Breakfast

07:00 – 10:30

	€
Buffet Breakfast	18.00

Menu

Antipasti • Starter

Tartare di tonno pinna gialla con cocco e lime • (4, 7, 1) *Yellow fin tuna tartare with coconut and lime*	20.00
Polpo arrosto su cremoso di pisellini novelli, chips di patate e granella di bacon • (14, 1) *Roasted octopus with peas, potatoes chips and bacon grain*	20.00
Mezze lune di pomodoro Sorrentino con bocconcini di bufala campana e gelée di basilico • (1, 7) *Sorrento tomatoes with buffalo mozzarella morsels and basil gelée*	14.00
Come una pappa al pomodoro con quenelle di ricotta di bufala e crostini di pane saporito all'aglio • (7) *Chopped tomato with buffalo ricotta quenelle and garlic bread*	13.00
Tortino di alici marinate con caponatina mediterranea e mousse di bufala Campana • (1, 4, 12) *Marinated anchovies with toasted bread, tomatoes, onion, olives and salted anchovies*	15.00
Parmigiana di melanzane tradizionale al tegamino • (1, 7) *Traditional eggplant parmesan*	12.00
Capriccio di mare con insalatina di molluschi e misto marinato su crostino al nero di seppia • (14, 12, 2, 4) *Seafood salad with marinated anchovis, white fish, salmon and sword fish*	20.00
Calamaro ripieno di scarola alla marinara • (1, 14, 7) su crema di burrata di bufala con granella di tarallo di Agerola sugna e pepe *Squid stuffed with escarole buffalo burrata cheese and Agerola Tarallo grains "lard and pepper"*	16.00

Primi Piatti • First Courses

Gnocchetti di patate con totani locali, funghi porcini dei Monti lattari e colatura di provola affumicata • (1, 4, 7, 9, 14) *Potatoes gnocchi with local squid, porcini mushrooms and smoked provola cheese*	22.00
Spaghettone fatto in casa con vongole veraci al profumo di Limone d'Amalfi • (1, 14) *Homemade spaghetti with Amalfi lemon flavoured clams*	22.00
Ravioli del monaco ripieni di melanzane locali e provola affumicata ai tre pomodorini e scaglie di provolone e gelee di basilico • (1, 7, 3) *Ravioli with local eggplants and provola cheese with three different tomatoes, basil and flakes of Provolone del Monaco*	18.00
Scialatielli al nero di seppia con frutti di mare al nudo, pomodorini di Corbara e semi di finocchietto selvatico • (1, 2, 3, 7, 14) *Black Scialatielli homemade with shelled seafood, Corbara cherry tomatoes and wild fennel seeds*	22.00
Riso "Acquerello" con crudo di gamberi rossi di Mazzara del Vallo e limoni di Amalfi • (1, 2, 7) *"Acquerello" rice with raw red prawns from Mazzara del Vallo and Amalfi lemon*	24.00
Rigatoni di Gragnano con genovese di tonno rosso e mousse di bufala campana • (1, 4, 7) *Rigatoni pasta from Gragnano with red tuna genovese sauce and buffalo cheese mousse*	22.00
Paccheri di Gragnano fritti ripieni di ragù di coniglio, coulis di pomodoro e granelle di olive nere • (1, 9, 12, 3) *Fried Paccheri from Gragnano stuffed with souce rabbit's meat, cherry tomatoes coulis and black olives*	18.00

Secondi Piatti • Second Courses

Trancio di spigola scottato alla piastra con maionese di cipolla di Tropea e misticanza dell'orto • (4, 1, 3) *Grilled sea bass fillet with Tropea onions mayonnaise and mixed salad*	23.00
Frittura di Gamberi Rossi di Mazara e calamaro locale • (2, 14) *Fried red prawns from Mazara and local squid*	22.00
Filetto di Fassona alla piastra con spinaci saltati al burro e crostone di pane in cassetta • (1, 7, 12) *Fassona fillet with spinach and homemade bread*	30.00
Rollè di pollo ripieno di pancetta e patate al rosmarino • (1, 10, 6) cotto a bassa temperatura, cremoso di peperoni e Granella di olive nere *Rolled chicken stuffed with bacon and rosemary potatoes cooked at low temperature with creamy peppers and chopped black olives*	20.00
Baccalà confit su salsa di scarola "mbuttunata" e tarallo croccante • (1, 4) *Confit cod fish done in low temperature with escarole cream and crumbs of tarallo*	23.00

Desserts

	€
Delizia al Limone • (1, 3, 7, 8) *Lemon delight*	8.00
Tiramisù • (1, 3, 7, 8)	8.00
Panna Cotta • (1, 3, 7, 8)	8.00
Torta Caprese • (1, 3, 7, 8) *Almonds chocolate cake*	8.00

- È disponibile pasta per celiaci
  Gluten free pasta available.
- Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore per garantire l'assoluta sicurezza della pietanza.
  Some products could be frozen using blast chiller method in order to keep a save hygiene.
- I desserts possono contenere traccia di frutta a guscio
  The desserts may contain traces of nuts.
- Se è soggetto ad intolleranze alimentari o allergie, La preghiamo di rivolgersi al personale di sala.
  If you are subject to food intolerances or allergies, please inform our restaurant staff.

info & reservation

Tel. +39.089.875.382 + info@dongiovannipositano.it

Bar

Alcolici • Alcolic

	€
California Dreaming Vodka, crema di fragola, succo di limone e sprite • *Vodka, strawberry cream, lemon juice and sprite*	12.00
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, succo di lime, tabasco, sale, pepe e sedano • *Vodka, tomatoes juice, lime juice, tabasco, salt, pepper and celery*	12.00
Margarita Tequila bianca, Triple sec, succo di lime e sale • *White Tequila, Triple sec, lime juice and salt*	12.00
Moscow Mule Vodka, succo di lime e ginger beer • *Vodka, lime juice and ginger beer*	12.00
Dirty Martini Vodka, Vermut dry e salamoia di olive • *Vodka, Vermouth dry, brine of olives*	12.00
Espresso Martini Vodka, liquore di caffè, sciroppo di zucchero e caffè • *Vodka, coffee liquor, sugar syrup and coffee*	12.00
Lemon Drop Martini Vodka, sciroppo di zucchero e succo di limone • *Vodka, sugar syrup and lemon juice*	12.00
Mojito Rum bianco, succo di lime, menta, zucchero di canna e soda • *White rum, lime juice, mint, brown sugar and soda*	12.00
Amaretto Sour Disaronno, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume d'uovo e buccia d'arancia • *Disaronno, lemon juice, sugar syrup, egg white and orange*	12.00
Violetto Sour Lovem, succo di limone e sciroppo di zucchero • *Lovem, lemon juice and sugar syrup*	12.00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol e soda	12.00
Old Fashioned Whisky, angostura, zolletta di zucchero e soda • *Whiskey, angostura, sugar and soda*	12.00
Manhattan Whisky, Vermut rosso e angostura • *Whiskey, red Vermouth and angostura*	12.00
Cosmopolitan Vodka, succo di mirtillo rosso, Cointreau e succo di lime • *Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime juice*	12.00
Negroni Gin, Campari e vermouth rosso • *Gin, Campari and red vermouth*	12.00
White Russian Vodka, liquore al caffè e panna liquida • *Vodka, coffee liqueur and liquid cream*	12.00
Caipirinha Cachaca, lime e zucchero di canna • *Cachaca, lime and brown sugar*	12.00
Screwdriver Vodka e succo di arancia • *Vodka and orange juice*	12.00
Piña Colada Rum bianco, succo di ananas, crema di cocco e succo di lime • *White rum, pineapple juice, coconut cream and lime juice*	12.00
Bellini Prosecco, purea di pesca • *Prosecco, peach syrup*	8.00
Rossini Prosecco, purea di fragola • *Prosecco, strawberry syrup*	8.00
Special	15.00

Analcolici • Analcoholic

Mojito Succo di lime, zucchero di canna e menta • *Lime juice, brown sugar and mint*	8.00
Spritz Succo di arancia, bitter, acqua tonic • *Orange juice, bitters, tonic water*	8.00
California Dreaming Crema di fragola, succo di limone e sprite • *Strawberry cream, lemon juice and sprite*	8.00
Piña Colada Succo di ananas, crema di cocco e succo di lime • *Pineapple juice, coconut cream and lime juice*	8.00
Tropical Cocktail Succo di arancia, di pompelmo e di ananas, acqua tonica e granatina • *Orange, grapefruit and pineapple juice, tonic water and granatine*	8.00