



HVF

... a dream amid sea and sky

“LiGalli
RESTAU
POSI

LiGalli[™]

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 terri-
torio contestualmente alla stagionalità del prodotto.

Degustazione

Chef's Idea - € 220,00

Il Fresco Polpo

puntarelle, alici e zuppetta allo zenzero

Toast di foie gras

scampi, rabarbaro all'aceto di riso e arance

Plin

farciti di bufala affumicata, astice blu e sedano

Spaghettono

riccio, vegetazione di datterino e tarallo

Rombo

in foglia di patate, salsa di alici in tortiera

Maialino nero

caviale di storione bianco, scalogno, bernese

Monopoly

...un gioco goloso!
(per due persone)

in abbinamento con

Krug Grande Cuvée 169ème Édition	€ 320,00
Krug Brut Vintage 2006	€ 400,00
Krug Rosé Brut	€ 480,00

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

Degustazione

Essenza Li Galli - € 180,00

L'Uovo

'nduja, provolone del monaco, papaccelle e sesamo tostato

Il... Gamberi

Cappellacci

di "non" genovese, mela verde e brodo al parmigiano reggiano

Spaghettono

riccio, vegetazione di datterino e tarallo

Rana pescatrice

ceci, lime, patate, yogurt affumicato

Piccione

marinato al caffè, cavoli e tamarindo

Pic-Nic

(per due persone)

 **IO Vegetariano** - € 150,00
veggie inspired

Melanzana

...da scarpone a parmigiana

Cappellacci

di "non" genovese, mela verde e brodo al parmigiano reggiano

Ris...Orto

zafferano, verdure, caciocavallo e tartufo

Pancotto

di friarielli

Dolce Vita Napoletana

la pastiera, il babà, la caprese e il caffè

Premium Wine Pairing

€ 120,00

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

La Carta

Melanzana ...da scarpone a parmigiana	€ 35,00
Il Fresco Polpo puntarelle, alici e zuppetta allo zenzero	€ 40,00
Toast di foie gras scampi, rabarbaro all'aceto di riso e arance	€ 60,00
Il... Gamberi	€ 80,00
L'Uovo 'nduja, provolone del monaco, papacelle e sesamo tostato	€ 40,00
Plin farciti di bufala affumicata, astice blu e sedano	€ 40,00
Cappellacci di "non" genovese, mela verde e brodo al parmigiano reggiano	€ 35,00
Gnocchi con vongole, gamberetti di nassa, peperoncini verdi e lime	€ 40,00
Spaghettono riccio, vegetazione di datterino e tarallo	€ 35,00
Ris...Orto zafferano, verdure, caciocavallo e tartufo	€ 40,00
Rombo in foglia di patate, salsa di alici in tortiera	€ 60,00
Maialino nero caviale di storione bianco, scalogno, bernese	€ 50,00
Piccione marinato al caffè, cavoli e tamarindo	€ 60,00
Rana pescatrice ceci, lime, patate, yogurt affumicato	€ 55,00
Triglia cozze alla griglia, carote, curcuma e salicornia	€ 50,00

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 (REG. CE 853/04)

special thanks to multi-starred **Chef Nino Di Costanzo**

I Desserts

Limone la delizia, il soffiatocaldo e lo sgroppino	€ 25,00
Dolcevita Napoletana la pastiera, il babà, la caprese con le amarene e il caffè	€ 25,00
Primavera orto, frutta e fiori	€ 25,00
Pic Nic riproduzione dolce <i>(per due persone)</i>	€ 60,00
Monopoly un gioco goloso <i>(per due persone)</i>	€ 60,00
Gelati e Sorbetti	€ 20,00
Formaggi Campani	€ 40,00



HVF

VILLA FRANCA

POSITANO

★★★★★L

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded

li”

URANT

TANO



LiGalli[™]