



PRODOTTI GENUINI CILENTANI - TYPICAL CILENTO PRODUCTS

*Il Ritrova*

# MENU

*carne* .  . *pesce*  
*meat* . *fish*

**IL CILENTO A TAVOLA**  
CILENTO AT THE TABLE

★★★★HOTEL VILLA  
**VENVS**  
RESORT & SPA

[WWW.HOTELVILLAVENUS.IT](http://WWW.HOTELVILLAVENUS.IT)

 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 PER DUE PERSONE**  
*Selezione di salumi e formaggi del Cilento*  
*Cilento's trencher*  
**€ 19.50** ..... (Salami & cheeses selection)

**MINI TAGLIERE CILENTANO  
 PER UNA PERSONA**  
*Selezione di formaggi e salumi locali*  
*Cilentano's cutting board for one person*  
**€ 13** ..... (Selection of local cheeses and cured meats)

**CRUMBLE DI TARALLO.  
 BUFALA CAMPANA DOC 125GR.  
 ALICI. ORIGANO DEL CILENTO E OLIO EVO**  
*Crumble of Tarallo; Bufala Campana DOC 125gr,  
 anchovies, oregano from  
 Cilento and EVO oil*  
**€ 12** .....

**CACIO CROCCANTE. MORTADELLA  
 PIASTRATA E PISTACCHIO**  
 • *Crispy cheese, tiled mortadella  
 and pistachio* ..... **€ 13**

**"IL POLPO DEGLI INNAMORATI"\***  
**POLPO PIASTRATO SU CREMA DI PATATE  
 CON POLVERE DI PEPERONE CRUSCO E  
 BURRATA DI BUFALA CAMPANA DOC**  
 • *"The octopus of lovers" \**  
*Octopus \* plated on potato cream with crusco  
 pepper powder and Burrata of  
 Bufala Campana Doc* ..... **€ 18**

**"IL RITROVO"**  
**TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA E LAMPONI DISIDRATATI  
 TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI MANDORLE.  
 SALSA ALLO YOGURT E ANETO  
 POLPO CON PANURA CROCCANTE SU  
 CREMA DI PATATA AL LIMONE**  
 • *"The meeting"*  
*Mazara red prawn tartare and dehydrated raspberries  
 Seared tuna in almond crust, yogurt sauce and dill  
 Octopus with crispy bread on a lemon potato cream*  
**€ 24**

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,00

\*Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,00

\* Dedicato a voi



## Primi / First Courses

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>PAPPARDELLE AI PORCINI. TIMO E CREMA DI PARMIGIANO</b><br/> <i>Pappardelle with porcini mushrooms, thyme and parmesan cream</i></p> <p>€ 15</p> | <p><b>SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO. BOTTARGA. COLATURADI ALICI E TARALLO NAPOLETANO</b><br/> <i>Bronze-drawn spaghetti, bottarga, anchovy sauce and Neapolitan tarallo</i></p> <p>€ 16</p> |
| <p><b>TONNARELLI CACIO. PEPE E GUANCIALE</b><br/> <i>Tonnarelli with cheese, pepper and bacon</i></p> <p>€ 14</p>                                     | <p><b>GNOCCHETTI DI PATATA VIOLA CON BACCALÀ.</b><br/> <b>POMODORINI DISIDRATATI E LIME</b><br/> <i>Purple potato gnocchi with cod, dehydrated cherry tomatoes and lime</i></p> <p>€ 15</p> |
| <p><b>RISOTTO CARNAROLI ALLA BARBABIETOLA E GORGONZOLA PICCANTE</b><br/> <i>Carnaroli risotto with beetroot and spicy gorgonzola</i></p> <p>€ 18</p>  | <p><b>RAVIOLI CON RICOTTA DI BUFALA. PESTO DI RUCOLA E GAMBERONI SCOTTATI</b><br/> <i>Ravioli with buffalo ricotta, rocket pesto and seared prawns</i></p> <p>€ 15</p>                      |

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,00

\*Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,00



## Secondi / Second Courses

**TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA. RIDUZIONE DI SOIA E MIELE. SALSA WASABI E ZENZERO ESSICCATO**

*Tuna steak in a crust, soy and honey reduction, wasabi and dried ginger*

€ 23

**TRANCIO DI BACCALÀ PANATO SU CREMA DI PATATE AL LIMONE E PEPERONE CRUSCO**

*Breaded cod steak on potato cream with lemon and crusco pepper*

€ 17

**TARTARE DI MANZO ANGOSTURA. WORCHERSTER. LIME E STRACCIATELLA DI BUFALA**

*Beef tartare angostura, worchester, lime and buffalo stracciatella*

€ 21

**TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLE BORETTANE. SALSA TERIYAKI E PATATE AL CURRY**

*Sliced beef with borettane onions, teriyaki sauce and curry potatoes*

€ 22

**FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PISTACCHIO SU CACIOCAVALLO SILANO D.O.P CON SPICCHI DI PATATE AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE**

*Beef fillet in pistachio crust on Silano D.O.P caciocavallo cheese with baked potato and aromatic herbs*

€ 25

**MEDAGLIONE DI VITELLO AL PANE PANKO SU CROSTONE DI PANE. BURRATA. INSALATA DI CAVOLO VIOLA E MAIONESE AL LIME E PEPE ROSA**

*Panko calf medallion on fried bread, burrata, purple cabbage salad and lime and pink pepper mayo*

€ 26

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,00

\*Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,00



## Dolci / Dessert

€ 7	TORRONE GHIACCIATO CON SALSA AI LAMPONI	•	•	TARTUFO NERO	€ 4
€ 7	MOUSSE AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON CUORE GELEÈ	•	•	TARTUFO BIANCO	€ 4
€ 5	SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO NERO	•	•	TAGLIATA DI FRUTTA	€ 5

Coperto / Covered Restaurant Euro 2,00

## Vini / Wines

BIANCHI / WHITES

ROSSI / REDS

### CILENTO E VULTURE

*Cantine Corteregia:*

<b>FALANGHINA DEL BENEVENTANO</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>CALICE</b>	<b>€ 4,00</b>

*Cantine Alovini:*

<b>TERRA DEGLI EVENTI, BIANCO IGT</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>LE RALLE, GRECO BASILICATA</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>ROSATO</b>	<b>€ 20,00</b>

*Azienda Agricola Cobellis:*

<b>MOCARE, IGP PAESTUM</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>PISCRAI, ROSATO</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>CRAI, FIANO DOP CILENTO</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>AFFINATO 6 MESI</b>	

*Azienda agricola Bellaria*

<b>OTTANT'ANNI</b>	
<b>IRPINIA CODA DI VOLPE D.O.C.</b>	<b>€30,00</b>

*Azienda agricola Bellaria*

<b>GOLD, FIANO DI AVELLINO D.O.C.</b>	<b>€33,00</b>
---------------------------------------	---------------

*Cantine Corteregia:*

<b>AGLIANICO DEL BENEVENTANO</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>CALICE</b>	<b>€ 4,00</b>

*Cantine Alovini:*

<b>TERRA DEGLI EVENTI, ROSSO IGT</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>ARMAND, AGLIANICO DEL VULTURE DOC</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>AL VOLO, AGLIANICO DEL VULTURE DOC</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>CABANICO, CABERNET E AGLIANICO</b>	<b>€ 33,00</b>

*Azienda Agricola Cobellis:*

<b>HERA- PRIMIVITIVO D.O.C</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>TE VEVO, IGP PAESTUM</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>PISCRIDDI, IGT PAESTUM, BARBERA, SANGIOVESE E AGLIANICO</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>VIGNA DEI RUSSI, DOP CILENTO, AGLIANICO</b>	<b>€ 30,00</b>

*Azienda agricola Bellaria*

<b>RAFE' CAMPANIA AGLIANICO IGT/IGP</b>	<b>€ 37,00</b>
---	----------------