di mancata reperibilità il prodotto potrebbe essere surgelato

DESSERT of the Chef Salvatore

Tiramisù caffè e Baileys

Tiramisù coffee e Baileys (1-3-7-8)

Tiramisù agli agrumi della Costiera Amalfitana

Tiramisù with Amalfi Coast citrus (1-3-7-8)

Soufflé al cioccolato fondente

Chocolate soufflé with hot chocolate inside (3-7)

Torta caprese al cioccolato bianco al limone

Almond, limoncello and white chocolate cake (3-5-7-8)

Torta caprese al cioccolato fondente

Almond and dark chocolate cake (3-5-7-8)

Panna cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco) (7)

Selezione di biscotti

Selection of homemade cookies

Delizia al limone

Lemon cake (1,3,7)

Semifreddo al torroncino

Nougat parfait (3,7,9)

Frutta gelato

8

Tutti i dolci sono fatti in casa

The desserts are homemade

Vini a dessert

Barolo chinato 8

Sangue di giuda 6

Passito di Pantelleria 8

Passito di Noto 6

Passito Colli di Salerno 6

Giardini Arimei 5