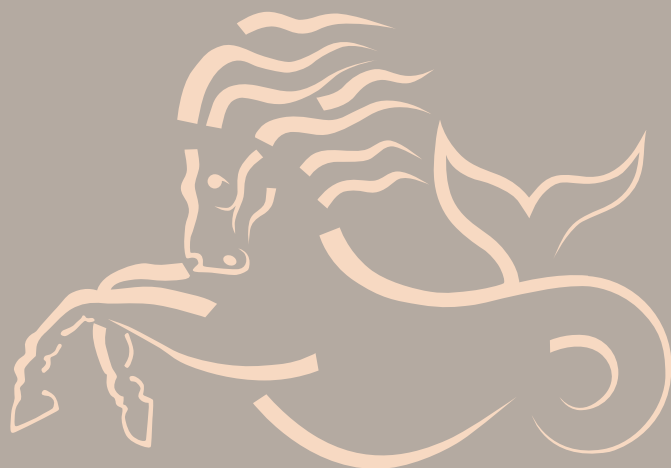




POSILLIPO
HOTEL RISTORANTE

Menù



Menù

- Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità del mercato. Occasionalmente potranno essere serviti prodotti surgelati. Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.
- The menu can change pending availability at the market. Occasionally frozen products can be served. Raw fish is purchased fresh and subjected to prior treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004.
- Questo esercizio si è attivato per portare a conoscenza dei propri clienti l'eventuale presenza di ingredienti o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. Rivolgersi al personale di sala per visionare la legenda di tali ingredienti, come prevede il regolamento CE 1169/2011.
- This restaurant has been activated to bring to the attention of its customers the presence of ingredients or products that can cause allergies or intolerances. Ask the staff to see the legend of these ingredients, according with EC Regulation 1169/2011.

Pranzo di Lavoro

Business Lunch

Menù

Entrée di benvenuto / Welcome entrée

Degustazione di carpacci di pesce del giorno

Tasting fish of the day carpaccio

L'intramontabile antipasto anni '80

Sautéed prawns and calamari with thyme and salad in balsamic vinegar

Paccheri al ragù piccantino di scorfano

Paccheri with scorpion fish spicy ragout

Caffè

€ 45,00 bevande escluse / drinks not included



Menù

Entrée di benvenuto / Welcome entrée

Tartare di tonno rosso siciliano, burrata I.G.P. e croccante al sesamo

Sicilian bluefin tuna tartare, burrata cheese and crunchy sesame

Tagliolini di calamaro, passatina di patate al limone e ragù di molluschi

Squid tagliolini, lemon potato puree and shellfish ragù

Spaghetti ai ricci di mare

Spaghetti with sea urchins

Pescato del giorno alla griglia, barba di frate, pomodori confit

Fished of the day, monk's beard, confit tomatoes

Dessert al carrello

Dessert cart choice

Caffè

€ 75,00 bevande escluse / drinks not included

N.B. Menù disponibili solo a pranzo dal martedì al venerdì

Menù available only at lunch from Tuesday to Friday

I menù vengono serviti per l'intero tavolo / The menus are made for the entire table

Menù degustazione classico

Classic Tasting menu

Entrée di benvenuto / Welcome entrée

Tartare di tonno rosso siciliano, burrata i.g.p. e croccante al sesamo
 Sicilian red tuna tartare, burrata cheese and crunchy sesame

Mazzancolle alla catalana

Catalan-style mallets

Julienne di calamaro, passatina di patate al limone e ragù di molluschi
Julienne calamari, potato cream flavoured with lemon and shellfish ragout

Tagliolini “meraviglia” al ragù bianco di crostacei e molluschi
Tagliolini with shellfish and molluscs in white ragout

Branzino in crosta di sale
Sea bass in salt crust

Dessert al carrello
Dessert cart choice

Caffè “Napoli” (Giada)

€ 95,00 bevande escluse / drinks not included



Menù degustazione 2025

Tasting menu 2024

Entrée di benvenuto / Welcome entrée

Carpaccio del giorno e coulis di pomodoro agli agrumi
Carpaccio of the day and tomato coulis with citrus fruits

Gratin di mulluschi, pesciolini e zucchine in scapece
Gratin of mussels, minnows and courgettes in scapece

Polpo arrostito, puntarelle e chimichurri
Roasted octopus, cicory's puntarelle, chimichurri

Pasta mista aglio, olio e peperoncino, vongole, ricci di mare, pangrattato
Garlic oil and hot pepper pasta, clams, sea urchins, breadcrumbs

Baccalà grigliato, macco di fave, cipolla infornata, pomodori confit
Grilled salt cod, broad bean macco, baked onion, confit tomatoes

Dessert al carrello
Dessert cart choice

Caffè “Jawa” (Giada)

€ 110,00 bevande escluse / drinks not included

I menù vengono serviti per l'intero tavolo / The menus are made for the entire table

Antipasti

Hors d'œuvres

Crudità! (per due persone - preparazione 45 minuti)
Triumph of fish, molluscs and shellfish everything raw
(for 2 persons - preparation time 45 minutes)
€ 200,00

Gran piatto di crudità di mare
Mixed raw seafood platter on ice
€ 40,00

Tartare di tonno rosso siciliano, burrata i.g.p. e croccante al sesamo / con caviale Asetra
Sicilian bluefin tartare, burrata cheese and crunchy sesame / with Asetra caviar
€ 22,00 / € 40,00

Crudo di pesce e crostacei del giorno
Raw fish and shellfish of the day
€ 32,00

Tagliolini di calamaro, passatina di patate al limone e ragù di molluschi
Squid tagliolini, lemon potato puree and shellfish ragù
€ 20,00

Scampi e mazzancolle dell'Adriatico al vapore e pinzimonio al balsamico
Steamed scampi and king prawns of the Adriatic Sea with raw vegetable sticks in balsamic vinegar
€ 65,00

Gratin di molluschi, pesciolini e zucchine in scapece
Gratin of mussels, minnows and courgettes in scapece
€ 22,00

Polpo arrostito, puntarelle, chimichurri
Roasted octopus, cicory's puntarelle, chimichurri
€ 20,00

Arrostino di vitello, cavolfiore e tartufo nero
Roast veal, cauliflower and black truffle
€ 22,00

Asparagi, uovo soffice, comté 18 mesi, nocciole
Asparagus, soft egg, 18 months weathered comté cheese, hazelnuts
€ 20,00

Pasta

Pasta

Passatelli, sogliole e chips di carciofi

Passatelli, soles and artichokes chips

€ 22,00

Paccheri al ragù piccantino di scorfano (min x 2 persone)

Paccheri with scorpion fish spicy ragout

€ 23,00 cad.

Spaghetti ai ricci di mare

Spaghetti with sea urchins

€ 25,00

Pappardelle ai frutti di mare e scorzetta di limone marinato

Pappardelle with seafood and marinated lemon peel

€ 25,00

Tagliolini "meraviglia" al ragù bianco di crostacei e molluschi

Tagliolini with shellfish and molluscs white ragout

€ 26,00

Tagliatelle con calamaretti, scampi e vongole

Tagliatelle with pin squid, scampi and clams

€ 28,00

Fusilloni all' Amatriciana affumicata (a noi piace con la cipolla)

Smoked fusilloni Amatriciana style (with onions)

€ 22,00

Tortelli di carciofi alla brace, pecorino e arancia

Barbecued artichokes tortelli, pecorino cheese and orange

€ 24,00

Pesci e Carni

Main Courses

Branzino in crosta di sale

Sea bass in salt crust

gr. 100 € 7,50

Scorfano in tegame all'acquapazza

Scorpion fish in a pan with cherry tomatoes, capers and garlic

gr. 100 € 8,00

San Pietro in tegame ai carciofi

John dory in pan with artichokes

gr. 100 € 9,00

Astice blu al vapore, panbrioche e carciofi in due maniere

Steamed blue lobster, panbrioche and artichokes cooked in two ways

€ 36,00

Vapore del giorno, cheviche, barba di frate

Steam of the day, cheviches, monk's beard

€ 32,00

Grigliata di pesci, molluschi e crostacei dell'Adriatico

Mixed grilled fish boneless, molluscs and shellfish from the Adriatic Sea

€ 40,00

Fritto di mazzancolle, sogliole, carciofi e caramello al limone

Deep fried prawns, soles, artichokes and lemon caramel

€ 35,00

Baccalà grigliato, macco di fave, cipolla infornata, pomodori confit

Grilled salt cod, broad bean macco, baked onion, confit tomatoes

€ 28,00

Pluma di maialino iberico alla griglia, vellutata di spinaci, cipolla gratin

Grilled Iberian pork pluma, spinach velouté, gratin onion

€ 25,00

Vignarola, pecorino, tofu

Vignarola, pecorino cheese, tofu

€ 22,00

Formaggi del mese selezionati da Marco Pasqualini

Cheeses of the month selected by Marco Pasqualini

€ 22,00

Per i Nostri Amici a Quattro Zampe

For our four-legged friends

Paillard di vitello ai ferri

Grilled veal paillard

€ 10,00

Petto di pollo al vapore

Steamed chicken breast

€ 10,00



★ ★ ★ ★

POSILLIPO
HOTEL RISTORANTE