

MENU POSITANO

ENTREË + PROSECCO GLASS

ANTIPASTI

Burrata pugliese servita con una fresca granita di pomodori marinati, profumata all'aglio e basilico, accompagnata da crostini.

Pugliese burrata met granita van gemarineerde tomaten, knoflook, basilicum en ciabattacroostini.

Tartare di prosciutto di Parma marinata con olive nere e pomodori conditi, servita su una lastra di caprino e accompagnata da crostini all'italiana.

Gemarineerde tartaar van Parmaham met zwarte olijven en gemarineerde tomaten, geserveerd op een plaat van geitenkaas en vergezeld van Italiaanse crostini.

Calamaretti croccanti serviti con salsa cremosa Louis e un tocco di prezzemolo.

Gefrituurde babycalamari, Louis-saus en peterselie-emulsie.

PRIMI PIATTI

Ravioli artigianali ripieni di burrata e scorza di limone, serviti con burro fuso profumato alla salvia e noci tostate.

Handmade ravioli filled with burrata and lemon zest, served with sage-scented melted butter and toasted walnuts.

Filetto di branzino grigliato, servito con salsa all'arancia al Noilly Prat e rosmarino, scaglie di mandorle, accompagnato da una baby zucchina ripiena di ricotta alle erbe.

Gegrilde zeebaarsfilet, geserveerd met een sinaasappelsaus op basis van Noilly Prat en rozemarijn, amandelschilfers, vergezeld van een baby courgette gevuld met kruidenricotta.

Tagliata di Entrecote servita con linguine alla crema di Gorgonzola DOP e fondo di cottura, profumata con erba cipollina fresca e arricchita da gremolata croccante di pane all'aglio.

Gesneden entrecote met linguine in gorgonzolacrème, jus, verse bieslook en knapperige gremolata.

DOLCI

Panna cotta

Tiramisù

Duo gelato vanille en pistache