



Il Ritrovo



WWW.HOTELVILLAVENUS.IT

f HOTEL VILLA VENUS RESORT & SPA

@ HOTELVILLAVENUS



Il Ritrovo

Sedersi a tavola, nella cultura della nostra gente, non ha significato solo cibo ma anche e soprattutto unione familiare, ospitalità e ritorno a casa spesso da terre lontane.

Un momento di relazioni e desideri per ritrovare affetti, sapori e sensazioni

Così nel 2011 nasce “Il Ritrovo”



Sitting at the table, in the culture of our people, has not only meant food but also and above all family union, hospitality and return home from distant lands.

*A moment of relationships and desires to find affections, flavors and sensations
So in 2011 “Il Ritrovo” was born.*

★ ★ ★
MENU
Il Ritrovo
IL CILENTO A TAVOLA
CILENTO ON YOUR TABLE

Antipasti Starter

- ① ● **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI**
Selezione di salumi e formaggi Cilentani
Selection of Cilento cold cuts and cheeses..... € 15
- ② ● **CAPRESE A MODO NOSTRO**
Mozzarella di bufala campana DOP, emulsione di
pomodoro, olio al basilico e la sua polvere
DOP buffalo mozzarella from Campania, tomato
emulsion, basil oil and its powder..... € 12 
- ③ ● **TARTARE DI MANZO. PORRO FRITTO E**
SALSA AL PARMIGIANO
Beef tartare, fried leek and parmesan sauce..... € 17
- ④ ● **FAGOTTINO DI PASTA KATAIFI CON GAMBERI.**
ZUCCHINE. ZEST DI LIMONE SU RIDUZIONE
DI DATTERINO GIALLO
Kataifi pasta parcel with prawn, courgettes,
lemon zest on yellow datterino reduction..... € 18
- ⑤ ● **INSALATA ALLA MEDITERRANEA**
Seppia, polpo, cozze, gamberi, patate e sedano
Cuttlefish, octopus, mussels, prawns,
potatoes and celery..... € 17
- ⑤ ● **TAGLIATELLA DI SEPPIA. VELLUTATA**
DI PISELLI E MENTA
Cuttlefish tagliatelle, pea and mint cream soup..... € 15

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,50
Il pane è prodotto a mano dal nostro chef

Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,50
The bread is handmade by our chef

Alcuni piatti possono contenere allergeni. Informare il personale di sala in caso
di allergie o intolleranze.

Some dishes may contain allergens. Please inform the dining room staff if you have
any allergies or intolerances.



Il Ritrovo



Primi First Courses

- ⑥ ● **RAVIOLI DI BUFALA SALTATI ALLO ZAFFERANO.
CREMA DI ZUCCHINE E ZEST DI LIMONE**
*Buffalo Ravioli Sautéed with Saffron,
Cream of Zucchini and Lemon Zest.....* € 16 
- ⑦ ● **GNOCCO DI PATATE AL RAGÙ DI VERDURE**
Potato gnocchi with vegetable ragù..... € 14
- ⑧ ● **CALAMARATA ALLO SCOGLIO**
Calamarata with seafood..... € 18
- ⑨ ● **RISOTTO CARNAROLI, MIRTILLI, LIME
E GOCCE DI BURRATA**
*Carnaroli risotto, blueberries,
lime and burrata drops.....* € 18
- ⑩ ● **SPAGHETTI DI GRAGNANO AGLI SCAMPI
E LA LORO BISQUE**
Gragnano Spaghetti with Scampi and their Bisque..... € 20

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,50
Il pane è prodotto a mano dal nostro chef*

*Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,50
The bread is handmade by our chef*

*Alcuni piatti possono contenere allergeni. Informare il personale di sala in caso
di allergie o intolleranze.*

*Some dishes may contain allergens. Please inform the dining room staff if you have
any allergies or intolerances.*

Secondi Second Courses

- 11

● **BACCALÀ AL PANE PANKO. PUREA DI FAVE.
CREMA AL PECORINO E EMULSIONE
DI ROSMARINO**

*Cod with panko bread, broad bean puree,
pecorino cream and rosemary emulsion.....* € 20
- 12

● **FRITTURA MISTA**

Mixed fry € 22
- 13

● **BRANZINO SPACCATO CON SCAROLA
E PROVOLA AFFUMICATA E MOUSSE
DI PATATE ALL 'ERBA CIPOLLINA**

*Split sea bass with escarole and smoked provola
cheese and potato mousse with chives.....* € 23
- 14

● **TAGLIATA DI MANZO. EMULSIONE DI BURRATA
DI BUFALA . SALE MALDON E OLIO AL ROSMARINO**

*Sliced beef, buffalo burrata emulsion,
maldon salt and rosemary oil.....* € 24
- 15

● **CACIOCAVALLO CROCCANTE CON CAPONATA
DI VERDURA**

Crispy Caciocavallo with Vegetable Caponata..... € 19



Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,50
Il pane è prodotto a mano dal nostro chef
Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,50
The bread is handmade by our chef

Alcuni piatti possono contenere allergeni. Informare il personale di sala in caso
di allergie o intolleranze.
Some dishes may contain allergens. Please inform the dining room staff if you have
any allergies or intolerances.



Il Ritrovo



Contorni Side Dish

- **PATATE AL ROSMARINO**
potatoes with rosemary..... € 7
- **VERDURA DEL GIORNO**
vegetable of the day..... € 7
- **INSALATA MISTA**
mixed salad..... € 6
- **VERDURE GRIGLIATE**
grilled vegetables..... € 7

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,50
Il pane è prodotto a mano dal nostro chef

Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,50
The bread is handmade by our chef

Alcuni piatti possono contenere allergeni. Informare il personale di sala in caso di allergie o intolleranze.

Some dishes may contain allergens. Please inform the dining room staff if you have any allergies or intolerances.



★

★

★

★

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

Dolci

Dessert

- 16

- CROCCANTE KATAIFI. LEMON CURD
E MOUSSE AL BASILICO € 8
Crispy kataifi, lemon curd and basil mousse
- 17

- SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO
E LIQUIRIZIA € 8
White chocolate and licorice semifreddo
- 18

- TRIPLA CONSISTENZA: GANACHE AL
FONDENDE 70%.. GELATINA FRESCA
ALL'ANGURIA E MOUSSE DELICATA
ALLA MENTA € 8
*Triple consistency: 70% dark chocolate ganache.
fresh watermelon jelly and delicate mint mousse*
- 19

- TARTUFO NERO € 7
Black truffle

Coperto / Covered Restaurant Euro 2,50

Vini / Wines

BIANCHI / WHITES

ROSSI / REDS

CILENTO E VULTURE

Cantine Villa Regina:

FALANGHINA IGP CANTINA VILLA REGINA € 15,00
CALICE € 5,00

Cantine Alovini:

TERRA DEGLI EVENTI, BIANCO IGT € 22,00
LE RALLE, GRECO BASILICATA € 28,00
ROSATO € 25,00

Azienda Agricola Cobellis:

CRAI , FIANO DOP CILENTO € 28,00
AFFINATO 6 MESI

Azienda Agricola Bellaria:

GOLD , FIANO DI AVELLINO D.O.C. € 36,00

Azienda Agricola Ronc Sorelli:

SAUVIGNON DEI PESCHI D.O.C. 2022 € 35,00

Cantine Corteregia:

AGLIANICO IGP CANTINA VILLA REGINA € 15,00
CALICE € 5,00

Cantine Alovini:

TERRA DEGLI EVENTI, ROSSO IGT € 22,00
ARMAND, AGLIANICO DEL VULTURE DOC € 38,00
AL VOLO, AGLIANICO DEL VULTURE DOC € 33,00
CABANICO, CABERNET E AGLIANICO € 36,00

Azienda Agricola Cobellis:

HERA- PRIMITIVO D.O.C € 31,00
TE VEVO, IGP PAESTUM € 23,00
PISCRIDDI, IGT PAESTUM, BARBERA, SANGIOVESE E AGLIANICO € 25,00
VIGNA DEI RUSSI, DOP CILENTO, AGLIANICO € 38,00

Azienda agricola Bellaria

RAFE' CAMPANIA AGLIANICO IGT/IGP € 39,00

Allergeni

Allergens

① Latte, solfiti, glutine
 Milk, sulphites, gluten

⑧ Uova, glutine
 Eggs, gluten

⑮ Latte
 Milk

② Latte
 Milk

⑨ Glutine, crostacei,
 molluschi, pesce
 Gluten, crustaceans,
 molluscs, fish

⑯ Glutine, uova, latte,
 frutta a guscio, soia
 Gluten, eggs, milk,
 nuts, soy

③ Latte, uova, glutine
 Milk, eggs, gluten

⑩ Latte, solfiti
 Milk, sulphites

⑰ Latte, soia,
 frutta a guscio
 Milk, soy, nuts

④ Glutine, crostacei,
 solfiti
 Gluten, shellfish,
 sulphites

⑪ Glutine, crostacei,
 pesce
 Gluten, shellfish,
 fish

⑱ Latte, glutine, uova,
 soia, frutta a guscio
 Milk, gluten, eggs,
 soy, nuts

⑤ Crostacei, molluschi,
 pesce
 Crustaceans, molluscs,
 fish

⑫ Glutine, pesce
 Gluten, fish

⑲ Latte, uova, soia,
 frutta a guscio
 Milk, eggs, soy, nuts

⑥ Pesce
 Fish

⑬ Glutine, crostacei,
 molluschi, pesce
 Gluten, crustaceans,
 molluscs, fish

⑦ Latte, uova, glutine
 Milk, eggs, gluten

⑭ Pesce, latte, solfiti
 Fish, milk, sulphites