



Il Golfo

Ristorante Mediterraneo



Felici di servirla. Se ha piacere può lasciare una mancia.
(contanti o carta)

Proud to serve you. Feel free to leave a tip.
(cash or card)



ANTIPASTI | STARTERS

BATTUTA DI GAMBERO VIOLA, CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE, MAIONESE AL NERO DI SEPPIA, E POLVERE DI ALGHE

Lo chef serve questa tartare di gamberi viola con la maionese al nero di seppia, una salsa acidula al frutto della passione per conferirgli una nota fruttata, e di dolcezza, e la polvere di alghe che ne aumenta la sapidità al palato

CAPRI - PARMA. FINISSIMA DI CULACCIA DI PARMA SERVITA CON BURRATINA CAMPANA E SELEZIONE DI POMODORO AL BASILICO E OLIVE MARINATE

Lo chef prepara questo piatto con la culaccia di parma servita con la burrata di bufala dop e la selezione di pomodori da insalata, il tutto condito con olio extra vergine di oliva, il basilico e le olive nere marinate

SFOGLIATELLA RICCIA FARCITA DI PARMIGIANA DI MELANZANE SU RAGÙ DI MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Questo piatto che riprende tre ricette della tradizione partenopea, come il guscio della sfogliatella, la farcia ottenuta con la parmigiana di melanzane, e il ragù di moscardini alla Luciana, che è una pietanza che usavano cucinare i pescatori nel borgo di Santa Lucia a Napoli. Lo chef ha voluto unirli e presentarli in un unico piatto

PURPLE PRAWNS BATTUTA, WITH PASSION FRUIT SAUCE, CUTTLEFISH INK MAYONNAISE, AND SEAWEED POWDER

The chef serves this purple prawn tartare with cuttlefish ink mayonnaise, a tangy passion fruit sauce to give it a fruity and sweet note, and seaweed powder that increases its flavour on the palate.

PARMA HAM SERVED WITH BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA AND A SELECTION OF TOMATOES WITH BASIL AND MARINATED OLIVES

The chef prepares this dish with Parma culaccia served with DOP buffalo mozzarella and a selection of salad tomatoes, all seasoned with extra virgin olive oil, basil and marinated black olives

CURLY PUFF PASTRY STUFFED WITH EGGPLANT PARMIGIANA ON A LUCIANA-STYLE OCTOPUS RAGOUT

This dish incorporates three recipes of the Neapolitan tradition, such as the shell of the sfogliatella, the filling obtained with the eggplant parmigiana, and the moscardini ragù alla Luciana, which is a dish that fishermen used to cook in the village of Santa Lucia in Naples. The chef wanted to combine them and present them in one dish

€ 24,00

€ 24,00

€ 23,00





ANTIPASTI | STARTERS

POLPO CROCCANTE, CON "SCAPECE" DI ZUCCHINE E CHUTNEY DI MANGO

È un piatto che si presenta con dei contrasti tra il croccante e il morbido del polpo, spazia tra il caldo e il freddo, con le note del dolce e dell'agro della chutney al mango

CARPACCO DI PESCE SPADA SU RUGHETTA ,CON VINAIGRETTE AGLI AGRUMI E PINOLI TOSTATI

È un piatto che fa parte dei salumi di mare preparati dallo chef , che fa marinare sotto sale per circa 4 giorni, e poi stagionare per tre mesi nelle erbe con un leggero sentore di affumicato . lo serve con una salsa di succo di agrumi, olio, aceto, su un letto di insalatina di rucola e pinoli tostati

CUORE DI CARCIOFO ARROSTO E FARCITO CON STRACCIATELLA DI BUFALA, E PANE CROCCANTE ALLA SALVIA E ROSMARINO, IN SALSA DI PROVOLA E OLIO AFFUMICATO

È un piatto che gira tutto sulle note vegetali, nel quale il carciofo è l'elemento predominante... lo chef lo prepara già mondato e cotto in sottovuoto con olio maggiorana e aglio, dove ne preserva tutte le caratteristiche, e lo serve ripassato sulla griglia e riempito con la stracciatella di bufala, e il pane croccante alle spezie e lo serve con una salsa ottenuta con una fonduta di provola, e un olio affumicato

CRISPY OCTOPUS WITH ZUCCHINI "SCAPECE" AND MANGO CHUTNEY

It is a dish that presents contrasts between the crunchy and softness of the octopus, ranging between hot and cold, with the sweet and sour notes of the mango chutney

€ 23,00

SWORDFISH CARPACCO ON ROCKET, WITH CITRUS VINAIGRETTE AND TOASTED PINE NUTS

It is a dish that is part of the seafood cured meats prepared by the chef, who marinates in salt for about 4 days, and then ages for three months in herbs with a light hint of smoke. He serves it with a sauce of citrus juice, oil, vinegar, on a bed of rocket salad and toasted pine nuts

€ 23,00

ROASTED ARTICHOKE HEART STUFFED WITH BUFFALO STRACCIATELLA, CRUNCHY BREAD WITH SAGE AND ROSEMARY, PROVOLA SAUCE AND SMOKED OIL

It is a dish that revolves around vegetal notes, in which the artichoke is the predominant element... the chef prepares it already cleaned and cooked in a vacuum with marjoram oil and garlic, where he preserves all its characteristics, and serves it grilled and filled with buffalo stracciatella and crunchy bread with spices and serves it with a sauce made with provola fondue and smoked oil

€ 19,00





PRIMI PIATTI | MAIN DISHES

BAVETTINE "GRANO PURO" PADELLATI ALL'ASTICE E SALSA DI POMODORINI*

Bavettine di pasta, ottenute con il metodo gragnanese, con la lenta cottura, uno spessore maggiore, e la trafila al bronzo, padellati con mezzo astice cotto in un guazzetto di pomodorini, olio, aglio e prezzemolo

LINGUINE ALLA NERANO, CON ZUCCHINE, I SUOI FIORI E LA COLATURA DI MOZZARELLA

Bavette di pasta a lenta essiccazione padellate con una salsa di zucchine e formaggio caciocavallo per donargli una maggiore sapidità e cremosità a cui viene aggiunta la salsa ottenuta con la mozzarella

IL MIO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO...

È una delle nostre ricette iconiche, preparate con uno spaghettono grosso saltato con il cipollotto nocerino DOP, addolcito e stracotto e la colatura di alici di Cetara. Il tutto leggermente piccante e servito con il tarallo sbriciolato sopra per richiamare il senso di "insabbiatura" della pasta

LINGUINI PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO SAUCE*

Linguini pasta, obtained with the Gragnano method, with slow cooking, a greater thickness, and the bronze die, pan-fried with half a lobster cooked in a stew of cherry tomatoes, oil, garlic and parsley

LINGUINE "NERANO", WITH ZUCCHINE, PUMPKINS FLOWER AND MOZZARELLA SAUCE

Slow-drying pasta bavettes pan-fried with a sauce of courgettes and caciocavallo cheese to give them greater flavor and creaminess to which the sauce obtained with mozzarella is added

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, RED HOT PEPPER AND ANCHOVY SAUCE

It is one of our iconic recipes, prepared with a large spaghettono sauteed with sweetened and overcooked nocerino spring onion, and anchovy sauce from Cetara. All lightly spiced and served with crumbled tarallo on top to recall the sense of "sandblasting" of the pasta. Anchovy colatura is a liquid obtained from the preservation of anchovies in salt, deprived of the head and entrails, and placed in terzigni, which are a third of the chestnut and oak barrels, to mature with salt. Then after a long period, this liquid is filtered with linen cloths and bottled

€ 35,00

€ 24,00

€ 24,00





PRIMI PIATTI | MAIN DISHES

CANDELE DI PASTA SPEZZATA, ALLA GENOVESE DI POLPO E PECORINO

la preparazione di questo piatto avviene proprio come per la salsa genovese, tipica napoletana, solo che lo chef sostituisce la carne con il pesce, e alle cipolle e carote, aggiunge il polpo che lascia cucinare lentamente per molte ore, e la serve con le candele di pasta a cui aggiunge anche il pecorino per aumentarne il gusto e la sapidità

CANDELS PASTA WITH OCTOPUS, AND ONION SAUCE, AND PECORINO CHEESE

the preparation of this dish takes place just like the Genoese sauce, typical Neapolitan, except that the chef replaces the meat with fish, and adds octopus to the onions and carrots which he leaves to cook slowly for many hours, and serves it with candles of pasta to which he also adds pecorino to increase the taste and flavor

€ 25,00

MAFALDA AL RAGÙ DI POMODORO CON MANTECATO DI RICOTTA E PINOLI

piatto tipico della tradizione partenopea, dedicato a Mafalda di Savoia...lo chef lo prepara padellando le mafaldine, o manfredi di pasta nel ragù leggero di pomodoro san marzano, e poi vi aggiunge un mantecato di ricotta, foglie di basilico e pinoli

MAFALDA PASTA WITH TOMATO SAUCE WITH CREAMED RICOTTA AND PINE NUTS

typical dish of the Neapolitan tradition, dedicated to Mafalda of Savoy ... the chef prepares it by pan-frying the mafaldine, or pasta manfredi in a light San Marzano tomato sauce, and then adds a creamed ricotta and basil leaves and pine nuts

€ 20,00

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

Piatto tipico della tradizione marinara della costiera

SPAGHETTONE WITH CLAMS

A typical dish of the coastal maritime tradition

€ 24,00





LA NOSTRA GRIGLIA | GRILLED MEAT AND FISH

ORATA INTERA ALLA GRIGLIA (PER 2 PERSONE)

GRILLED SEA BREAM (FOR 2 PEOPLE)

€ 27,00

Per persona

PESCE SPADA

GRILLED SWORD FISH

€ 27,00

TONNO ROSSO

GRILLED TUNA FISH

€ 27,00

GRIGLIATA MISTA

GRILLED MIX FISH

€ 32,00

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI MANZO

GRILLED BEEF ENTRECOTE

€ 27,00

COSTINE DI AGNELLO

GRILLED LAMB

€ 27,00

*TOMAHAWK

*TOMAHAWK

€ 10,00

L'etto





DOLCI E FORMAGGIO | DESSERTS AND CHEESE

SELEZIONE DI FORMAGGI - CAPRINO INCENERITO, BLU STILTON, E CACIOCAVALLO IRPINO STAGIONATO IN GROTTA, CON PANE AI FICHI E CONFETTURE

Formaggio di latte caprino a pasta molle e incenerito con carbone vegetale, formaggio a pasta semi dura erborinato, ottenuto con latte pastorizzato di bovino e penicillium roqueforti, formaggio a pasta filata lavorato a mano in modo artigianale, ottenuto da latte vaccino intero crudo, e stagionate in grotte a pietra viva

CROSTATINA ALLE MANDORLE E MELE ANNURCHE CON GELATO AL FIOR DI LATTE

Crostatina di pasta frolla alle nocciole farcita con una deliziosa crema frangipane alle mandorle e con sopra la mela annurca. Il tutto cotto al forno e servito con il gelato al fior di latte

FRESCO D'ESTATE

In questo piatto la mousse cremosa leggera allo yogurt, e il biscuit alla vaniglia, sono accompagnati dalla composta alle fragole e lime, per conferirgli una nota fruttata e di freschezza più accentuata

TENERINA AL CIOCCOLATO E BANANE

Un'esperienza sensoriale raffinata: le banane, sapientemente caramellate, si fondono con la setosa salsa mou e al cioccolato, creando un equilibrio sublime di dolcezza e complessità. Accompanate dal gelato alla vaniglia, questo dessert offre un viaggio del palato in cui ogni boccone è un'armoniosa sinfonia di sapori pregiati e texture avvolgenti. Una delizia gourmet da gustare con piacere

CHEESE SELECTION... INCINERATED GOAT CHEESE, BLUE STILTON, AND CAVE-MATURED IRPINIAN CACIOCAVALLO, WITH FIG BREAD AND JAMS

Soft goat's milk cheese incinerated with charcoal, Semi-hard blue cheese, obtained with pasteurized bovine milk and penicillium roqueforti Handmade, artisanal stretched curd cheese, obtained from raw whole cow's milk, and matured in stone caves

TART WITH ALMONDS AND ANNURCA APPLES WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM

Hazelnut shortcrust pastry tart filled with a delicious almond frangipane cream and Annurca apple on top. All cooked in the oven and served with fior di latte ice cream

SUMMER DESSERT

In this dessert, the light creamy yoghurt mousse and the vanilla biscuit are united by the strawberry and lime compote, to give it a more accentuated fruity and fresh note

BANANAS AND CHOCOLATE

A refined sensorial experience with bananas, expertly caramelised which blend with the silky toffee and chocolate sauce, creating a sublime balance of sweetness and complexity. Accompanied by vanilla ice cream, this dessert offers a journey of the palate in which each bite is a harmonious symphony of fine flavors and enveloping textures. A gourmet delight to be enjoyed with pleasure

€ 20,00

€ 14,00

€ 12,00

€ 12,00





DOLCI E FORMAGGIO | DESSERTS AND CHEESE

CREAM CHEESE ALL'AMARENA

Un dessert composto dal crema semifredda ai formaggi che conferisce quel tocco sapido di grande struttura al dolce. Lo completano le note corpose e aromatiche dell'amarena, e quelle croccanti del crumble alle mandorle

DELIZIA AL LIMONCELLO DELLA COSTIERA

Si presenta come una sorta di semisfera di pan di spagna bagnato al limoncello con l'inserimento di crema pasticcera al limone e una glassa di chantilly, dove prevale sempre l'aroma dei limoni tipici della costiera amalfitana

RICOTTA, PERE E NOCCIOLE

Dolce tipico della costiera con un doppio biscuit alle mandorle e nocciole, la mousse alla ricotta di bufala e pere caramellate e sfumate al rum

TIRAMI-BA-BÙ

È un classico tiramisù, ma non lo è! La sua crema viene realizzata con un mascarpone di bufala e al posto dei savoiardi trovano spazio degli strati di babà bagnato al caffè. Per questo motivo il BA sta per babà e il BU' sta per bufala

CHEESE AND BLACK CHERRY MOUSSE

A dessert composed of semifreddo cheese cream which gives that savory touch of great structure to the dessert. It is completed by the full-bodied and aromatic notes of the black cherry, and the crunchy ones of the almond crumble

SPONGE CAKE WITH LOCAL LEMON CREAM

It looks like a sort of hemisphere of sponge cake soaked in limoncello with the addition of lemon custard and a Chantilly glaze, where the aroma of lemons typical of the Amalfi coast always prevails

RICOTTA, PEARS AND HAZELNUTS MOUSSE

Typical dessert of the coast with a double almond and hazelnut biscuit, buffalo ricotta mousse and caramelised pears flavored with rum

TIRAMISÙ

It's a classic tiramisu, but it's not! Its cream is made with buffalo mascarpone and instead of ladyfingers there are layers of babà soaked in coffee... for this reason BA stands for babà and BU' stands for buffalo

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00



*Per il trattamento di mezza pensione è previsto un supplemento di €10 per persona

** For half board guests there is an additional charge of €10 per person*

Tutti i secondi sono serviti con contorno di verdure, o di patate al forno

All main courses are served with a side dish vegetables or baked potatoes

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento.

The fish intended to be consumed raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the regulation. EC 853/2004.

Based on market availability some products may be subject to freezing.

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.
Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

In food and beverage, prepared and served in this hotel, may be found ingredients or adjuvants considered allergens. Read them below.

Cross contamination may be possible as well.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

1 - GLUTINE / GLUTEN

2 - CROSTACEI / CRUSTACEANS

3 - UOVA / EGGS

4 - PESCE / FISH

5 - ARACHIDI / PEANUTS

6 - SOIA / SOY

7 - LATTICINI / DAIRY PRODUCTS

8 - FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT

9 - SEDANO / CELERY

10 - SENAPE / MUSTARD

11 - SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE

12 - SESAMO / SESAME

13 - MOLLUSCHI / SHELLFISHES

14 - LUPINI / LUPINES

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.

ANTIPASTI | STARTERS

BATTUTA DI GAMBERO VIOLA, CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE, MAIONESE AL NERO DI SEPPIA, E POLVERE DI ALGHE

PURPLE PRAWNS BATTUTA, WITH PASSION FRUIT SAUCE, CUTTLEFISH INK MAYONNAISE, AND SEAWEED POWDER



CAPRI - PARMA. FINISSIMA DI CULACCIA DI PARMA SERVITA CON BURRATINA CAMPANA E SELEZIONE DI POMODORO AL BASILICO E OLIVE MARINATE

PARMA HAM SERVED WITH BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA AND A SELECTION OF TOMATOES WITH BASIL AND MARINATED OLIVES



SFOGLIATELLA RICCIA FARCITA DI PARMIGIANA DI MELANZANE SU RAGÙ DI MOSCARDINI ALLA LUCIANA

CURLY PUFF PASTRY STUFFED WITH EGGPLANT PARMIGIANA ON A LUCIANA-STYLE OCTOPUS RAGOUT



CUORE DI CARCIOFO ARROSTO E FARCITO CON STRACCIATELLA DI BUFALA, E PANE CROCCANTE ALLA SALVIA E ROSMARINO, IN SALSA DI PROVOLA E OLIO AFFUMICATO

ROASTED ARTICHOKE HEART STUFFED WITH BUFFALO STRACCIATELLA, CRUNCHY BREAD WITH SAGE AND ROSEMARY, PROVOLA SAUCE AND SMOKED OIL



POLPO CROCCANTE CON "SCAPECE" DI ZUCCHINE E CHUTNEY DI MANGO

CRISPY OCTOPUS WITH ZUCCHINI "SCAPECE" AND MANGO CHUTNEY



CARPACCO DI PESCE SPADA SU RUGHETTA ,CON VINAIGRETTE AGLI AGRUMI E PINOLI TOSTATI

SWORDFISH CARPACCO ON ROCKET, WITH CITRUS VINAIGRETTE AND TOASTED PINE NUTS



PRIMI PIATTI | MAIN DISHES

BAVETTINE "GRANO PURO" PADELLATI ALL'ASTICE E SALSA DI POMODORINI

LINGUINI PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO SAUCE



CANDELE DI PASTA SPEZZATA, ALLA GENOVESE DI POLPO E PECORINO

CANDELS PASTA WITH OCTOPUS, AND ONION SAUCE, AND PECORINO CHEESE



LINGUINE ALLA NERANO, CON ZUCCHINE, I SUOI FIORI E LA COLATURA DI MOZZARELLA

LINGUINE "NERANO", WITH ZUCCHINE, PUMPKINS FLOWER AND MOZZARELLA SAUCE



IL MIO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO...

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, RED HOT PEPPER AND ANCHOVY SAUCE



MAFALDA AL RAGÙ DI POMODORO CON MANTECATO DI RICOTTA E PINOLI

MAFALDA PASTA WITH TOMATO SAUCE WITH CREAMED RICOTTA AND PINE NUTS



SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

SPAGHETTONE WITH CLAMS



DOLCI E FORMAGGIO

RICOTTA, PERE E NOCCIOLE

RICOTTA, PEARS AND HAZELNUTS MOUSSE



TIRAMI-BA-BÙ

TIRAMISÙ



FRESCO D'ESTATE

SUMMER DESSERT



TENERINA AL CIOCCOLATO E BANANE

BANANAS AND CHOCOLATE



DESSERTS AND CHEESE

CREAM CHEESE ALL'AMARENA

CHEESE AND BLACK CHERRY MOUSSE



DELIZIA AL LIMONCELLO DELLA COSTIERA

SPONGE CAKE WITH LOCAL LEMON CREAM



SELEZIONE DI FORMAGGI - CAPRINO INCENERITO, BLU STILTON, E CACIOCAVALLO IRPINO STAGIONATO IN GROTTA, CON PANE AI FIGHI E CONFETTURE

CHEESE SELECTION... INCINERATED GOAT CHEESE, BLUE STILTON, AND CAVE-MATURED IRPINIAN CACIOCAVALLO, WITH FIG BREAD AND JAMS



CROSTATINA ALLE MANDORLE E MELE ANNURCHE CON GELATO AL FIOR DI LATTE

TART WITH ALMONDS AND ANNURCA APPLES WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM

