

Il Golfo

Ristorante Mediterraneo

UN GIRO IN COSTIERA A JOURNEY ALONG THE AMALFI COAST *Chef Francesco Russo*

RHC
RAITO HOTEL
AMALFI COAST

Concept

Un viaggio sensoriale tra i borghi della Divina e le tradizioni campane...

In questo menù, le ricette tipiche vengono reinterpretate attraverso tecniche contemporanee, rispettando l'integrità delle materie prime e celebrando i profumi del nostro mare e della nostra terra.

A sensory journey through the villages of the Amalfi Coast and Campanian traditions...

In this menu, typical recipes are reinterpreted using contemporary techniques, preserving the integrity of the ingredients and celebrating the aromas of our sea and land.

Le Proposte | The Dishes

LA SFOGLIATELLA SALATA....

THE SAVORY SFOGLIATELLA...

Un guscio croccante che evoca la pasticceria napoletana, custodendo al suo interno il cuore morbido di una Parmigiana di melanzane, adagiato su un ragù denso di polipetti alla Luciana...Lo chef ha voluto dare risalto a tre ricette della tradizione in un'unica portata.

A crispy shell reminiscent of Neapolitan pastries, enclosing a soft center of eggplant parmigiana, resting on a rich sauce of baby octopus alla Luciana... The chef aimed to highlight three traditional recipes in a single dish.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

CANDELE ALLA GENOVESE DI TONNO

TUNA "GENOVESE STYLE" PASTA

La tipica pasta "spezzata" a mano incontra la dolcezza infinita della Cipolla Ramata di Montoro e la nobiltà del tonno fresco, per una versione marina di un classico intramontabile.

The typical hand-broken pasta meets the infinite sweetness of Montoro Ramata onions and the nobility of fresh tuna, creating a seafood version of a timeless classic.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

IL PESCATO TRA I LIMONI

THE CATCH AMIDST THE LEMONS

Trancio di pescato del giorno cotto delicatamente su foglie di limone per assorbirne gli oli essenziali, accompagnato da un tortino di scarola ripassata con acciughe di Cetara e olive nere.

Fillet of the catch of the day gently cooked on lemon leaves to absorb their essential oils, served with a baked escarole tart with Cetara anchovies and black olives.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

SINFONIA DI DOLCI CAMPANI

SYMPHONY OF CAMPANIAN DESSERTS

Una trilogia identitaria: la morbidezza della Delizia al Limoncello, l'eleganza della Ricotta e Pere e la freschezza assoluta del Sorbetto al Limone della Costiera.

An identity-defining trilogy: the softness of Limoncello Delizia, the elegance of Ricotta and Pear, and the absolute freshness of Amalfi Coast Lemon Sorbet.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

€80 Bevande Escluse - Beverages not included

Ai sensi del Reg. CE 853/2004 e del Reg. UE 1169/2011, si informa la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento di temperatura, e può essere stato congelato all'origine o successivamente per garantirne la sicurezza alimentare.

TUTTE LE TIPOLOGIE ITTICHE CHE SERVIAMO SONO ABBATTUTE DA NOI O DA AZIENDE DEL SETTORE.

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.
Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

Nei nostri piatti dove è presente il glutine, sono presenti anche tracce di soia, lupini e senape.

In accordance with EC Regulation 853/2004 and EU Regulation 1169/2011, we inform our customers that fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone preventive treatment by means of temperature reduction and may have been frozen at source or subsequently to ensure food safety.

ALL FISH PRODUCTS WE SERVE ARE BLAST CHILLED EITHER BY US OR BY CERTIFIED COMPANIES IN THE SECTOR.

*The food and beverages prepared and served in this establishment may contain the ingredients or additives listed below as allergens.
Cross-contamination cannot be ruled out.*

Our dishes containing gluten, also contain soy, mustard and lupin.

ALLERGENI:

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. GLUTINE | 8. FRUTTA A GUSCIO |
| 2. CROSTACEI | 9. SEDANO |
| 3. UOVA | 10. SENAPE |
| 4. PESCE | 11. SESAMO |
| 5. ARACHIDI | 12. SOLFITI |
| 6. SOIA | 13. LUPINI |
| 7. LATTICINI | 14. MOLLUSCHI |

ALLERGENS:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. GLUTEN | 8. SHELL FRUIT |
| 2. CRUSTACEANS | 9. CELERY |
| 3. EGGS | 10. MUSTARD |
| 4. FISH | 11. SESAME |
| 5. PEANUTS | 12. SULPHUR DIOXIDE |
| 6. SOY | 13. LUPINES |
| 7. DAIRY PRODUCTS | 14. SHELLFISHES |

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.

**Lieti di averla servito, se ha piacere può lasciare una mancia
(anche tramite POS / Carta di Credito)**

***We are delighted to have served you. If you wish, you may leave a tip
(also via POS/credit card).***