



HVF

*... a dream amid sea and sky*

“LiGalli  
RESTAU  
POSI

LiGalli<sup>™</sup>

# LiGalli

RESTAURANT

Il Ristorante Li Galli del Villa Franca Positano esprime, attraverso lo Chef Savio Perna stella MICHELIN, una Cucina Mediterranea armoniosa e creativa, dando risalto alla storia, alla cultura ed alle tradizioni del territorio contestualmente alla stagionalità delle materie prime.

## Menu Degustazione

**Essenza** - € 250,00

### **Li...Gamberi**

modi diversi di degustare il Gambero

### **AmmMARE...**

un mare da amare...

### **L'Olandese sul Vesuvio**

Vesuvio di Gragnano "Gerardo di Nola" con salsa olandese, alici, caviale di Aringa e lime

### **GnOcchi Blu**

Gnocco di patate, astice blu, provola affumicata, lardo, sedano in osmosi e limone

### **Piscatrice Nera**

Rana Pescatrice, ceci alla soia, lime, patate, cipollotto nocerino e yogurt affumicato

### **Piccione Voyageur (di Laura Peri)**

Piccione marinato al caffè, indivia, more, mandorle con salsa al tamarindo

### **Monopoly** (per due... giocatori)

...un gioco goloso!

in abbinamento con

**Krug** Grande Cuvée 170ème Édition

€ 460,00

**Dom Perignon** P2 2003

€ 800,00

**Louis Roederer** Cristal Rosè 2013

€ 1200,00

I percorsi degustazione si intendono per tutti i commensali al tavolo. **Disponibili fino alle ore 22.**

**Legàmi** - € 200,00

### **L'OV Arrabbiata**

uovo mollet, 'nduja, provolone del monaco, papaccelle, sesamo e pane raffermo

### **Genovese Fujuta**

Cappellacci alla NON-Genovese, mela verde e consommé di gallina al Parmiggiano Reggiano 40 mesi

### **Spaghetтино**

In acqua di canocchie, katsuobushi, yogurt di bufala, cetriolo fermentato e pane fritto

### **Rombo al Verde**

Rombo, miso, menta piperita e verdure verdi secondo stagionalità

### **Agnello Laticauda**

con caprino fresco, arancia, patate, pac choi all'agro e prugne

### **Pic-Nic**

*(per due persone)*

 **LINFA** - € 150,00  
*veggie inspired*

### **Melan...Sana**

...da scarpone a parmigiana

### **Genovese Fujuta**

Cappellacci alla NON-Genovese, mela verde e consommé al Parmiggiano Reggiano 40 mesi

### **Vialone Nano**

Risotto ai tre limoni, pecorino di Carmasciano, mandorle tostate, burro acido e capperi cucunci di Pantelleria

### **Come un Carciofo**

di patate, royale agrodolce, zucchine e menta

### **CioCCColato**

il cioccolato secondo il nostro maESTRO

**Premium Wine Pairing**

€ 150,00

€ 200,00

I percorsi degustazione si intendono per tutti i commensali al tavolo. **Disponibili fino alle ore 22.**

## La Carta

<b>Li...Gamberi</b> Modi diversi di degustare il Gambero	€ 80,00
<b>AmmMARE...</b> ...un mare da amare	€ 60,00
<b>L'OV Arrabbiata</b> Uovo mollet, 'nduja, provolone del monaco, papaccelle, sesamo e pane raffermo	€ 50,00
<b>Il Bufalo, La Capra e Il Galletto</b> Bufalo al pepe Sichuan, gelato di robiola e funghi galletti	€ 50,00
<b>Melan...Sana</b> ...da scarpone a parmigiana	€ 40,00
<b>L'Olandese sul Vesuvio</b> Vesuvio di Gragnano "Gerardo di Nola" con salsa olandese, alici, caviale di Aringa e lime	€ 40,00
<b>Genovese Fujuta</b> Cappellacci alla NON-Genovese, mela verde e consommé di gallina al Parmiggiano Reggiano 40 mesi	€ 40,00
<b>GnOcchi Blu</b> Gnocco di patate, astice blu, provola affumicata, lardo, sedano in osmosi e limone	€ 40,00
<b>Spaghetino</b> In acqua di canocchie, katsuobushi, yogurt di bufala, cetriolo fermentato e pane fritto	€ 40,00
<b>Ri...Galli</b> Vialone nano, emulsione di vongole veraci, rapa rossa, melograno, limone sfusato di Amalfi, semi oleosi tostati	€ 40,00
<b>Rombo al Verde</b> Rombo, miso, menta piperita e verdure verdi secondo stagionalità	€ 60,00
<b>Agnello Laticauda</b> con caprino fresco, arancia, patate, pac choi all'agro e prugne	€ 60,00
<b>Piccione Voyageur (di Laura Peri)</b> Piccione marinato al caffè, indivia, more, mandorle con salsa al tamarindo	€ 60,00
<b>Piscatrice Nera</b> Rana Pescatrice, ceci alla soia, lime, patate, cipollotto nocerino e yogurt affumicato	€ 60,00
<b>Branzino al Cuore</b> Branzino con olive taggiasche, cocunci, mele limoncelle, zenzero e orzo soffiato	€ 60,00

*minimo tre portate a persona*

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 secondo la normativa vigente (REG. CE 853/04)

## I Desserts

<b>Lo Sfusato di Amalfi</b> il cremoso, il soffiato caldo e lo sgroppino	€ 25,00
<b>CioCCColato</b> il cioccolato secondo il nostro maESTRO	€ 25,00
<b>Natura Diva</b> frutta marinata, gelata e ...	€ 25,00
<b>Pic Nic</b> riproduzione dolce ( <i>per due persone</i> )	€ 60,00
<b>Monopoly</b> un gioco goloso ( <i>per due... giocatori</i> )	€ 60,00
<b>Gelati e Sorbetti</b>	€ 20,00
<b>Formaggi Campani</b>	€ 40,00



## Specialty Coffee

### Panama

Specialty Coffee di varietà Arabica, mono cultivar  
"Geisha" dal corpo molto intenso ed acidità equilibrata.

Espresso.....	€ 12,00
Filtro V60.....	€ 15,00

### Indonesia

Specialty Coffee di varietà Arabica, mono cultivar  
"Kalossi" dal corpo bilanciato ed acidità lieve.

Espresso.....	€ 10,00
Filtro V60.....	€ 12,00

### Kenya

Specialty Coffee di varietà Arabica, multi cultivar,  
dal corpo medio ed acidità piacevole al palato.

Espresso.....	€ 8,00
Filtro V60.....	€ 10,00

*Il concetto di Specialty Coffee è uno dei principali dogmi della cosiddetta Third Wave del caffè; caffè di altissima qualità, speciali, tracciabili, dei quali si conosce per filo e per segno l'origine. Ma qual'è la definizione di Specialty Coffee? La storia dello specialty coffee inizia nel 1974, quando Erna Knutsen, fondatrice di Knutsens Coffees, in un articolo sul Tea & Coffee Trade Journalö usa questo termine per descrivere i chicchi di caffè dal sapore più pieno, coltivati in particolari microclimi.*



## Single Origin

### Caraibi

Caffè mono origine di varietà Arabica, cultivar "Caturra  
Typica" dal corpo generoso ed acidità bilanciata.

Espresso o Americano.....	€ 5,00
---------------------------	--------

### Brasile

Caffè mono origine decaffeinato con processo di immersione  
in acqua pura dal corpo pieno e bassa acidità.

Espresso o Americano.....	€ 5,00
---------------------------	--------

*Il Caffè mono origine è un caffè di una sola piantagione, non una miscela, da degustare in purezza per conoscere e provare gusti unici ed inimitabili. Grani di una singola origine geografica e varietà botanica che accresce le loro distinte qualità organolettiche. Un viaggio verso Paesi dove la terra e i suoi profumi si fondono nel caffè in essenze e fragranze esclusive.*



HVF

VILLA FRANCA

POSITANO

★★★★★L

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

*Independently minded*

li”

URANT

TANO



LiGalli<sup>™</sup>