



HVF

# GOLD

SKY LOUNGE

KRUG

GOLD Sky Lounge situated on the breathtaking roof top Terrace is where you can relax and at the same time, have some serious fun. Choose from an incredible selection of over a hundred rare vintage champagne labels accompanied by caviar, oysters and the culinary creations of our Executive Chef Savio Perna, one Michelin Star.

GOLD Sky Lounge è il luogo ideale dove potersi rilassare e divertirsi al tempo stesso. Si può scegliere tra oltre cento rare etichette di Champagne vintage accompagnate da caviale, degustazione di ostriche e dalle creazioni dell'Executive Chef Savio Perna, una Stella Michelin.

Savio Perna  
Executive Chef

**We invite guests with allergies or intolerances to refer to the staff for clarification (REG. UE 1169/2011)  
The raw fish served has been treated with rapid blast frozen (REG. UE 1169/2011)**

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)

## Designed to share

### **GOLD Plateau Royale** € 180,00

The Plateau are on ice and served with Amalfi Coast Lemons, mignonette sauce, toasted bread and butter.

I Plateau sono serviti su ghiaccio, con limoni d'Amalfi, salsa mignonette, pane tostato e burro.

### **Raw & Marinated** € 140,00 Crudo & Marinato

**Oysters &...** (6 pieces) € 60,00  
Ostriche &... (12 pieces) € 120,00

**Shrimps (raw or grilled)** (6 pieces) € 60,00  
Gamberi Freschi (crudi o grigliati) (12 pieces) € 120,00

**Langoustine (raw or grilled)** (6 pieces) € 80,00  
Scampi Freschi (crudi o grigliati) (12 pieces) € 140,00

**Daily Caught Whole Fish (Grilled, Salt Crust)** (per Kg) € 140,00  
with grilled vegetables, herb-sautéed potatoes  
Pescato del giorno servito intero (Alla Griglia, in Crosta di Sale)  
con verdure alla griglia, patate saltate alle erbe

**Pizza MIA** € 50,00  
salmon, buffalo chese "stracciata", caviar and lime  
Salmone, stracciata di Bufala, Caviale e Lime

## Assiette Caviar

### "Calvisius"

**Beluga** (30 gr) € 350,00  
**Oscietra Imperial** (30 gr) € 250,00  
**Tradition Royal** (30 gr) € 150,00

All types of Caviar are on ice and served with buckwheat blinis, butter, buffalo yogurt, eggs, mignonette sauce  
Il caviale e' servito su ghiaccio, con blinis di grano saraceno, burro, yogurt, di buffalo, uova e salsa mignonette

## Show Cooking...

<b>Grilled Lobster</b> with mixed vegetables Astice alla griglia con fantasia di verdure	(per Kg)	€ 150,00
<b>Selection of grilled fish</b> Grigliata Mista di Pesce		€ 60,00
<b>Grilled Fillet of Fish</b> with Mesclun Salad, Fennels, Grapefruit and Ginger Filetto di Pesce alla Griglia con Misticanza, Finocchi, Pompelmo e Zenzero		€ 50,00
<b>Grilled Octopus</b> with soft lemon potatoes, spring onion and black truffles Polpo Grigliato con soffice di patate al limone, cipollina e tartufo nero		€ 40,00
<b>Seared Tuna</b> with Sichuan pepper, soy endive and burnt orange Tonno scottato con pepe di Sichuan, indivia alla soia e arancia bruciata		€ 40,00
<b>Grilled Squid</b> Calamaro Arrostito		€ 40,00
<b>Lobster Catalana Salad</b> Catalana di astice		€ 50,00
<b>Fried Calamari &amp; Shrimps</b> Frittura di calamari e gamberi		€ 50,00

...& more

<b>Pacchero with Lobster</b> Pacchero all'astice		€ 60,00
	<i>to share</i>	€ 110,00
<b>Linguine with Clams</b> with green chillies and lime Linguine alle vongole con peperoncini verdi e lime		€ 30,00
	<i>to share</i>	€ 50,00
<b>Amalfi Lemon "Amorini"</b> with caviar, smoked butter and chives Amorini al Limone sfusato di Amalfi con caviale, burro affumicato ed erba cipollina		€ 50,00
	<i>to share</i>	€ 90,00





<b>Agerola Panbiscotto with buffalo mozzarella</b>	€ 30,00
baked tomatoes, eggplant in oil and olives Panbiscotto di Agerola con mozzarella di bufala pomodori infornati, melanzane sott'olio e olive	
<b>Caprese Salad</b>	€ 30,00
with buffalo mozzarella and Sorrento tomatoes Insalata Caprese con mozzarella di bufala e Pomodori di Sorrento	
<b>Spaghetti like in Nerano</b>	€ 30,00
with zucchini and its flowers, Parmigiano Reggiano 36 mt.	<i>to share</i> € 50,00
Spaghetti come a Nerano con zucchine e i loro fiori, Parmiggiano Reggiano e Basilico	
<b>Caprese Ravioli</b>	€ 30,00
	<i>to share</i> € 50,00
<b>Eggplant Parmigiana</b>	€ 30,00
Parmigiana di Melanzane	
<b>Fried mozzarella in breadcrumbs</b>	€ 30,00
with rocket salad, cherry tomatoes and tartare sauce Mozzarella in Carrozza con rucola, pomodorini e salsa tartara	

## Dessert

<b>Dark chocolate Terrine with Vesuvius Apricots</b>	€ 20,00
Terrina al cioccolato fondente con albicocche del Vesuvio	
<b>Golosius Tiramisù</b>	€ 20,00
<b>Strawberries Cheesecake with hazelnuts</b>	€ 20,00
Cheesecake alle fragole con Nocciole	
<b>Fresh Fruit Salad</b>	€ 20,00
Tagliata di frutta fresca	
<b>Gelato and Sorbets</b>	€ 20,00
Gelati e sorbetti	

# AUR'A GOLD WATER

Aur'a natural gold water emerges in a region called "Gold Hawk Mountain" where since Roman times men have harvested rare precious metal ore. Aur'a is a still water originating from the Ursoanea spring (Ursoanea Valley) located in Ocna de Fier, Caraş-Severin, in the hydrographic basin of Moraviţa. Aur'a emerges to the surface naturally filtered by sand, gravel, cobble and clay. Crossing a gold and silver underground ore, the water is naturally enriched with colloidal gold and silver. Aur'a is certified as a natural mineral water and the water is not treated or modified by adding or removing any elements.

L'acqua d'oro naturale di Aur'a emerge in una regione chiamata "Montagna del Falco d'Oro" dove fin dall'epoca romana gli uomini raccoglievano rari metalli preziosi. Aur'a è un'acqua liscia proveniente dalla sorgente Ursoanea (Valle Ursoanea) situata a Ocna de Fier, Caraş-Severin, nel bacino idrografico di Moraviţa. Aur'a emerge in superficie filtrata naturalmente da sabbia, ghiaia, ciottoli e argilla. Attraversando una miniera sotterranea ricca di oro e argento, l'acqua si arricchisce naturalmente di questi metalli preziosi aumentandone l'alcalinità e la purezza. Aur'a è certificata come acqua minerale naturale e l'acqua non viene trattata o modificata con l'aggiunta o la rimozione di elementi chimici.



**Natural / Sparkling** 0,75cl

€ 12,00

TDS 390 mg/l  
ph factor 8,25  
Hardness 270 mg/l  
Nitrate 1,5 mg/l  
Calcium 70 mg/l  
Magnesium 24 mg/l  
Sodium 4 mg/l  
Potassium 2 mg/l  
Gold 0,012 µg/l  
Silver 0,04 µg/l  
Bicarbonates 184 mg/l  
Chloride 2 mg/l

## home, south home

Our Signature Cocktails cross cultures and continents, traditions, and research in a journey of flavors that arrives here in Positano where travelers looking for a home






Villa Franca is The Home contemporary, international, and innovative, welcomes into his arms travelers from all over the Earth.

"wherever your heart is, there you will find your treasure"  
the Alchemist

I nostri Signature attraversano le culture e i continenti, le tradizioni e la ricerca, in un viaggio di sapori che arriva fino a Positano dove si incontrano viaggiatori che hanno voglia di trovare casa

Villa Franca è La Casa contemporanea, internazionale e innovativa, accoglie tra le sue braccia i viaggiatori di tutto il Mondo.  
"wherever your heart is, there you will find your treasure"  
the Alchemist

## Premium Experience

- |  |         |
|--|---------|
|  <b>GOLDen</b>   | € 50,00 |
| he who has the gold makes the rules...   |         |
| The MaCallan Rare Cask, honey, lemon verbena, golden dust  |         |
|  <b>Red Ants</b>    | € 35,00 |
| it is the ant, not the lion, which the elephant fears...   |         |
| Anty gin, lemon oleo saccharum with paprika  |         |

## Cocktail List

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Ocean's Soul</b>  | € 25,00 |
| tequila reposado, pineapple, pink pepper, ginger, vanilla syrup and lime |         |
| <b>Twix on Classic</b>   | € 25,00 |
| vodka, amaretto disaronno, salt caramel syrup, pink grapefruit soda      |         |
| <b>Lushy Spritz</b>  | € 25,00 |
| white rhum, aperol, mango syrup and lime juice                           |         |
| <b>Lemon Villa Drop</b>  | € 25,00 |
| vito's Vodka, Yuku sake, lemon, sugar and lime                           |         |

<b>Woman in Pink</b>	€ 25,00
Tanqueray n.10, Italicus, lemon, strawberries, pineapple and sugar	
<b>Vesuvio Sour</b>	€ 25,00
Amaro del vesuvio, lemon juice, orange bitter, angostura bitter	
<b>Amalfi 75</b>	€ 25,00
Amalfi gin, limoncello, orange juice, champagne	
<b>Be Italian!</b>	€ 25,00
gin, italicus, orgeat, basil leaves	
<b>John Wayne in Positano</b>	€ 25,00
amber rhum, lemon juice, apricot brandy, grand marnier	
<b>Bloody Franca</b>	€ 25,00
rosemary vodka, tomato water, condiments	
<b>EspresSorrento</b>	€ 25,00
vodka, limoncello, espresso	

## Mocktails

Our Alcohol Free Cocktails will take you for a walk through the streets of Positano, telling every corner.

I Nostri Cocktail analcolici vi porteranno a spasso per le vie di Positano, raccontandone ogni angolo.

<b>Vir-Gin</b>	€ 20,00
gin zero alcohol, lime, aloe vera juice	
<b>Garibaldi's dead</b>	€ 20,00
red bitter zero alcohol, orange juice	
<b>Fornillo's</b>	€ 20,00
basil syrup, pineapple juice, cranberry juice, lime juice	



## Classic Cocktails

Our bartenders crew is available to make every recipe  
of international cocktails.

Make your choice on our timeless classics:

Il nostro team di bartenders è a disposizione per realizzare ogni ricetta  
di cocktail internazionale.

Scegli tra i nostri classici senza tempo:

### **Cosmpolitan**

Vodka, cointreau, lime and cranberry juice

€ 22,00

### **Espresso Martini**

Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar syrup

### **Margarita**

tequila, cointreau, lime juice, salt

### **Negroni**

gin, vermouth, bitter

### **Americano**

vermouth, bitter

### **Manhattan**

Rye Whisky, Angostura bitter, Red Vermouth

### **Spritz**

- Aperol
- Hugo style
- Limoncello version

### **Old Fashioned**

bourbon, sugar, angostura bitter

## Birre / Beers

### **Nastro Azzurro**

€ 10,00

### **Nastro Azzurro Capri**

### **Nastro Azzurro 0.0 (alcohol free)**

# Champagne

<b>Krug Grande Cuvée 170ème Édition</b> Chardonnay, pinot noir, pinot meunier	€ 350,00
<b>Krug Clos d'Ambonnay 2002</b> Pinot noir	€ 3950,00
<b>Krug Clos du Mesnil 2006</b> Chardonnay	€ 2000,00
<b>Dom Pérignon Brut Vintage 2010</b> Chardonnay, pinot noir	€ 450,00
<b>Dom Pérignon P2 2000</b> Pinot noir, chardonnay	€ 900,00
<b>Dom Pérignon P2 2003</b> Pinot noir, chardonnay	€ 600,00
<b>Dom Pérignon P3 1992</b> Pinot Noir, chardonnay	€ 3600,00
<b>George Laval</b> Les Hautes Chèvres 2015	€ 400,00
Les Longues Violes 2013	€ 1100,00

# Champagne

## **Bollinger**

RD 2007	€ 400,00
La Grande Année 2014	€ 300,00
Vieilles Vignes 2009	€ 1800,00

## **Philipponat**

Clos de Goisses 2013	€ 550,00
----------------------	----------

## **Bérêche et Fils**

Le Cran Premier Cru 2014	€ 210,00
--------------------------	----------

## **Palmer & Co**

Grands Terroirs 2003 Magnum	€ 650,00
Grands Terroirs 2012 Magnum	€ 550,00

## **Benoît Lahaye**

Grand Cru Millesimé 2013	€ 240,00
--------------------------	----------

## **Veuve Clicouot**

La Grande Dame 2012	€ 320,00
---------------------	----------

## **Tarlant**

Lavigne D'Antan	€ 400,00
-----------------	----------

# Champagne Rosé

## Louis Roederer

Cristal 2013

€ 950,00

Magnum 2008

€ 1500,00

## Dom Pérignon Vintage Rosé 2008

Chardonnay, pinot noir

€ 700,00

## Laurent-Perrier

Alexandra Rosé 2004

€ 450,00

## Gosset

Celebris 2007

€ 280,00

## ...by the glass

### Krug - Grande Cuvée 170ème Édition

chardonnay, pinot noir, pinot meunier

€ 60,00

### Frédéric Savart - L'Overture

pinot noir

€ 30,00

### Jean Michel - Blanc de Chardonnay

chardonnay

€ 25,00

### Gosset - Grand Rosé

chardonnay, pinot noir

€ 30,00





HVF



KRUGG