

Menù & Drink list

2020



RISTORANTE IL GOLFO
BAR I FARAGLIONI

MENU IL GOLFO E FARAGLIONI

APERITIVI / APPERITIZER

Sfogliatella riccia farcita di parmigiana di melanzane su ragù di moscardini alla luciana

Sfogliatella stuffed with eggplant parmigiana and baby octopus sauce

€ 15,00

Crudo di tonno rosso con chutney di mango e zenzero, e pistacchi

Red tuna tartar, served with mangoes chutney and pistachios

€ 15,00

Polpo scottato su schiacciata di patate al rosmarino, pomodori secchi e salsa alle acciughe

Grilled octopus served with smashing potatoes, rosemary, sun dried tomatoes, and anchovies sauce

€ 16,00

Finissima di manzo angus, servita con caprese di bufala, alici e scarola

Beef salad carpaccio with mozzarella cheese, endive and anchovies

€ 16,00

Carpaccio di branzino su finocchio, limone sfusato e pepe rosa

Raw sea bass carpaccio with fennel, lemon and pink pepper

€ 17,00

Milefoglie di verdure biologiche su gazpacho di pomodorini gialli, mandorle tostate e pesto

Grilled vegetables cold yellow tomatoes soup, almond and pesto sauce

€ 14,00

Tartare di gamberi rossi, spuma di bufala alla vaniglia, maionese di limone e pinoli tostati

Red shrimps tartar with ricotta cheese lemon sauce and pine nuts

€ 17,00

PRIMI PIATTI / PASTA

* Linguine all'astice

* Linguini pasta with lobster

€ 20,00

Pasta patate, gamberi e limone

Pasta with potatoes, shrimps and lemon

€ 16,00

Il mio aglio olio e peperoncino spaghetti alla colatura di alici di cetara, cipollotto nocerino dop e tarallo

Spaghetti with oil, garlic, red hot pepper, sweet onion, anchovies sauce and crunchy bread

€ 16,00

Fettucce ai tre pomodori (corbarino, san marzano e datterino)

Fettucce pasta with three local tomatoes and basil

€ 15,00

* piatto non incluso nel trattamento di mezza pensione (comprende un costo aggiuntivo di 10€)

* for half board guests, there is an additional charge of €10 per person

Ravioli di pasta fresca all' uovo farciti
con patate e broccoli in salsa di vongole

*Ravioli pasta stuffed with potatoes and broccoli
in clams sauce*

€ 16,00

Gnocchetti alla nerano
con crema di zucchine basilico e formaggio

*Potatoes gnocchi with zucchini, basil and local
cheese*

€ 15,00

**Calamarata dei pastai gragnanesi in guazzetto
di pescatrice, pomodorini e melanzane**

*Calamarata pasta with monkfish, tomatoes, and
eggplant*

€ 16,00

Wellington di tonno

tonno rosso con prosciutto, funghi e crosta di pane

*Tuna fish with raw ham, mushrooms and ancho-
vies sauce*

€ 18,00

**Rombo in crosta di patate e mandorle agli
agrumi**

Turbot in crispy potatoes, almond and citrus

€ 18,00

*** Filetto di manzo angus al tartufo scorzone e
verdure tornite all' extravergine**

**Beef fillet with truffle and vegetables*

€ 20,00

**Sella di agnello al sale affumicato in crosta di
sesamo**

Lambs ribs with sesamo seed and smoked salt

€ 20,00

CARNE E PESCE / MAIN COURSE

Baccalà papaccelle e scarole

Cod with local pepper sauce and endive

€ 18,00

**Costine di maiale laccate al miele, aceto e
paprica dolce**

*Ribs pork cooked with honey and vinegar sauce
and paprica*

€ 18,00

**Scaloppa di ricciola in guazzetto di limone e
finocchietto**

Grilled yellowtail fish in lemon sauce

€ 20,00

* piatto non incluso nel trattamento di mezza pensione
(comprende un costo aggiuntivo di 10€)

* for half board guests, there is an additional charge
of €10 per person



DESSERT E FORMAGGI / DESSERT AND CHEESE

Selezione di formaggi con pane ai fichi e confetture della casa

Cheese selection with figs bread and homemade jam

€ 12,00

Crostatina di Giffoni, mele annurche, mandorle e gelato al fior di latte

Apple hazelnut tart with almond cream and vanilla ice cream

€ 8,00

Delizia al limoncello di amalfi

Local lemon and sponge cake

€ 6,00

Tirami-ba-bù

tiramisù con babà e mascarpone di bufala

Tiramisù with babà and buffalo cheese

€ 6,00

Semifreddo ai 3 cioccolati con cremoso al frutto della passione

Three chocolate mousse with passion fruit cream

€ 6,00

Cheese cake al lime e frutti rossi

Lime and red fruit cheese cake

€ 6,00

Ricotta pere e pistacchi

Ricotta cheese, pear and pistachios tart

€ 6,00



DRINK LIST GOLFO E FARAGLIONI

CHAMPAGNE

Krug Gran Cuvée € 300
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

La Grande Dame 1998 € 280
Cliquot

Dom Perignon 2000/2002 € 250
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Cuvée Pommery € 250
Louise 1995

Grande Montagne Grand Cru Extra

Brut-Francis Boulard € 120
Pinot Nero, Chardonnay
(Montagne Di Reims)

Demoiselle Rosé € 100

Moët & Chandon € 90
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne De Ville Rosé € 75
Brut

Champagne De Ville € 65
Brut

Rosé De Saignée – Francis Boulard € 125
Pinot Nero, Pinot Meunier
(Montagne Di Reims)

Cuvée Blanc De Noirs-Marguet € 95
Pinot Nero, Pinot Meunier (Ambonnay)

Champagne € 100
Veuve Clicquot

SPUMANANTI

Trento Ferrari 2008 € 65
Chardonnay

Berlucchi Brut “61” € 45
Chardonnay

Berlucchi Brut € 55
Rosé

Dubl Brut FSG € 40
Aglianico

Dubl Rosé FGS € 55
Aglianico

VINI BIANCHI / WHITE WINE

CAMPANIA

Fiano D'avellino DOCG € 60
Feudi Studi, Fraedane
100% Fiano

Fiano Pietracalda DOC € 35
Feudi San Gregorio
Fiano

Greco Di Tufo € 30
Feudi S. Gregorio

Falanghina € 35
“Serrocielo” DOC
100% Falanghina

Fiano Radici DOCG € 45
Mastroberardino
Fiano

Tramonti Costa D'Amalfi DOC € 30
Apicella, Falanghina, Biancolella

Colle Santa Marina
Costa D'Amalfi DOC € 40
Tramonti Bianco, Apicella
Falanghina 40%, Biancolella 20%, Ginestra
Pepella 40%

Furore Bianco DOC € 45

Marisa Cuomo
Falanghina, Biancolella

Fiorduva Costa D'Amalfi DOCG € 65

Marisa Cuomo
Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%

Campanaro € 40

Irpinia Bianco Doc
50% Fiano, 50% Greco

Greco Di Tufo Cutizzi DOCG € 40

Feudi S. Gregorio

Greco Di Tufo Novaserra € 35

Mastroberardino

Ischia Biancolella € 40

Tommasone DOC
100% Biancolella

Fiano Pietraincatenata IGT € 50

100% Fiano (Paestum)

Irpinia Falanghina € 35

Morabianca, Mastroberardino DOC
100% Falanghina

Lacryma Christi Del Vesuvio € 35

100% Coda Di Volpe

Tramonti Bianco (375 Cl) € 15**VINI ROSE' / ROSE' WINE****CAMPANIA****Tramonti Costa D'Amalfi ROSE' DOC € 35**

G. Apicella
Piedirosso 60%, Sciascinoso 40%

ABRUZZO**Trebbiano D'Abruzzo DOP € 80**

Di Sipio

Colline Teatine Bianco € 45

Di Sipio
IGP, Pecorino, Trebbiano, Falanghina

FRIULI VENEZIA GIULIA**Colli Orientali Del Friuli € 40**

Bastianich

SICILIA**Fiore IGT 2012 € 45**

Barone Di Villagrande

Vignammare IGP 2014 € 45

Nino Barraco

Etna Bianco Superiore Doc 2017 € 35

Barone Di Villagrande

Quojane Zibibbo IGT 2014 € 30

Barone Di Serramarocco

Etna Rosato € 45

Pietra Dolce DOC

TRENTINO-ALTO ADIGE**Pinot Grigio € 40**

Elena Walch
100% Pinot Grigio

Muller Thurgau € 40

Elena Walch
100% Muller Thurgau I.G.T

Gewurztraminer € 40

Elena Walch
100% Muller Thurgau D.O.C

VINI ROSSI / RED WINE

CAMPANIA

Taurasi Riserva Cru € 140

Vigna Quintodecimo Docg 2010/12
100% Aglianico

Patrimo Irpinia Rosso IGT 2012/13 € 120

Feudi San Gregorio
100% Merlot

Serpico Irpinia Aglianico IGT 2010 € 90

Feudi Di San Gregorio
Aglianico

Taurasi € 75

Feudi Studi DOCG, Candriano
100% Aglianico

Furore Rosso € 45

Marisa Cuomo
50% Aglianico, 50% Piediroso

Aglianico Dal Re Doc € 35

Irpinia Aglianico, Feudi Di San Gregorio
100% Aglianico

Kleos Maffini IGT € 45

Paestum

Aglianico Trigaio € 35

Feudi Di San Gregorio
100% Aglianico

Rubrato Campania Rosso Doc € 35

Feudi Di San Gregorio
Aglianico

Radici Taurasi € 60

Mastroberardino 2009 DOCG

Redi More € 40

Irpinia Aglianico Mastroberardino Doc

Tramonti Costa d'Amalfi DOC € 30

Giuseppe Apicella
Sciascinoso, Piediroso

**Barbera Sannio Barbeta "Assenza" € 30
DOC 2013**

Antica Masseria Venditti
Barbera

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco Dal Peduncolo Rosso DOC € 45

Bastianich
100% Refosco

Pignolo DOC 2006 € 70

Colutta, Pignolo

Rosier DOC 2005 € 45

Colutta, Tazzelenghe, Refosco, Penducolo

Schioppettino DOC 2010 € 30

Colutta, Schioppettino

Tazzelenghe DOC 2006 € 50

Colutta, Tazzelenghe

MARCHE

Visciole IGT 2008 € 30

Velenosi

MOLISE

Don Luigi Riserva DOC 2011 € 70

Di Majo Norante
Montepulciano Aglianico

PIEMONTE

Sori San Lorenzo DOCG 1999 € 450

Gaja
Nebbiolo, Barbera

Prunotto Bussia DOCG 2006/2011 € 150

Barolo
100% Nebbiolo

Prunotto € 120

Bric Turot Docg, Barbaresco
100% Nebbiolo

Barbaresco Riserva DOCG € 70

Cascina Barricchi

Barolo € 70

Principiano Ferdinando Docg, Serralunga d'Alba
100% Nebbiolo

PUGLIA

LUI Nero di Troia IGT 2003 € 75

Albea-Alberobello

Trentangeli € 40

Castel Del Monte DOC, Tomaresca

SARDEGNA

Turriga Isola dei Nuraghi IGT 2001 € 110

Argiolas
Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia
Nera

TOSCANA

**Sassicaia Tenuta San Guido DOC € 360
1995**

Bolgheri Marchesi Incisa della Rocchetta
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Brunello Di Montalcino Docg 2013 € 95

San Polo Montalcino

Chianti Peppoli € 50

Brancaia DOC 2008 € 60

Chianti Classico

Brancaia € 40

Tre Igt

TRENTINO ALTO ADIGE

Granato Vigneti delle Dolomiti € 100

Rosso Igt Foradori

Teroldego

UMBRIA

**Sagrantino di Montefalco DOCG € 60
2004**

Collepiano Caprai

VENETO

Ripasso Valpolicella Doc 2017 € 60

Corte Giara, La Groletta

Masi Campi Fiorin IGT 2015 € 50

Rosso Verona

Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Toar € 50

Valpolicella Classico Superiore DOC 2016

Corvina 70%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Bonacosta € 40

Valpolicella Classico DOC 2018

Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

PORTOGALLO

Quinta Do Portal DOC 2001 € 40

Colheita, Touriga Franca, Touriga National,
Tinta Roriz

VINI DA DESSERT / SWEET WINE

CAMPANIA

Privilegio € 40

Feudi S.Gregorio

COCKTAILS

Champagne Cocktails € 10

Champagne, Brandy, Zolletta Di Zucchero

Bellini	€ 10
Purea di Pesca Bianca, Champagne	
Rossini	€ 10
Purea di Fragole, Champagne	
Raito Frizz	€ 10
Liquore Salvia e Limone, Prosecco, Gassosa, Foglie Di Salvia	
Raito Sunset Spritz	€ 10
Martini Rose', Succo Di Pompelmo Rosa, Prosecco, Soda	
Raito Martini (Raitini)	€ 10
Vodka Al Rosmarino, Vermouth Dry, Limoncello	
Sorrento Sling	€ 10
Limoncello, Gin, Succo Di Limone, Prosecco, Soda	
Mojito	€ 10
Rum Bianco, Lime, Zucchero Di Canna, Menta Fresca, Soda	
Martini Cocktail	€ 10
Gin, Vermouth Dry	
Espresso Martini	€ 10
Vodka, Kalhua, Espresso, Zucchero Liquido	
Aperol Spritz	€ 10
Aperol, Prosecco, Soda Water	
Grizzly	€ 10
Campari Bitter, Prosecco, Arancia	
Americano	€ 10
Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda	
Negroni	€ 10
Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso	
Shirley Temple	€ 10
Ginger Ale, Granatina	
The Dock	€ 10
Tassoni Cedrata, Granatina, Arancia	
Stinger	€ 10
Crema Di Menta Bianca, Cognac	

The Rule	€ 10
Vodka, Apricot Brandy, Lime	

Caffè & CO.

Caffè Espresso	€ 3
Caffè Decaffeinato	€ 3
Caffè d'Orzo	€ 3
Caffè Americano	€ 3
Caffè Shakerato	€ 4
Cappuccino	€ 4
Latte	€ 4
Latte Macchiato	€ 4
Afternoon Tea	€ 5
Acqua Minerale 75 Cl.	€ 3,50



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGG



PESCE
FISH



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOY



LATTE
MILK



NOCI
NUTS



SEDANO
CELERY



MOSTARDA
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOLFTI
SULPHITE



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
SHELLFISH

Nei nostri piatti e bevande sono presenti uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Vi preghiamo di segnalare al personale preposto eventuali allergie alimentari.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soybeans, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin beans, Molluscs. Please ask the staff about your food allergies.