MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

HOTEL VILLA VENUS RESORT & SPA

WWW.HOTELVILLAVENUS.IT

HOTEL VILLA VENUS RESORT & SPA

HOTELVILLAVENUS

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

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

Cosi 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 CILENTANO PER UNA PERSONA**
Selezione di salumi e formaggi del Cilento
Cilento's trencher
(Salami & cheeses selection) ..... € 16

per due persone / for two person € 29

2 • **TARTARE DI MANZO MILLEFOGLIE DI PATATE. CREMA DI PECORINO DI MOLITERNO. GOCCE DI FONDO BRUNO E CIALDA DI PANE**
Beef tartare, potato millefoglie, moliterno pecorino cream, brown ground drops and bread wafers ..... € 18

3 • **BURRATA DI BUFALA SU CREMA DI POMODORINI CONFIT E CRUMBLE AL BASILICO**
Buffalo burrata on confit tomato cream and basil crumble ..... € 14

4 • **SEPPIA FRITTA*. TOPINAMBUR E CREMA DI CIPOLLA ROSSA**
Fried cuttlefish, jerusalem artichokes and red onion cream* ..... € 16

5 • **MATTONELLA DI POLENTA AL PEPERONE CRUSCO. POLPO* CBT E PIASTRATO. FONDUTA DI PROVOLA AFFUMICATA**
Polenta brick with crusco pepper, grilled an cooked octopus, smoked provola fondue* ..... € 17

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.

HOTEL VILLA VENVS RESORT & SPA

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

Primi
First Courses

6 • **TUBETTINI ALLA RANA PESCATRICE***
*Monkfish Tubes** ..... € 16

7 • **RICCIOLI DI GRANO DURO. BACCALÀ. CARDONCELLI E PEPERONE CRUSCO**
Durum wheat curls, cod, cardoncelli and crusco pepper* ..... € 18

8 • **RISOTTO CARNAROLI. CIME DI RAPA. ALICI. BURRATA E ZEST DI LIMONE**
Carnaroli risotto, turnip tops, anchovies, burrata and lemon zest ..... € 20

9 • **LINGUINE ALLO SCOGLIO**
Linguine with seafood ..... € 18

10 • **CAVATELLI LUCANI. FAGIOLI CANNELLINI. FINOCCHETTO E PANCETTA**
Cavatelli from lucan, cannellin beans, fennel, and bacon ..... € 14

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.

HOTEL VILLA VENVS RESORT & SPA

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

Secondi

Second Courses

11 • **TAGLIATA DI MANZO. CARDONCELLI E PECORINO**
Sliced beef, cardoncelli mushrooms and pecorino cheese ..... € 26

12 • **GUANCIA DI VITELLO. FONDO BRUNO E POLENTA**
Veal cheek, brown stock and polenta ..... € 24

13 • **MAIALINO ALLA BIRRA COTTO A BASSA TEMPERATURA. PRUGNE. FINOCCHIETTO E PATATE COTTE AL SALE**
Beer-baked pork cooked at low temperature, plums, fennel and potatoes cooked in salt ..... € 22

14 • **CARTOCCIO DI MARE**
Sea fish cartoccio ..... € 22

15 • **BACCALA* FRITTO SU RIDUZIONE ALLA PIZZAIOLA**
Fried cod on pizza reduction* ..... € 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.

HOTEL VILLA VENVS RESORT & SPA

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

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.

HOTEL VILLA VENVS RESORT & SPA

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

Dolci
Dessert

16 • **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO**
Chocolate soufflé ..... € 7

17 • **GANACHE AL FONDENTE. SALSA ALL'ARANCIA E ARACHIDI SALATI**
Dark chocolate ganache, orange sauce and salted peanuts ..... € 8

18 • **CHEESCKAKE AL VINBRULÉ**
Cheesecake with mulled wine ..... € 8

19 • **BISCOTTO AL FONDENTE. RICOTTA E PERA** ..... € 8
Dark chocolate, ricotta, and pear biscuit

Coperto / Covered Restaurant Euro 2,50

Vini / Wines

CILENTO E VULTURE

BIANCHI / WHITES

Cantine Villa Regina:

FALANGHINA IGP CANTINA VILLA REGINA	€ 18,00
CALICE	€ 5,00

Cantine Alovini:

TERRA DEGLI EVENTI, BIANCO IGT	€ 24,00
LE RALLE, GRECO BASILICATA	€ 28,00
ROSATO	€ 25,00

Azienda Agricola Cobellis:

CRAI , FIANO DOP CILENTO AFFINATO 6 MESI	€ 30,00

Azienda Agricola Bellaria:

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

Azienda Agricola Ronc Soreli:

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

ROSSI / REDS

Cantine Corteregia:

AGLIANICO IGP CANTINA VILLA REGINA	€ 18,00
CALICE	€ 5,00

Cantine Alovini:

TERRA DEGLI EVENTI, ROSSO IGT	€ 24,00
ARMAND, AGLIANICO DEL VULTURE DOC	€ 40,00
AL VOLO, AGLIANICO DEL VULTURE DOC	€ 35,00
CABANICO, CABERNET E AGLIANICO	€ 36,00

Azienda Agricola Cobellis:

HERA- PRIMIVITIVO D.O.C	€ 31,00
PISCRIDDI, IGT PAESTUM, BARBERA,	€ 28,00
SANGIOVESE E AGLIANICO	€ 25,00
VIGNA DEI RUSSI, DOP CILENTO, AGLIANICO	€ 40,00

Azienda agricola Bellaria

RAFE' CAMPANIA AGLIANICO IGT/IGP	€ 39,00

HOTEL VILLA VENVS RESORT & SPA

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

Allergeni
Allergens

1
Latte e derivati (formaggi)
Milk and dairy products (cheese)
Possibili tracce di uova, soia, senape (in alcuni salumi)
Possible traces of eggs, soy, mustard (in some cured meats)
Solfiti (nei salumi o prodotti marinati)
Sulphites (in cured meats or marinated products)

2
Latte e derivati (pecorino)
Milk and dairy products (pecorino)
Glutine (cialda di pane)
Gluten (bread wafer)
Possibili tracce di uova
Possible traces of eggs

3
Latte e derivati (burrata)
Milk and dairy products (burrata)
Glutine (crumble)
Gluten (crumble)

4
Molluschi (seppia)
Mollusks (cuttlefish)
Glutine (farina o panatura)
Gluten (flour or breading)
Possibili tracce di uovo (in pastella o olio di frittura)
Possible traces of egg (in batter or frying oil)

5
Molluschi (polpo)
Mollusks (octopus)
Latte e derivati (provola)
Milk and dairy products (provola)

6
Pesce (rana pescatrice)
Fish (monkfish)
Glutine (pasta)
Gluten (pasta)
Possibili tracce di sedano o solfiti (nel fondo o brodo)
Possible traces of celery or sulfites (in the stock or broth)

7
Pesce (baccalà)
Fish (cod)
Glutine (pasta)
Gluten (pasta)

8
Pesce (alici)
Fish (anchovies)
Latte e derivati (burrata)
Milk and dairy products (burrata)

9
Glutine (pasta)
Gluten (pasta)
Pesce, crostacei, molluschi (condimento misto mare)
Fish, crustaceans, mollusks (mixed seafood seasoning)
Possibili solfiti (in vino da sfumatura o frutti di mare)
Possible sulfites (in wine or seafood)

10
Glutine (pasta)
Gluten (pasta)
Possibili tracce di sedano o solfiti (pancetta o condimenti)
Possible traces of celery or sulfites (bacon or condiments)

HOTEL VILLA VENVS RESORT & SPA

MENU

Il Ritrovo

IL CILENTO A TAVOLA

CILENTO ON YOUR TABLE

Allergeni
Allergens

11
Latte e derivati (pecorino)
Milk and dairy products (pecorino)

12
Possibili tracce di sedano o solfiti (nel fondo bruno)
Possible traces of celery or sulphites (in the brown stock)

13
Possibili solfiti (nelle prugne trattate)
Possible sulphites (in treated plums)

14
Pesce, molluschi, crostacei
Fish, mollusks, crustaceans
Solfiti (eventuali nei condimenti)
Sulphites (if present in condiments)

15
Pesce (baccalà)
Fish (cod)
Glutine (panatura o farina)
Gluten (breading or flour)
Possibili tracce di uova o latte (in pastella o olio di frittura condiviso)
Possible traces of egg or milk (in batter or shared frying oil)

16
Uova
Eggs
Latte e derivati
Milk and dairy products
Glutine (farina)
Gluten (flour)

17
Latte e derivati
Milk and dairy products
Arachidi
Peanuts
Possibili tracce di soia o glutine (nel cioccolato o guarnizioni)
Possible traces of soy or gluten (in chocolate or toppings)

18
Latte e derivati (formaggio, panna)
Milk and dairy products (cheese, cream)
Glutine (base biscotto)
Gluten (biscuit base)
Uova
Eggs
Solfiti (nel vino utilizzato)
Sulphites (in the wine used)

19
Glutine (biscotto)
Gluten (biscuits)
Latte e derivati (ricotta)
Milk and dairy products (ricotta)
Uova
Eggs

HOTEL VILLA VENVS RESORT & SPA