



HVF

*... a dream amid sea and sky*

“LiGalli  
RESTAU  
POSI

LiGalli<sup>™</sup>

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**

alghe, alici e intingolo allo zenzero

### **Il... Gamberi**

### **Gnocchi**

zuppeta di pesci, tandoori e asparagi di mare

### **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 170ème Édition

€ 320,00

**Krug** Rosé Brut

€ 480,00

**Bollinger** R.D. 2007

€ 390,00

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

## Degustazione

**Essenza Li Galli** - € 180,00

### Sapori di Mare...

#### **Plin**

farciti di bufala affumicata, astice blu e sedano

#### **Spaghettono**

riccio, vegetazione di datterino e tarallo

#### **Rana pescatrice**

ceci, lime, patate, yogurt affumicato

#### **Piccione**

marinato al caffè con tuberi, chutney di ciliegie e salsa al 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

#### **Spaghetto**

con zucchine e i suoi fiori, basilico e parmigiano reggiano "36 mesi"

#### **Come un Carciofo**

di patate, royale agrodolce, zucchine e menta

#### **Limone**

la delizia, il soffiatocaldo e crema gelato di bufala

**Premium Wine Pairing**

€ 120,00

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

## La Carta

<b>Melanzana</b> ...da scarpone a parmigiana	€ 35,00
<b>Il Fresco Polpo</b> alghe, alici e intingolo allo zenzero	€ 40,00
<b>Sapori di Mare...</b>	€ 60,00
<b>Il... Gamberi</b>	€ 80,00
<b>L'Uovo</b> 'nduja, provolone del monaco, papaccelle e sesamo tostato	€ 40,00
<b>Plin</b> farciti di bufala affumicata, astice blu e sedano	€ 40,00
<b>Cappellacci</b> di "non" genovese, mela verde e brodo al parmigiano reggiano	€ 35,00
<b>Gnocchi</b> zuppetta di pesci, tandoori e asparagi di mare	€ 40,00
<b>Spaghettono</b> riccio, vegetazione di datterino e tarallo	€ 35,00
<b>Risotto</b> con sfusato di Amalfi, ventresca, bottarga di tonno e mandorle tostate	€ 40,00
<b>Rombo</b> in foglia di patate, salsa di alici in tortiera	€ 60,00
<b>Maialino nero</b> caviale di storione bianco, scalogno, bernese	€ 50,00
<b>Piccione</b> marinato al caffè con tuberi, chutney di ciliegie e salsa al tamarindo	€ 60,00
<b>Rana pescatrice</b> ceci, lime, patate, yogurt affumicato	€ 55,00
<b>Triglia</b> cozze alla griglia, carote, curcuma e frisée	€ 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 secondo la normativa vigente (REG. CE 853/04)

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

## I Desserts

<b>Limone</b> la delizia, il soffiatocaldo e crema gelato di bufala	€ 25,00
<b>Dolcevita Napoletana</b> la pastiera, il babà, la caprese con le amarene e il caffè	€ 25,00
<b>Estate</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 persone)</i>	€ 60,00
<b>Gelati e Sorbetti</b>	€ 20,00
<b>Formaggi Campani</b>	€ 40,00



HVF

VILLA FRANCA

POSITANO

★★★★★L

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

*Independently minded*

li”

URANT

TANO



LiGalli<sup>™</sup>