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.

PERCORSI DEGUSTATIVI

Legàmi - € 280,00

Dal BioHorto HVF alla dispensa
Rapa rossa alla cenere, formaggio di mandorle e papaccelle

Piatto Sgombro
Sgombro con caviale Siberian, cremoso di bufala, pomodori marinati verdi e sorbetto al sedano

Tubetto
Ditalini di farro, zuppetta di pesce, passion fruit, daikon e salicornia

Vesuvio Blu
Pasta di Gragnano, astice blu, fagioli di Controne, lime, yogurt e capperi di Pantelleria

Branzino fuor d'acqua
Olive taggiasche, cucunci, quinoa, mela limoncella e zenzero

Piccione Voyageur *(di Laura Peri)*
Piccione marinato all'alloro, indivia all'agro, tamarindo, fegatini, more e mandorle

Monopoly
un percorso dolce tra i luoghi iconici e i sapori della nostra terra (per due...giocatori)

Nuova Essenza - € 220,00

Cucozza
Zucca Napoletana, barbecue, melagrana, latte fermentato e curry madras

Lumachine
Pasta di Gragnano, totani, finocchietto marino, peperoncini verdi e limone

Contrasti
Pasta all'uovo, bufala, calamaretti spillo, friarielli, papaccelle e sommacco

Sale e terra
Rombo al vapore, radici croccanti, salicornia e salsa di alici in tortiera

Tra bosco e campagna
Agnello Laticauda, frutti rossi, panna acida al rafano, cicoria e nocciole

L'altra Costiera
Limone grigliato, pino mediterraneo, shiso rosso e tarassaco

LINFA - € 180,00
veggie inspired

Cucozza
Zucca Napoletana, barbecue, melagrana, latte fermentato e curry madras

Pasta c'à Pummarola
Spaghettino di Gragnano con le nostre conserve di pomodori ed estratto acerbo

Genovese Fujuta
Cappellacci di genovese vegetariana, consommé di parmigiano reggiano 36 mesi e mela verde

Al cartoccio
Patata rossa, sedano rapa, tartufo nero ed estratto di cipolla arrosto

Pic Nic
Gioco e memoria...la scampagnata servita in tavola (per due persone)

in abbinamento con

Krug Experience	Grande Cuvée 173ème Édition	€ 450,00
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.

LA CARTA

Lanima € 50,00
Animella di vitello, sedano acidulo, puntarelle e lampone maturato

Piatto Sgombro € 50,00
Sgombro con caviale di storione Siberiano, cremoso di bufala, pomodori verdi marinati e sorbetto al sedano

AmmARE € 70,00
Un mare da amare

Cucozza € 40,00
Zucca Napoletana, barbecue, melagrana, latte fermentato e curry madras

Dal BioHorto HVF alla dispensa € 40,00
Rapa rossa alla cenere, formaggio di mandorle e papaccelle

Genovese Fujuta € 50,00
Cappellacci di genovese, consommè di gallina al Parmigiano Reggiano 36 mesi e mela verde

Pasta C'à Pummarola € 50,00
Spaghettino di Gragnano, con le nostre conserve di pomodori e crudo di pomodoro verde

Vesuvio Blu € 50,00
Pasta di Gragnano, astice blu, fagioli di Controne, lime, yogurt e capperi di Pantelleria

Lumachine € 50,00
Pasta di Gragnano, totani, finocchietto marino, peperoncini verdi e limone

Infanzia in fermento € 50,00
Riso di semola, caprino, verdello, erbe amare e aceto di rapa rossa

Branzino fuor d'acqua € 60,00
Olive taggiasche, cucunci, quinoa, mela limoncella e zenzero

Piccione Voyageur *(di Laura Peri)* € 70,00
Piccione marinato all'alloro, indivia all'agro, tamarindo, fegatini, more e mandorle

Sale e Terra € 70,00
Rombo al vapore, radici croccanti, salicornia e salsa di alici in tortiera

Tra bosco e campagna € 60,00
Agnello Laticauda, frutti rossi, panna acida al rafano, cicoria e nocciole

Maialino nero casertano € 60,00
Pancia con salsa bernese e caviale Siberian, testina con ostrica del gargano,
sfusato amalfitano e dragoncello

minimo tre portate a persona

Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala o consultare il QR-Code(REG. UE 1169/2011)
Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido secondo la normativa vigente (REG. CE 853/04)

Executive Chef - Savio Perna

I DESSERT

L'altra Costiera € 25,00
Limone grigliato, pino mediterraneo, shiso rosso e tarassaco

Velluto arabica e cacao € 25,00
Evoluzione del Tiramisù

Natura Diva € 25,00
in osmosi, marinata, croccante e ghiacciata

Monopoly € 70,00
Un percorso dolce tra i luoghi iconici e i sapori della nostra terra (per due... giocatori)

PicNic € 70,00
Gioco e memoria...la scampagnata servita in tavola! *(per due persone)*

Selezione Formaggi Campani € 40,00

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

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

Specialty Coffee

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 Journal usa questo termine per descrivere i chicchi di caffè dal sapore più pieno, coltivati in particolari microclimi.

Single Origin

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.

Pastry Chef - Vincenzo Virno