



 **IL GOLFO**
RISTORANTE

Antipasti *Appetizers*

Tartare di tonno pinna gialla e seppia su zuppetta agre al frutto della passione, pistacchi di Bronte e il suo cracker al papavero
Yellow fin tuna tartar and cuttlefish sour zuppetta to the fruit of the passion, pistachios from "Bronte" And your cracker to the poppy

Terrina di polipo, musetto di maialino alla frutta secca, su confettura di limone "Sfusato di Amalfi" e cocco
Terrina of octopus, piglet with dread fruit on the lemon jam from "Amalfi" and coconut

Gamberi rossi al vapore di tè verde su crostone di ananas, profumo di vaniglia bourbon ed emulsione di lime
Green tea steamed red shrimp on the pineapple, perfume of vanilla bourbon and emulsion of lime

Luciana di "Polpetielli" con pomodorini di Corbara, olive di Gaeta e crostini di casereccio al finocchietto
Small octopus with cherry tomato from "Corbara", olives of Gaeta and fennel croutons

Carpaccio di filetto di bufala affumicato al legno di ciliegio, con carciofi di Paestum croccanti e mantecato di ricotta
Smoked buffalo mozzarella carpaccio with artichokes of Paestum and ricotta cheese

Insalate *Salads*

Capri ... Parma
Capri ... to Parma - mozzarella cheese and tomato with culatello

Valeriana, agrumi e carote
Valerian, citrus fruit and carrots

Molluschi, crostacei, mela e limone
Shellfish, crustaceans, apple and lemon

Gran piatto di crudi
Large plate of raw fish

Paste e Zuppe *Pasta and Soup*

Taglierini al nero di seppia saltati con cicale di mare su brodetto leggero di trippa e fagioli di Controne al timo limonato

Taglierini pasta with black of cuttlefish seared with crickets of sea on light tripe broth and beans from 'Controne' and thyme

Candele spezzate con ragù di moscardini di scoglio e saltata di melanzane violette all'origano fresco

Candles pasta with meat sauce of dormouses and eggplants with fresh oregano

Riso di pasta all'uovo affumicata, con genovese di murena e crema di mozzarella di bufala campana

Rice with smoked egg with murena fish and mozzarella cheese cream

Bavettine all'astice

Bavettine pasta with lobster

Paccheri di Gragnano padellati con cipolla fondente e morbidelle di coniglio alla cacciatora

Paccheri pasta sauteed with melt onion and rabbit devilled style

Spaghettoni di Gragnano saltati con pomodorini delle colline corbaresi e pesto di basilico dei nostri terrazzi

Spaghettoni sautéed with cherry tomato and pesto sauce

Tagliatelle della casa alle alghe con colatura di alici, su passatina di scarole e briciole di pane alle acciughe e mandorle

Homemade noodles with algae flavour and anchovies sauce on prickly lettuce and bread crumbs with almonds

Carne e Pesce *Meat and Fish*

Fracosta di maialino cotta a bassa temperatura al sentore di ibisco con pinoli e uvetta e indivia ripassata

Piglet coke in a low temperature in the hibiscus perfume with pine-kernels, currants and endive

Spalla di agnellino servita con purea di carciofi "mammarelle" e mentuccia con salsa al pecorino stagionato

Lamb's shoulder served with purea of artichokes mint and pecorino cheese sauce

Stinco di vitello campano con crosta di tarallo di Agerola su schiacciatina di patate al rosmarino e provolone del monaco

Veal's shin with bread of Agerola on potatoes pie flavoured with rosemary and monk's cheese

Pesce bandiera in parmigiana con provola e croccante al cous-cous su crostata di melanzane al san Marzano e clorofilla al basilico

Flag fish with provola cheese and cous-cous on aubergine tart and basil chlorophyll

Ventresca di tonno scottata al sesamo su mantecato di carote e arance sanguinelle

Tuna fish scorched in sesame, carrots and oranges mousse

Merluzzo da lenza pochè, stuoia di zucchine e premuta di fragoloni e cedro

Codfish with courgettes, fresh strawberry and cedar juice

La Griglia *Grill*

*Pezzogna

Pezzonga/local fish

*Orata o Spigola

Gilt-head or Sea bass

Pescato misto di cattura

Mixed fish of the day

*Fiorentina

'Fiorentina'

Filetto di manzo

Tender loin fillet

Agnello

Lamb

Tutti i piatti vengono serviti con vegetali di stagione e dressing agli agrumi

We serve these course with fresh vegetables and citrus fruit dressing

*Le selezioni della griglia sono per due persone

The selection to the grill is for a minimum of two people

Formaggi *Cheeses*

Piccola selezione (5 tipologie)
Cheeses selection (5 typologies)

Grande selezione di formaggi nazionali ed internazionali serviti con pane ai fichi, mostarde e frutta secca (8 tipologie)
A variety of national and international cheeses served with fig trees bread, mustard and dry fruit(8 typologies).

*Le selezioni di formaggio seguono la stagionalità
The selection depends on the season

Menu 'La Tradizione'

Terrina di polpo, musetto di maialino alla frutta secca, su confettura di limone "Sfusato di Amalfi" e cocco
Terrina of octopus, piglet with dread fruit on the lemon jam from "Amalfi" and coconut

Candele spezzate con ragù di moscardini di scoglio e saltata di melanzane violette all'origano fresco
Candles pasta with meat sauce of dormouses and eggplants with fresh oregano

Orata o Spigola servite con vegetali di stagione e dressing agli agrumi
Gilt-head or Sea bass served with fresh vegetables and citrus fruit dressing

100% Limone - delizia, semifreddo, babà, spuma e cioccolato
100% Lemon - delizia, parfait, babà, mousse, chocolate

*a persona, bevande escluse - menu
viene realizzato per tutti gli ospiti allo stesso tavolo
** per person, beverages not included - the chef will propose you each of these menu only if it will be ordered by all the guests at the same table*

Menu 'Degustazione'

Tartare di tonno pinna gialla e seppia su zuppetta agre al frutto della passione,
pistacchi di Bronte e il suo cracker al papavero

*Yellow fin tuna tartar and cuttlefish sour zuppetta to the fruit of the passion,
pistachios from "Bronte" And your cracker to the poppy*

Riso di pasta all'uovo affumicata, con genovese di murena e crema di mozzarella di
bufala campana

Rice with smoked egg with murena fish and mozzarella cheese cream

Taglierini al nero di seppia saltati con cicale di mare su brodetto leggero di trippa e
fagioli di Controne al timo limonato

*Taglierini pasta with black of cuttlefish seared with crickets of sea on light tripe
broth and beans from 'Controne' and thyme*

Pesce bandiera in parmigiana con provola e croccante al cous-cous su crostata di
melanzane al san Marzano e clorofilla al basilico

*Flag fish with provola cheese and cous-cous on aubergine tart and basil
chlorophyll*

Fracosta di maialino cotta a bassa temperatura al sentore di ibisco con pinoli e uvetta
e indivia ripassata

*Piglet coke in a low temperature in the hibiscus perfume with pine-kernels,
currants and endive*

Gran piatto di cioccolato – cinque forme e cinque sapori per cinque consistenze

Chocolate Supreme – five shapes for 5 different flavours

*a persona, bevande escluse - menu

viene realizzato per tutti gli ospiti allo stesso tavolo

** per person, beverages not included - the chef will propose you each
of these menu only if it will be ordered by all the guests at the same table*

Dessert *Dessert*

100% Limone - delizia, semifreddo, babà, spuma e cioccolato
100% Lemon - delizia, parfait, babà, mousse, chocolate

Il solido caffè - semifreddo al caffè di moka servito in tazza
Il solido caffè - coffee parfait served in cup

Banane e lamponi - sorbetto ai lamponi su zuppetta soffice di banane al rosmarino e biscotto

Banana and raspberry – soft zuppetta flavoured with bananas and rosemary with biscuit and raspberries sorbet topping

Aranciocaffè - arancia, cioccolato manjari e caffè in un dolce
Aranciocaffè – dessert with orange, manjari chocolate and coffee

Gran piatto di cioccolato – cinque forme e cinque sapori per cinque consistenze
Chocolate Supreme – five shapes for 5 different flavours

Crostatina alle nocciole con frutta fresca e salsa al caramello e gelato all'olio extravergine

Hazelnut Tart with fresh fruit, caramel and extra-virgin olive oil ice cream

*per evitare lunghe attese vi preghiamo di ordinare i dessert insieme alle altre portate
**We suggest you to order the desserts at the same time of the others courses only to let us serve you quicker without having you in a queue*