



POSILLIPO

RISTORANTE
GABICCE MONTE

Antipasti di Pesce

Ostriche

Oysters

Gran piatto di crudità di mare

Big raw fish platter

Carpaccio di pesce del giorno

Fish carpaccio of the day

Tartare di rigatino con “bagna caòda” e carciofi freschi

Striped bream tartare with “bagna caòda” and fresh artichokes

Carpaccio di scampi con “maionese” di ricci di mare

Scampi carpaccio with sea urchins “mayonnaise”

Piccoli assaggi di pesci e crostacei “nature”

Appetisers of fish and shellfish “nature”

Granseola curata all’olio extravergine

Spider-crab with extra virgin olive oil

Salmone affumicato con panna acida e blinis

Smoked salmon with sour cream and blinis

Acciughe del Cantabrico, pendo lini al basilico, pane e burro

Anchovies of Cantabrian sea, cherry tomatoes with basil, bread and butter

Crostacei alla gallurese e pinzimonio al balsamico

Shellfish “Gallurese” style and raw vegetable sticks in balsamic vinegar

Scampi al ghiaccio

Scampi on ice

Calamari e gamberi con misticanza al balsamico

Squids and shrimps with small mixed salad and balsamic vinegar

Sauté di calamaretti e carciofi

Sauté of small squids and artichokes

Capesante e cannelli gentili gratinati senza vestito

Broiled St. Jacobs scallops and razor shells

Fritto di calamari, carciofi e la loro salsa con petali di pecorino

Mixed fried of Squids, Artichokes, their sauce and Pecorino Cheese

Primi Piatti di Pesce

Spaghetti ai ricci di mare

Spaghetti with sea urchins

Spaghetti alla bottarga di muggine o tonno

Spaghetti with mullet / tuna bottarga (dried roe)

Spaghetti alle cozze sgusciate e pan grattato croccante

Spaghetti with mussels and breadcrumbs

Penne saporite al ragù di scorfano

Spicy penne with scorpion fish sauce

Paccheri all' astice

Macaroni with lobster

Ravioli inversi al sugo di pesce e molluschi

Ravioli with fish sauce and molluscs

Tagliolini "Meraviglia"

"Tagliolini" with white fish ragout

Tagliatelle con calamaretti, scampi e vongole

Tagliatelle with small squids, scampi and clams

Tagliatelle tiepide con granseola e bottarga di muggine

Warm tagliatelle with spider-crab and mullet bottarga (dried roe)

Risotto "Aurora" con scampi e le loro uova (min. 2 persone)

Risotto "Aurora" with scampi and their roe (min. 2 persons)

Secondi Piatti di Pesce

Baccalà arrostito su briciole di patata e crema di peperoni rossi

Salt cod on potatoes crumbs and cream of red peppers

Fritto misto “Posillipo”

Mixed fried fish platter “Posillipo” style

Grigliata mista dell’ Adriatico

Mixed fish grill platter of the Adriatic sea

Branzino

Sea bass

Orata

Gilthead

Rombo

Turbot

Mazzola

Gurnard

Ombrina

Shi drum

Dentice

San Pietro

John dory

Cotture
Cooking

All’acqua pazza

(cherry tomatoes, capers, garlic)

Al forno

Baked

Griglia

Grilled

Alla griglia

Grilled

Ai carciofi

Artichokes

Al vapore

In crosta di sale

In salt crust

Astice

Lobster

Mazzancolle

King prawns

Scampi

Scampi

Aragosta

Spiny-lobster

Cicala

Flat-lobster

Cotture
Cooking

In crosta di sale

In salt crust

Alla catalana

(fresh tomato and onion)

Al vapore

Steamed

Alla piastra

A la plancha

Al cognac

With cognac

Antipasti di Carne

Tartelletta di verdure di stagione con salsa di pomodori arrostiti

Vegetables pie with roasted tomatoes sauce

Fiori di zucca in tempura con formaggio tenero, nocciole e salsa agrumata

Courgette flowers with tender cheese, hazelnuts and citrus dressing

Millefoglie di melanzane arrostitite e pesto siciliano

Baked aubergines with sicilian pesto

Mozzarella di bufala campana dop e bruschetta al profumo di basilico

Buffalo's milk mozzarella and toasted bread with scent of basil

Piccolo fritto all'Italiana

Italian fried vegetables and meat

Primi Piatti di Carne

Spaghetti alla crudaiola di verdure fresche

Spaghetti with fresh diced vegetable

Ravioli di ortica e pecorino

Ravioli with nettle and "Pecorino" cheese

Pappardelle al ragù della nonna e squacquerone

Pappardelle with grandmother's special sauce and squacquerone cheese

Gnocchetti alla sorrentina

Little dumplings with tomato sauce, mozzarella cheese and basil

Secondi Piatti di Carne

Costine d'agnello alle erbe con patate al forno e verdure provenzali

Lamb chops with aromatic herbs, baked potatoes and provencal vegetables

Costata di vitello alla milanese senapata con patatine saltate e verdure fritte

"Milanese" veal chop with mustard flavour, sautéed potatoes and deep fried vegetables

Filetto di manzo ai ferri

Grilled fillet of beef

Filetto di manzo al pepe verde

Fillet of beef with green pepper

Tagliata di filetto di manzo al sale di Cervia e rosmarino

Sliced fillet of beef with coarse salt from Cervia and resemmary

Dessert di primavera

Millefoglie con crema pasticciera e gelato al lampone

Millefoglie with vanilla custard and raspberry ice-cream

Vino consigliato - Suggested wine Moscato d'Asti "La Caliera" (Borgo Maragliano)

Cestino croccante, crema al mascarpone e cake al caffè

Cruncy basket, mascarpone and coffee cake

Vino consigliato - Suggested wine Essenzia (Pojer & Sandri)

Hamburger con ananas caramellato, gelato al fior di latte e ketchup ai lamponi

Hamburger with caramelized pineapple, vanilla ice-cream and raspberry "ketchup"

Vino consigliato - Suggested wine Wildbacher (Col Sandago)

Meringata al profumo di lavanda e cuore tenero alle fragole (senza glutine)

Meringue scent of lavender with strawberries (gluten free)

Vino consigliato - Suggested wine Brut rosè demi sec (La Montina)

Semifreddo bianco al caffè e cioccolato croccante con coulis

al frutto della passione (senza glutine)

White parfait coffee flavour and cruncy chocolate with passion fruit coulis (gluten free)

Vino consigliato - Suggested wine Porto "Noval black" (Quinta do Noval)

Degustazione di sorbetti (senza glutine)

Selection of homemade fruit sorbets (gluten free)

Vino consigliato - Suggested wine FRV 100 demi sec (J.P. Brun)