



HVF

... a dream amid sea and sky

“LiGalli
RESTAU
POSI

LiGalli[™]

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 - € 280,00

Bufalo, Alici e Radici

Bufalo alla barbabietola, alici marinate, tuberi e radici dell'orto

AmmMARE...

...un mare da amare

Genovese Fujuta

Cappellacci alla "non" genovese, mela verde, consommé di gallina al Parmigiano Reggiano 40 mesi

Vesuvio Blu (Pastificio Gentile)

Astice Blu, fagioli di Controne, lime, yogurt e capperi di Pantelleria

Branzino al Cuore

Branzino con olive taggiasche, cucunci, mele limoncelle, zenzero e quinoa soffiata

Maialino Nero Casertano (caviale e ostriche)

- pancia con salsa bernese, scalogno confit, caviale di storione bianco
- testa con ostriche della Normandia, limone pane, puntarelle ed olio all'alloro

PicNic

(per due persone)

in abbinamento con

Krug Experience	Grande Cuvée 171ème Édition	€ 520,00
	Vintage 2008	€ 800,00
	Rosè 26ème Édition	€ 780,00
Premium Wine Pairing		€ 250,00
Path of...Cocktails		€ 150,00

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

Legàmi - € 230,00

UOVO...Passione Piccante

Uovo Mollet, 'nduja, provolone del monaco, amaranto, asparagi e passion fruit

PrimaVera Sensazione

Pasta all'uovo ripiena di ricotta di bufala e sfusato di Amalfi, estratto di piselli, papacella, vongole al nero di seppia e calamaretti spillo

Spaghetto GDN

Estratto di peperone, gamberetto di nassa, finocchio, finocchietto selvatico, erba cipollina e aceto di sedano

Il Nobile Praianese

Morbido e Croccante di Totano, quinto quarto, verbana, patate ratte

Piccione Voyageur (di Laura Peri)

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

Tradizione Geometrica

Un tocco contemporaneo nella pasticceria regionale

 **LINFA** - € 180,00
veggie inspired

Mammola

Carciofo, topinambur, pecorino di Tovere, fave e melassa di arancia Tarocco

Genovese Fujuta

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

SorRiso al Sud

Riso Carnaroli riserva San Massimo, crosta fiorita di Bufala, pino mediterraneo, bergamotto ed alghe

Patata Royale

Patate al cartoccio, Royale all'erba cipollina, yogurt affumicato, sedano rapa, funghi champignon e tartufo nero pregiato

Sfusato di Amalfi

Il cremoso, il soffiato caldo e lo sgroppino

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

La Carta

Li...Gamberi Modi diversi di degustare il Gambero	€ 80,00
AmmMARE... ...un mare da amare	€ 70,00
UOVO...Passione Piccante Uovo Mollet, 'nduja, provolone del monaco, amaranto, asparagi e passion fruit	€ 50,00
Il Bufalo, Alici e Radici Bufalo alla Barbabietola, alici marinate, tuberi e radici dell'Orto	€ 50,00
Mammola Carciofo, topinambur, pecorino di Tovere, fave e melassa di arancia Tarocco	€ 40,00
Vesuvio Blu (pastificio Gentile) Astice Blu, fagioli di Controne, lime, yogurt e capperi di Pantelleria	€ 50,00
Genovese Fujuta Cappellacci alla NON-Genovese, mela verde e consommé di gallina al Parmiggiano Reggiano 40 mesi	€ 40,00
PrimaVera Sensazione Pasta all'uovo ripiena di ricotta di bufala e sfusato di Amalfi, estratto di piselli, papaccella, vongole al nero di seppia e calamaretti spillo	€ 40,00
Spaghetto GDN Estratto di Peperone, gamberetto di nassa, finocchio, finocchietto selvatico, erba cipollina ed aceto di sedano	€ 40,00
SorRiso al Sud Riso Carnaroli riserva San Massimo, crosta fiorita di Bufala, emulsione di ricci, pino mediterraneo, bergamotto ed alghe	€ 50,00
Maialino Nero Casertano (caviale e ostriche) - pancia con salsa bernese, scalogno confit, caviale di storione bianco - testa con ostriche della Normandia, limone pane, puntarelle ed olio all'alloro	€ 70,00
Il Nobile Praianese Morbido e croccante di Totano, quinto quarto, verbena, patate ratte	€ 60,00
Piccione Voyageur (di Laura Peri) Piccione marinato al caffè, indivia, more, mandorle con salsa al tamarindo	€ 70,00
Solea Solea Sogliola farcita con seppia, gambi e foglia di bietola, salsa di sedano, beurre blanc all'aceto bianco di chardonnay	€ 60,00
Branzino al Cuore Branzino con olive taggiasche, cocunci, mele limoncelle, zenzero e quinoa soffiata	€ 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

Lo Sfusato di Amalfi il cremoso, il soffiato caldo e lo sgroppino	€ 25,00
RE Cioccolato il Re cioccolato secondo il nostro maESTRO	€ 25,00
Natura Diva frutta marinata, gelata e...	€ 25,00
Tradizione Geometrica un tocco contemporaneo nella pasticceria regionale	€ 25,00
PicNic riproduzione dolce (<i>per due persone</i>)	€ 60,00
Gelati e Sorbetti	€ 20,00
Selezione Formaggi Campani	€ 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[™]