HVF

O'RO

SKY TERRACE

COCKTAIL BAR & CUCINA

Let yourself be mesmerized by the feeling of being suspended between sky and sea. It's simply the most sought-after location to enjoy dishes of Chef Savio Perna, one Michelin star, enjoying original cocktails created by our expert mixologists mixed according to the best classic recipes with a strongly Italian twist.
To complete the experience, a relaxing musical background will keep you company all day.

Lasciatevi incantare dalla sensazione di essere sospesi tra cielo e mare.
Il luogo ideale dove pranzare per godersi i piatti dello Chef Savio Perna, una stella Michelin, e della sua brigata, gustando cocktail originali ideati dai nostri mixologist sapientemente miscelati secondo le migliori tecniche con un twist decisamente italiano. Per completare l'esperienza, una musica Lounge rilassante vi accompagnerà tutta la giornata.

Savio Perna
Executive Chef

O'RO SKY TERRACE

Grill

Lobster
Astice
(per Kg) € 120,00

Daily Caught Fish (grilled, salt crust)
Pescato del giorno (alla griglia, in crosta di sale)
(per Kg) € 100,00

Grilled Fish Selection
Grigliata mista di pesce
€ 50,00

Squids
Calamari
€ 35,00

Shrimps
Gamberi freschi
(5 pieces) € 45,00
(8 pieces) € 65,00
(12 pieces) € 100,00

Langoustine
Scampi freschi
(3 pieces) € 40,00
(6 pieces) € 80,00
(10 pieces) € 120,00

Grilled Fillet of Fish
with Mesclun Salad, Fennels and Grapefruit
Filetto di Pesce alla Griglia
con Misticanza, Finocchi e Pompelmo
€ 30,00

Grilled Beef Tenderloin
with herb-sautéed potatoes
Tagliata di Filetto di Manzo alla Griglia
con patate saltate alle erbe
€ 35,00

Supreme Roasted Chicken
with herb-sautéed potatoes
Suprema di pollo arrosto
con patate saltate alle erbe
€ 28,00

Designed to Share

O'RO Plateau Royal		€ 140,00
Fish Soupe Zuppa di Pesce		€ 80,00
Fried Calamari & Shrimp Frittura di gamberi e calamari		€ 60,00
Oysters &... Ostriche &...	(3 pieces) (6 pieces) (9 pieces) (12 pieces)	€ 22,00 € 45,00 € 70,00 € 90,00

The Oysters are on ice and served with Amalfi Lemons, mignonette sauce, toasted bread and butter
Le ostriche sono servite su ghiaccio, con limone di Amalfi, salsa mignonette, pane tostato e burro

Calvisius

Beluga	(30 gr)	€ 280,00
Oscietra Imperial	(30 gr)	€ 220,00
Tradition Royal	(30 gr)	€ 110,00

All Caviars are served on ice, with buckwheat blinis, butter, buffalo yogurt, eggs, mignonette sauce
Il caviale viene servito su ghiaccio, con blinis di grano saraceno, burro, yogurt di buffalo, uova, salsa mignonette

and more...

Ravioli Capresi	€ 22,00
Fusilloni Pasta Nerano Fusilloni alla Nerano	€ 20,00
Linguine with Clams Linguine con vongole	€ 24,00
Grilled Octopus Salad Insalata di polpo grigliato	€ 26,00
Eggplant Parmigiana Parmigiana di melanzane	€ 20,00

All-day Menu

from midday to 7:00 pm

Fresh Salads / Insalate

Chicken Caesar Salad — € 22,00
Caesar salad di pollo

Prawn Caesar Salad — € 28,00
Caesar salad di gamberi

Salad Niçoise — € 24,00
Insalata Nizzarda

Caprese Salad — € 22,00
Insalata Caprese

HVF Salad (raw vegetables, wild berries, chia seeds and caciocavallo) — € 18,00
Verdure crude, frutti rossi, semi di chia, caciocavallo)

Sandwiches

La Zingara — € 24,00
bread, Parma ham, mozzarella, tomato and lettuce, mayonnaise
pane, prosciutto di Parma, mozzarella, pomodori, lattuga, maionese

Panuozzo Speciality — € 24,00
Pizza bread with Bacon, Provola cheese,
rocket salad, cherry tomatoes
Panuozzo con pancetta, provola, rucola e pomodorini

Club Sandwich — € 28,00
tomato, lettuce, eggs, chicken, bacon, mayonnaise
pomodoro, lattuga, uova, pollo, bacon, maionese

Vegetarian Club Sandwich — € 24,00
with grilled vegetables, mozzarella
con verdure grigliate, mozzarella

Cheeseburger — € 30,00
with Buffalo Taleggio cheese
con formaggio Taleggio di Bufala

Oysters & ...

Oysters Ostriche	(3 pieces)	€ 22,00
	(6 pieces)	€ 45,00
	(9 pieces)	€ 70,00
	(12 pieces)	€ 90,00

The Oysters are on ice and served with Amalfi Lemons, mignonette sauce, toasted bread and butter
Le ostriche sono servite su ghiaccio, con limone di Amalfi, salsa mignonette, pane tostato e burro

Calvisius

Beluga	(30 gr)	€ 280,00
Oscietra Imperial	(30 gr)	€ 220,00
Tradition Royal	(30 gr)	€ 110 ,00

All Caviars are served on ice, with buckwheat blinis, butter, buffalo yogurt, eggs, mignonette sauce
Il caviale viene servito su ghiaccio, con blinis di grano saraceno, burro, yogurt di buffalo, uova, salsa mignonette

Dessert

Buffalo cheesecake, citrus, Giffoni hazelnuts Cheesecake di bufala agli agrumi, nocciole di Giffoni	€ 16 ,00
Dark Chocolate Terrine, Vesuvius Apricots Terrina al cioccolato fondente, abicocche del Vesuvio	€ 16 ,00
Babà	€ 16 ,00
Fruit Salad Tagliata di frutta	€ 18 ,00
Ice-Creams & Sorbets Gelati & sorbetti	€ 15 ,00

We invite guests with allergies or intolerances to refer to the staff for clarification (REG. UE 1169/2011)
The raw fish served has been treated with rapid blast frozen (REG. UE 1169/2011)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (REG. UE 1169/2011)

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (REG. CE 853/04)

Cocktail List

Poesia, Pittura, Architettura, Storia e Contemporaneità,
la nostra drink list racconta il Territorio Campano in tutto il suo splendore.
Ne racconteremo la sua bellezza testimoniandone il gusto.

Poetry, Painting, Architecture, History and Contemporaneity, our Cocktail List tells
many stories of the Campania region, our beloved territory in all its splendor.
We let our heart do the talking while you take a sip, close your eyes and let your taste buds
take you in an unforgettable sensorial experience.

Welcome to Positano — € 25,00

Welcome to Positano: a Romantic land. Sparkling raspberry cocktail to start our journey.
Benvenuti a Positano: terra romantica. Sparkling cocktail ai lamponi che apre la porta al vostro viaggio.
Tequila curado espadin; Italicus; Cordiale al Lampone; Champagne

PASITEA318 — € 22,00

A road, a house, an experience. Fresh and delicate cocktail, with citrus hints and chamomile.
Una strada, una casa, un'esperienza. Cocktail fresco e delicato, dai sentori agrumati e camomilla
Cachaca; Liquore alla camomilla; Agrumi freschi; Ginger Beer

Franca's Mule — € 22,00

Spicy tribute to your new home.
Omaggio spicy alla vostra nuova dimora.
Spumante; Domaine de Canton; Agrumi; Ginger beer al peperoncino

Path of Gods — € 25,00

Flowers, basil, citrus fruits are the enchanted frame of the "Path of the Gods".
Fiori, basilico, agrumi sono la cornice incantata del Sentiero degli Dei.
Rum; Liquore di basilico; Yuzu; Bitter agrumato con sentori floreali; Gocce di olio evo;
Foam d'agrumi

Coast Experience — € 25,00

Villa Franca gives Positano to its guests. A 360° view celebrated by the meeting of Limoncello and Champagne.
Villa Franca regala Positano ai suoi ospiti una veduta a 360° celebrata dall'incontro del limoncello del Limone Femminello di Amalfi e dello Champagne.
Femminello; Italicus; Succo d'arancia fresco; Champagne

Vibes — € 25,00

Delicate gin, lemon and green tea transmit positive vibes to our mouth.
Gin delicato, limone e the verde trasmettono vibrazioni positive al nostro palato.
Gin Mare Capri; Muyu Chinotto Nero (Velier); Sherbet limone e timo; Soda al Té Verde

Climbing Up — € 22,00

Refreshing Cocktail to come back home.
Cocktail dissetante per rientrare al Villa Franca.
Amaro del Vesuvio; Sour; Foam all'essenza di mandarino

White Wizard

€ 25,00

Intriguing variation of Negroni caressed by smoky notes.
Intrigante variazione di Negroni accarezzato da note affumicate
Vermouth bianco; Biancosarti; Malfy Lemon Gin.

Scarlet Witch

€ 25,00

Variation of Negroni in honor of the Strega liqueur of Benevento.
Variazione di Negroni in onore al liquore Strega di Benevento.
Bourbon; Strega Liquor; Red Bitter

De Curtis Prince

€ 22,00

Tribute to the "Prince of Laughter", a deep lover of Positano.
Omaggio al "Principe della Risata", amante di Positano.
Bourbon Whisky; Nocillo; Bitter al Cioccolato

Bloody Naples

€ 30,00

Twist of a great classic, based on gin and local cherry tomatoes
Rivisitazione di un grande classico, a base di gin e pomodorini del territorio
Engine Gin; Centrifugato di pomodori locali; Condimento classico, olio evo

Bubble in Town

€ 25,00

The magic bubble is ready to burst. Back to town with a twist of
Tommy's Maragrita with Grand Manier.
La bolla magica è pronta ad aprirsi. Si torna in città con una rivisitazione del
Tommy's Maragrita addolcito con Grand Manier.
Tequila Patron Blank, agave syrup, lime, Grand Marnier

Mocktails

Our Alcohol Free Cocktails will take you for a walk through the streets of Positano, telling every corner.

I Nostri Cocktail analcolici vi porteranno a spasso per le vie di Positano, raccontandone ogni angolo.

Capri by Night

€ 16,00

Agrumi freschi e Tonica Mediterranea

Luna Rossa

€ 16,00

Succo fresco d'ananas, succo fresco di pompelmo; lime e Bitter Rosso

Fornillo's

€ 16,00

Sciroppo di Basilico; Succo d'Ananas, Succo di Mirtillo Rosso, Lime

We Love...& Tonic

Cittadelle Gin — € 22,00
...& Tonic Mediterranea
...& Lime Zest, Pepper, Juniper berry

Gin Mare Capri — € 25,00
...& Fever Three Indian Tonic
...& Edible Flowers

Appleton Jamaica — € 25,00
...& Tonic Indian
...& zest of ginger

Patron Platinum Tequila — € 30,00
...& Sweet and sour rim
...& Orange Zest

Jefferson Bourbon — € 22,00
...& Feever Three Indian Tonic
...& Orange; Fresh Mint

Beluga Vodka — € 25,00
...& Three Cents Lemon Tonic
...& Violet Liquor
...& Edible Violet

Birre / Beers

Birra Artigianale — € 12,00
La Chiara
La Scura

Menabrea — € 8,00

Nastro Azzurro — € 8,00

Fruit Juices & Centrifuged

Fruit Juices — € 8,00

Pesca, Pomodoro, Ananas, Pera, Albicocca, Carota
Peach, Tomato, Pineapple, Pear, Apricot, Carrot

Centrifuged & Smoothie — € 12,00

Soft Drinks

Coca-Cola / Zero — € 8,00

Bitter Rosso — € 8,00

Tassoni Cedrata — € 8,00

Green Tea Soda — € 8,00

Ginger — € 8,00

Beer — € 8,00

Beer
Beer al Peperoncino
Ale

Thé — € 8,00

Lemon
Peach

Tonic Water — € 8,00

Indian
Mediterranea

Acqua Minerale / Mineral Water

Filette “since 1894” — € 8,00

Naturale - Residuo fisso a 180 °C: 224 mg/l
Frizzante - Contenuto di sodio: 2,9 mg/l

Gin

England & London dry	
Herno	€ 22,00
Herno Juniper	€ 28,00
Geranium	€ 22,00
Alkemist	€ 24,00
Botanic Premium	€ 22,00
Tanqueray n. 10	€ 20,00
Martin Miller's	€ 20,00
Bulldog	€ 20,00
Mayfair	€ 20,00
Portobello Road No. 171	€ 20,00
Bombay Sapphire	€ 18,00
Star of Bombay	€ 20,00
Beefeater 24	€ 20,00
CopperHead	€ 22,00
Silent Pool	€ 22,00
Fishers	€ 22,00
Lonewolf Cactus & Lime	€ 22,00
Scotland / Scozia	
Jinzu	€ 22,00
Hendrick's	€ 18,00
Caorunn Small Batch	€ 20,00
Spain / Spagna	
Gin Mare	€ 20,00
Italy / Italia	
Bordiga Smoke	€ 20,00
Roby Marton	€ 22,00
Clandestino	€ 20,00
Brusco Gin	€ 20,00
Tonka Gin	€ 24,00
Malfy	€ 20,00
Gil	€ 20,00
Sabatini	€ 20,00
France / Francia	
Citadelle Reserve	€ 22,00
G-Vine	€ 20,00
Belgium / Belgio	
Spring Gin	€ 22,00
Ireland / Irlanda	
Bertha's Revenge	€ 22,00
Germany / Germania	
Monkey 47	€ 20,00
Monkey Sloe	€ 22,00
Sul	€ 20,00
Netherlands / Olanda	
Sylvius	€ 20,00
Zuidam Dutch Courage	€ 20,00
Black Tomato Gin	€ 24,00
America	
No. 209 American	€ 20,00
Brooklyn	€ 22,00
Bobby's	€ 20,00
Australia	
Wild Wombat	€ 22,00
Japan / Giappone	
Nikka Coffey	€ 24,00

Vodka

Russia

Kauffman	€ 22,00
Stolichnaya Elit	€ 22,00
Mamont	€ 20,00
Beluga Noble	€ 24,00

America

Tito's Handmade	€ 22,00

Poland / Polonia

Belvedere	€ 20,00
Ultimat	€ 20,00

France / Francia

Grey Goose	€ 20,00
Grey Goose V.X.	€ 24,00
Ciroc	€ 20,00

Netherlands / Olanda

Ketel One	€ 20,00

England / Inghilterra

Mayfair	€ 20,00

Switzerland / Svizzera

Xellent	€ 22,00

Sweden / Svezia

Absolut ELYX	€ 20,00

Canada

Crystal Head	€ 22,00

Rhum

Guyana
Eldorado 15 years € 22,00

Martinique
Bally 7 Piramide € 25,00

Trinidad & Tobago
Angostura aged 1919 € 22,00
Angostura dark 1824 € 18,00
Plantation Trinidad 2003 € 25,00

Guatemala
Zacapa Centenario X.O. € 35,00
Zacapa 23 years € 25,00

Perù
Ron Millonario X.O. € 25,00

Cuba
Matusalem 23 years € 20,00

Venezuela
Diplomatico € 20,00
Diplomatico Ambassador € 25,00

Barbados
Barbados X.O. Anniversary € 20,00
Decanter Plantation Barbados 2002 € 25,00

Panama
Don Diego Encantador € 20,00
Rum Nation Panama 10 years € 25,00

Jamaica
Rum Nation 5 years € 20,00

Cachaça

Brazil / Brasile
Yaguara Cachaça € 22,00
Yaguara Cachaça Ouro € 24,00

Tequila

Patron

Burdeos	€ 70,00
Anejo	€ 25,00
Platinum	€ 30,00
Silver	€ 25,00
Reposado	€ 20,00
X.O. Cafe	€ 20,00

Don Julio

Reposado	€ 22,00
Anejo	€ 25,00

Casamigos

Anejo	€ 25,00
Reposado	€ 22,00
Blanco	€ 20,00

Mezcal

Amores Espadin	€ 20,00
Marca Negra Espadin	€ 25,00

The Ultimate Single Malt Whisky Collection

Caolila 1982	€ 130,00
Laphroaig 1998	€ 60,00
Clynelish 1991	€ 45,00
Bowmore 2002	€ 40,00
Auchentoshan 2003	€ 25,00

Whiskey & Whisky

Single Malts

Highlands

Glenmorangie Original	€ 18,00
Glenmorangie 18 years	€ 20,00
Ancnoc Peter Arkle	€ 22,00
Oban single malt 14 years	€ 25,00

Islay

Ardbeg 10 years	€ 20,00
Lagavulin 16 years	€ 24,00
Laphroaig 10 years	€ 20,00
Laphroaig 18 years	€ 22,00
Caolila 12 years	€ 18,00
Caolila 18 years	€ 20,00
Smokehead	€ 18,00

Speyside

Macallan Rare Cask	€ 40,00
Macallan 15 years	€ 25,00
Glenfiddich 15 years	€ 20,00
Glenfiddich 18 years	€ 22,00
Tamdhu Batch Strength	€ 22,00
Cragganmore 12 years	€ 25,00

Islands

Talisker 18 years	€ 30,00

Blended Malts

Johnnie Walker King George V	€ 180,00
Johnnie Walker Blue Label	€ 60,00
Johnnie Walker Black Label	€ 25,00
Johnnie Walker Red Label	€ 20,00
Chivas Regal 12 years	€ 20,00
Chivas Regal 18 years	€ 25,00

Japanese Whisky

The Yamazaki 12 years	€ 65,00
Kura Pure Malt	€ 35,00
Yamazakura Blended	€ 25,00
Nikka from the Barrel	€ 25,00
Tokinoka Blended	€ 20,00

Irish Whiskey

Jameson	€ 22,00
Tullamore Dew	€ 22,00

American Whisky

Platte Valley Corn Whisky	€ 25,00
Woodford Reserve	€ 22,00
Jack Daniel's Single Barrel	€ 24,00
Jack Daniel's Gentleman	€ 22,00
Bulleit Bourbon	€ 22,00
Knob Creek Bourbon	€ 22,00
Jefferson's Bourbon	€ 25,00
Maker's Mark	€ 22,00
Blanton's Bourbon	€ 35,00
Michter's Bourbon	€ 28,00

Canadian Whisky

Canadian Club	€ 18,00

Cognac

Louis XIII Rémy Martin	€ 450,00
Rémy Martin X.O.	€ 45,00
Hennessy V.S.	€ 18,00
Hennessy X.O.	€ 35,00
Courvoisier V.S.	€ 18,00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 20,00
Delamain Vesper	€ 18,00

Brandy

Vecchia Romagna 25 years	€ 20,00
Carlos I	€ 18,00
Cardenal Mendoza	€ 18,00
Villa Zarri 10 years	€ 18,00

Armagnac

Clos Martin V.S.O.P. 8 years	€ 18,00
Bas Armagnac Clos Martin 1989	€ 35,00
Bas Armagnac Dartigalongue	€ 22,00

Calvados

Giard Pays d'Auge 4 years	€ 18,00
Fine Calvados	€ 18,00
Magloire Calvados 12 years	€ 20,00

Porto

Graham's Old Tawny 30 years	€ 30,00
Quinta do Noval Tawny 40 years	€ 35,00
Quinta do Noval Tawny 20 years	€ 25,00

Grappe

Piemonte / Piedmont	
Berta Riserva del Fondatore	€ 45,00
Berta Magia	€ 40,00
Berta Casalotto	€ 20,00
Berta Bric del Gaian	€ 28,00
Berta Roccanivo	€ 20,00
Veneto	
Poli Maria Biologica	€ 15,00
Poli Elegante	€ 14,00
Toscana / Tuscany	
Ornellaia	€ 22,00
Sassicaia	€ 25,00
Tignanello	€ 20,00

Liquori / Liquors

Limoncello (Costa d'Amalfi IGP)	€ 14,00
Sambuca	€ 14,00
Strega	€ 14,00
Bayley's	€ 14,00
Amaretto di Saronno	€ 14,00
Amaro Montenegro	€ 14,00
Amaro Averna	€ 14,00
Amaro Lucano	€ 14,00
Jägermeister	€ 14,00
Fernet Branca	€ 14,00
Amaro del Capo	€ 14,00
Ramazzotti	€ 14,00
Amaro del Vesuvio	€ 14,00
Jefferson	€ 14,00

O'RO
SKY TERRACE