



PRODOTTI GENUINI CILENTANI - TYPICAL CILENTO PRODUCTS

Il Ritrova

MENU

carne
meat



pesce
fish

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO AT THE TABLE

★★★★HOTEL VILLA
VENUS
RESORT & SPA

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.



Antipasti / Starter

TAGLIERE CILENTANO

Selezione di salumi lucani, pecorino e formaggi affinati selezione Kasanna

- *selection of Lucanian cured meats, pecorino and refined cheeses from the Kasanna selection € 15*

CUPOLA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Dome of aubergines with parmigiana.....



- € 14

TARTARE DI MANZO. FONDUTA DI PARMIGIANO E TUORLO FRITTO

Beef tartare, parmesan fondue and fried egg yolk.....

- € 23

PACCHERO FRITTO CON BRANZINO* E MELANZANE SU RIDUZIONE DI POMODORINO GIALLO E PORRO FRITTO.....

Fried pacchero with sea bass and aubergines on cherry tomato reduction yellow and fried leek

- € 14

POLPO PIASTRATO*. CREMA DI PATATE ARROSTO E PEPERONE CRUSCO

Grilled octopus, cream of roasted potatoes and crusco pepper.....

- € 18

**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*



Primi / First Courses

- **MEZZO PACCHERO ALLA SCOGLIERA**
Half a pacchero at the cliff..... € 18

- **RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA
BACCALÀ*. SALSA DI POMODORINI GIALLI.
POMODORI CONFIT E POLVERE DI CAPPERI**
*Buffalo ricotta ravioli
cod, yellow cherry tomato sauce,
confit tomatoes and caper powder..... € 17*

- **GNOCCHETTI DI PATATE CON RAGÙ
DI VERDURE DI STAGIONE**
*Potato gnocchi with seasonal
vegetable ragout..... € 14*



- **RISOTTO CARNAROLI. BARBABIETOLA E
SALSA AL GORGONZOLA**
*Carnaroli risotto, beetroot and
gorgonzola sauce € 19*

- **TORCHIETTI AL RAGÙ
DI CINGHIALE***
Torchietti with wild boar ragout..... € 16

*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



Secondi / Second Courses

- TAGLIATA DI MANZO
PESTO DI RUCOLA. FUNGHI PORCINI*
E PECORINO DI MOLITERNO**

● *Sliced beef rocket pesto,
porcini mushrooms*
and Moliterno pecorino.....* € 24

- CACIOCAVALLO SILANO FRITTO
AL PANE PANKO E
CAPONATA DI VERDURE**

● *Caciocavallo Silano fried
with panko bread*  *and vegetable caponata.....* € 19

- FILETTO DI BACCALÀ* CROCCANTE.
EMULSIONE DI POMODORO ALLA PIZZAIOLA
E OLIO EVO AL PREZZEMOLO**

● *Crispy cod fillet,
pizzaiola-style tomato emulsion
and parsley extra virgin olive oil.....* € 20

- **FRITTURA MISTA***
Mixed frying..... € 22

- **CALAMARO*. CAPPERI. ACCIUGHE E PANE
SU VELLUTATA DI CIME DI RAPA**

Squid, capers, anchovies and bread
on turnip top cream soup.....* € 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



Contorni / Side Dish

- **PATATE AL ROSMARINO**
Potatoes with rosemary..... € 7
- **VERDURA DEL GIORNO**
Vegetables 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*



Dolci / Dessert

- **BROWNIE AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLA VANIGLIA** € 7
Chocolate brownie with vanilla ice cream
- **SELEZIONE DI FORMAGGI
CON CONFETTURE** € 8
Selection of cheeses with jams
- **PANNA COTTA E
CARMELLO SALATO**..... € 7
Panna cotta and salted caramel
- **TORTINO AL CIOCCOLATO**..... € 6
Chocolate cake

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- PRIMIVITIVO 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