

Il Menù

Lo chef Barba consiglia

Il Menù

Antipasti - Starters

Polpo arrosto con pomodorini e capperi con salsa al limone della Costiera

Grilled octopus with cherry tomatoes and cappers with lemon sauce(14)

20

Tris di gamberi fritti (barbabietola, carbone attivo, panko) con salsa dello chef

Fried Shrimps (Beets, activated carbon, panko) and special sauce of the chef (1, 5)

20

Parmigiana di melanzane al profumo di provola affumicata e pesto di basilico

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

18

Fiori di zucca fritti in tempura di riso,ripieni ai formaggi

Fry Zucchini flower with mix cheese

16

Tagliere Ritrovo (Misto di salumi e formaggi,marmellata e sott'oli)

Mix salami and cheese plate, home jam

18

Prosciutto di Parma con burrata

Parma ham whit burrata cheese

18

Caprese Ritrovo

(pomodoro, pomodorini e bocconcini di vaccino)

Caprese salad with mozzarella

18

Primi piatti

Gnocchetti con gamberetti , zucca e rucola selvatica

Gnocchi with local shrimps, pumpkin and rucola (1, 2)

20

Fusilli freschi al Ritrovo

Homemade fusilli, mix sausages and mushrooms, smoked provola in pink sauce

(1, 7, 9)

20

Ravioli ripieni ai formaggi salsa ai due pomodorini e basilico

Ravioli with yellow and red cherry tomatoes sauce (1, 7)

20

Ravioli ai formaggi al profumo del tartufo

Truffle ravioli (1, 7)

22

Paccheri con noci di Sorrento e provolone del Monaco

Paccheri with walnuts of Sorrento and provolone cheese

18

Linguine con scampi e pomodorini

Linguine with langostine (scampi) and cherry tomatoes

26

Spaghetti con vongole al profumo di limone

Spaghetti with clams and lemon of Amalfitan coast

24

Cortecce fresche alla Bolognese con provolone del Monaco

Homemade cortecce with Bolognese sauce and provolone

18

Secondi piatti di pesce

Frittura mista della Costiera Amalfitana

Mix fried fish of Amalfitan coast (1,2,4,14)

26

Spigola alla griglia con verdure

Grilled seabass with vegetables

32

Pesce locale all acqua pazza con patate e pomodorini

local fish with cherry tomatoes and potatoes

32

Filetto di baccala con pomodriini,capperi e olive,erbe mediterraneo e patate

Code fish with cappers,olive and mediterraneo erbs,potatoes

30

Secondi piatti di carne

T-bone alla griglia con tris di patate

Grilled T-bon steak with tris of potatoes (5)

(1kg, 2 persone)

70

Tomahawk alla griglia con tris di patate

Grilled tomahawk with potatoes (5)

(1kg. 2 persone)

70

Picanha alla brace con tris di patate

Grilled picanha whit tris of potatoes

30

Costolette di agnello locale alla griglia con tris di patate

Grilled lamb chops with mix potatoes

32

Contorni – Sides

Patate fritte

French fries

Insalata verde

green salad

Insalata mista

Mixed salad

Rucola e pomodorini

Rucola salad and cherry tomatoes

Pomodori di Sorrento con basilico

Tomatoes from Sorrento with basil

Pomodorini rossi e gialli con basilico

Cherry tomatoes ,red and yellow

Misto di verdure dell'orto di Papa'Domenico

Dad's Domenico vegetables

verdure grigliate con basilico e salsa al limone

8

***Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie*

** in caso di mancata reperibilità il prodotto potrebbe essere surgelato*

service 10%

ALERGENI/FOOD ALLERGY

1 cereali contenenti glutine / gluten

2 crostacei/crustacean

3 uova/ egg

4 pesce / fish

5 arachidi/ peanut

6 soia/soya

7 latte /milk

8 frutta a guscio/dried fruit, nuts

9 sedano/celery

10 senape/mustard

11 semi di sesamo/sesame

12 anidride solforosa e solfiti/ sulfur dioxide and sulphates

13 lupini/ lupins

14 molluschi /shellfish, mollusk

DESSERT

Tiramisù caffè e Baileys

Tiramisù coffee e Bailey (1-3-7-8)

Torta caprese al cioccolato fondente

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

Torta caprese al cioccolato bianco e limoncello

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

Panna cotta gusti a scelta(caramello, cioccolato, frutti di bosco(7)

Tortino al cuore caldo di cioccolato fondente

Hot pudding chocolate

Semifreddo di sorbetto della Costiera

lemon delight of Amalfitan Coast

Delizia al limone e fragolino

Lemon and strawberry delight

Semifreddo pistacchio e cioccolato

Pistachio and chocol

Misto di biscotti di Silvana

Homemade mix biscuit of Chef Silvana

8

Tutti i dolci sono fatti in casa

The desserts are home made

Frutta di stagione

Coppa di fragole al limone o maraschino

Tagliata di ananas al limone

7

Frutta mista ripiena di gelato artigianale

9

Vini Bianchi a bicchiere

White wine by glass

Campania

Falanghina igt Costa D'Amalfi

Ettore Sanmarco

7

Fiano di Avellino

Cassandra

10

Tramonti bianco Costiera Amalfitana

9

Trentino alto Adige

Pinot grigio

Santa Margherita

7

Chardonna

Santa Margherita

7

veneto

Sauvignon Vignalta

8

Vino Rose'

Pink wine by glass

Campania

Rose' Costa D'Amalfi

8

Sicilia

Rose' Donnafugata

Lumera

8

Vini a bicchiere Rossi

Red wine by glass

Campania

Aglianico igt Costa D'Amalfi

Ettore Sanmarco

8

Taurasi Docg

Colli di Castelfranci

12

Piedirosso Costa D'Amalfi

10

Puglia

Primitivo di Manduria

8

Abruzzo

Montepulciano D'abruzzo

8

Toscana

Chianti classico

9

Brunello di Montalcino

15