



Refood

restaurant

Kitchen & Wine Cellar



Prodotti bio di Sorrento

“*La Tenuta del Re*”

La nostra terra... La nostra ricchezza.
La maggior parte degli ingredienti che utilizziamo
nella preparazione dei piatti che serviamo
nel nostro ristorante provengono da

"La Tenuta del Re".

Il nostro olio d'oliva **"il Primo"**,
un olio extra vergine di oliva ottenuto
da una qualità di ulivi chiamata

"Minucciola Sorrentina".

ANTIPASTI



TRILOGY *Una sintesi dei nostri antipasti di mare che mette d'accordo sempre tutti. Non fartelo scappare!*

Antipasto misto di veli di seppia conditi con olio, limone e noci, polpo alla griglia e croccanti gamberoni fritti in pane panko. Ottimo anche da condividere. **30**



Perfetto con:

CALICE DI PROSECCO D.O.C.G. - LAMBERTI 7

MARE



Abbinati tutti con:

**CALICE DI FALANGHINA I.G.P.
CANTINA SOLOPACA. 8**

TERRA



Abbinati tutti con:

**CALICE DI AGLIANICO I.G.P.
CANTINE SOLOPACA. 8**

VELI DI SEPPIA*

Seppia grigliata e poi condita con olio e limone, servita su insalatina di spinaci novelli e noci. **20**

POLPO ALLA GRIGLIA*

Su passatina di ceci e pepe nero agli agrumi. **22**

GAMBERONI FRITTI*

In pane panko con maionese al finocchietto selvatico e pepe nero all'arancia. **21**



VELI DI PROSCIUTTO CRUDO

Con treccia sorrentina. **19**

SINFONIA DI VERDURE DI STAGIONE



Misto di verdure alla griglia dalla nostra tenuta con burrata di bufala campana. **18**

CARPACCIO DI ANGUS

Con tuorlo d'uovo, capperi, olive, senape e cipolla croccante. **22**

TAGLIERE REFOOD

**FAI UN APERITIVO O STUZZICA QUALCOSA MENTRE SCEGLI COSA MANGIARE!
IDEALE PER 2 PERSONE**

Misto di salumi e formaggi stagionati selezionati dal nostro Chef con confetture fatte in casa. **35**



Abbinalo con:

**Aperol Spritz o
Limoncello Spritz 10**

PRIMI PIATTI

Scialatielli fatti in casa e pasta di Gragnano.
Il pastificio "Il mulino" di Gragnano è il marchio che garantisce
l'autenticità e la qualità delle paste secche.

MARE

RISOTTO LIMONE E MARE



Un risotto che profuma di sole e di mare: Tre ingredienti diversi, un solo morso indimenticabile.

Risotto vialone nano al limone con carpaccio di gamberi di Mazara del Vallo e polvere di alga spirulina. **25**



Perfetto con:

**CALICE DI FALANGHINA I.G.P.
CANTINA SOLOPACA. 8**

TERRA

PASTA E 3 PATATE!



Non una... non due ma TRE patate! Saporita ma delicata.

Pasta mista con patate e creme di patate viola, patate dolci e polvere di pancetta. **20**



Perfetto con:

**CALICE DI PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.
CANTINE EMERA. 8**

LINGUINE ALLE VONGOLE

Un grande classico che non stanca MAI!

Linguine qualità extra di Gragnano alle vongole leggermente macchiate con pomodorini. **24**



Perfetto con:

**CALICE DI PINOT GRIGIO D.O.C.
CONTI FORMENTINI 9**

I RIGATONI DEL MAÎTRE

Se non li provi almeno una volta nella vita, non puoi dire di essere stato al Refood...

Rigatoni con funghi porcini e salsiccia su fuso di provolone del monaco e riduzione di vino Taurasi. **21**



Perfetto con:

**CALICE DI CHIANTI D.O.C.G.
CANTINA POGGIO BONELLI. 9**

LO SCIALATIELLO

La tradizione nella pasta fatta in casa.

I nostri scialatielli alla pescatore. **20**



Perfetto con:

**CALICE DI GRECO DI TUFO D.O.C.G.
TERRE DI WALTER. 8**

AGLIO, OLIO & BORLOTTO

Spaghetti con aglio, olio, peperoncino, borlotti e tarallo napoletano sbriciolato. **19**



Perfetto con:

**CALICE DI AGLIANICO I.G.P.
CANTINA SOLOPACA. 8**

SECONDI

MARE

TERRA

O' BACCALÀ*

Darna di baccalà alla mediterranea:
in guazzetto di pomodorini, olive e capperi. **21**



Perfetto con:

CALICE DI PINOT GRIGIO D.O.C.
CONTI FORMENTINI 9

FRITTURA DI CALAMARI

Con limoni di Sorrento. **19**



Perfetto con:

CALICE DI FALANGHINA I.G.P.
CANTINA SOLOPACA. 8

FILETTO DI SPIGOLA

Cotto al forno con tortino di broccoli,
fonduta di pecorino e riduzione di aceto di vino
al peperoncino. **24**



Perfetto con:

CALICE DI GRECO DI TUFO D.O.C.G.
TERRE DI WALTER. 8

FILETTO DI MANZO

Con salsa tartufata, fuso di Provolone del Monaco
e patate al forno. **32**



Perfetto con:

CALICE DI CHIANTI D.O.C.G.
CANTINE POGGIO BONELLI. 9

FILETTO DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura con la sua demi-glace,
chutney di mele e patate al forno. **20**



Perfetto con:

CALICE DI PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.
CANTINE EMERA. 8

ENTRECÔTE DI MANZO

Con salsa ai tre pepi e patate al forno. **24**



Perfetto con:

CALICE DI AGLIANICO I.G.P.
CANTINA SOLOPACA. 8

CONTORNI

Patate al forno **6**

Insalata mista **5**

Verdure alla griglia **6**
di stagione

Patate fritte **6**

E IL DOLCE?

Ricordati di tenere SEMPRE un angolino...
Chiedi la carta al tuo cameriere

BEVERAGE

Non hai voglia di vino? Prenditi una bibita o un cocktail.

SPRITZ

- Refood Blu Spritz **14** *Signature*
Liquore Venturo, prosecco d.o.c.g. e succo di lime
- Limoncello Spritz **12**
Limoncello, prosecco d.o.c.g. e succo di limoni
- Aperol Spritz **10**
Aperol e prosecco d.o.c.g.
- Hugo Spritz **11**
Liquore ai fiori di sambuco, lime, prosecco d.o.c.g. e menta

GIN & TONIC

Tutti accompagnati da tonica mediterranean fever tree

- Hendrik's Scotland Gin **12**
- Bombay Sapphire **10**
- 1870 Premium Italian dry gin **12**
- N°3 London dry **11**
- Roku Crafted gin **11**
- Malfi lemon gin **10**

VINI A CALICE

BIANCHI

	Glass	Bottle
Greco di Tufo d.o.c.g.	8	30
Falanghina i.g.p.	8	30
Pinot Grigio d.o.c.	9	28

ROSSI

Aglianico Irpinia d.o.p.	8	30
Primitivo di Manduria d.o.p.	8	28
Chianti Classico d.o.c.g.	9	31

FRIZZANTI

Prosecco d.o.c.g.	7	30
-------------------	---	----

COCKTAILS

- Negroni **12**
- Mojito **10**
- Dry o Dirty Martini **11**
- Espresso Martini **11**
- Old Fashioned **10**
- Cosmopolitan **10**
- Amaretto Sour **10**
- Roses & Gin **14**
Infuso al rosolio, 1870 premium dry gin *Signature*
sweet & sour e petali di rosa

BIRRE

- Peroni Gran Riserva doppio malto 33 cl. **4**
- Ichnusa 33 cl. **5**

SOFT DRINKS

- Acqua naturale o frizzante **3**
- Coca cola **3**
- Coca cola zero **3**
- Fanta **3**
- Sprite **3**
- Lemon Soda **3**
- Succo all'ananas **3**
- Succo a mela verde **3**
- Succo a pesca **3**

AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

- A causa di irreperibilità occasionali, potremmo utilizzare prodotti congelati che verranno segnalati di volta in volta

- Due to occasional unavailability, we may use products frozen which will be reported from time to time

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



Re^{food}
restaurant
Kitchen & Wine Cellar