

ristorante
next2
p o s i t a n o
@ PALAZZO MURAT



menu cena
dinner menu

ANTIPASTI

APPETIZERS

| | |
|--|----|
| Fiori di zucchine, ricotta, zucca e zucchine ✓ <i>Stuffed zucchini flowers with ricotta, pumpkin and zucchini</i> | 18 |
| Parmigiana di melanzane ✓ <i>Eggplant parmigiana</i> | 18 |
| Crudo di tonno, Bloody Mary, capperi, olive e sedano * <i>Raw tuna , Bloody Mary dressing, capers, olives and celery</i> | 24 |
| Fagioli cannellini al basilico, scottato di capasanta, calamaro e pescato <i>White cannellini beans with pan seared calamari, scallops and blue fish</i> | 24 |
| Polpette di pescato, crema di finocchi, sedano e polvere di olive <i>Fresh fish croquettes served with fennel cream, celery and olives powder</i> | 20 |
| Carpaccio di manzo, rucola, parmigiano, aceto balsamico e croccante di pane <i>Beef tenderloin carpaccio with arugula salad, parmesan, balsamic vinegar and crunchy bread</i> | 22 |

Coperto / Cover charge € 5

✓ Per vegetariani / For vegetarian

* Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio (Reg. UE 1169/2011)

Informations about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

| | |
|---|----|
| Spaghetto alle vongole, cavolfiore e pomodoro candito <i>Spaghetti with clams, cauliflower and tomato confit</i> | 25 |
| Orecchiette con broccoli, gamberi e limone <i>Orecchiette with broccoli, prawns and lemon zest</i> | 24 |
| Rigatoni al ragout di polpette <i>Rigatoni with pork meatballs in a tomato sauce</i> | 24 |
| Fettucelle all'astice blu <i>Fettucelle with Mediterranean blue lobster</i> | 35 |
| Tagliatelle ai funghi porcini, fondo di manzo e prezzemolo <i>Tagliatelle with porcini mushrooms, beef broth and parsley</i> | 25 |

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

| | |
|---|----------|
| Polpo alla piastra, riso venere, verdure e avocado <i>Grilled octopus, black wild rice with vegetables and guacamole</i> | 26 |
| Pesce spada, crema di zucca e spinacini <i>Swordfish with pumpkin cream and baby spinach salad</i> | 26 |
| Pescato del giorno alla griglio o in umido, con verdure <i>Fresh catch of the day served with vegetables</i> | 90 al kg |
| Agnello, senape, pane alle erbe e sedano rapa <i>Lamb chop with mustard, herbs bread crumbs and celeriac</i> | 28 |
| Filetto di maiale, patate e funghi porcini <i>Pork loin, baked potatoes and porcini mushrooms</i> | 26 |
| Guancia di manzo al balsamico con peperoni e cipolla infornata <i>Braised beef cheek with balsamic vinegar, peppers and baked onion</i> | 25 |

DOLCI

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Biscotto alle nocciole, ricotta, pere e gelato al miele <i>Hazelnut biscuit, ricotta, pear and honey ice cream</i> | 12 |
| Passito di Falanghina 9 | |
| Tiramisù con gelato al Baileys <i>Tiramisù with Baileys ice cream</i> | 12 |
| Muffato della Sala 10 | |
| Crostatina, frangipane alle mandorle, caramello, mela e cannella <i>Tart with almond frangipane, caramel, apple and cinnamon</i> | 12 |
| Moscato d'Asti 8 | |
| Mousse al cioccolato, cremoso al gianduia e frutti rossi <i>Chocolate mousse, gianduia cream and red fruits</i> | 12 |
| Espresso Martini 12 | |
| Gelati e sorbetti <i>Daily home made ice creams</i> | 10 |

ristorante
next2
positano
@ PALAZZO MURAT

