

Il Ristorante

Antipasti - Starters

Polpo arrosto, pomodorini e fiore di capperi*

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

18

Polpette di pesce su crema di zucchine alla scapece

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

18

Tris di tartare (ricciola, gamberi, salmone)

Tris of tartare (amberjack, prawns, salmon) (2,4,6,7)

18

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana(1,5,7)

15

Culatello di Zibello e burrata di bufala

Culatello of Zibello and bufals burrata (7)

15

Tuorlo croccante, provolone del Monaco e funghi porcini

Crispy yolk, provolone del Monaco and porcini mushrooms (1,3,5,7)

16

Tagliere "Il Ritrovo" selezione di salumi e formaggi

Selection of local cold cuts and cheeses (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)

18

Primi piatti - Pasta

Gnocchetti di zucca a km zero, gamberi e rucola selvatica

Pumpkin gnocchi, shrimps and rucola(1,2,4,7)

16

Pasta e patate al sapore di mare

Pasta and potatoes with seafood and local fish (1,2,4,9,14)

20

Spaghettone "Mastro Sapore" ai pomodorini del "piennolo" e basilico

Spaghetti with local cherry tomato and basil (1)

15

Scialatielli ai frutti di mare con pomodorini

Homemade Scialatielli with seafood and cherry local tomatoes (1,14)

15

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

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

15

Pasta fresca pomodorini, salsiccia e provola affumicata

Homade pasta with cherry tomatoes, sauges

and smoked cheeses (1,7)

14

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie

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

Secondi piatti - 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 arrosto e scarole alla napoletana

Grilled fish fillet with escarole (4)

25

*Frittura mista della Costiera**

Mix fried fish(1,2,4)

25

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie

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

Secondi Piatti di Carne - Meat

Picanha alla brace con verdure e patate

Grilled Picanha Beef with vegetables and potatoes

25

Entrecote di manzo alla Pizzaiola

Entrecote with cherry tomatoes souce (7)

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

Contorni - Sides

Zucchine alla scapece

Italian fried zucchini

marinated in vinegar

6

Verdurine del nostro orto

Fresh vegetables from our garden

6

Patate fritte o al forno

French fries or oven baked potatoes

6

Insalata mista

Mix salad

6

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)

8

Tiramisù agli agrumi della Costiera Amalfitana

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

8

Soufflé al cioccolato fondente

Chocolate soufflé with hot chocolate inside (3-7)

8

Torta caprese al cioccolato bianco al limone

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

8

Torta caprese al cioccolato fondente

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

8

Panna cotta (7)

8

Tutti i dolci sono fatti in casa

The desserts are homemade

