



PRODOTTI GENUINI CILENTANI - TYPICAL CILENTO PRODUCTS

Il Ritrova

MENU

carne .  . *pesce*
meat . *fish*

IL CILENTO A TAVOLA
CILENTO AT THE TABLE

★★★★HOTEL VILLA
VENVS
RESORT & SPA

WWW.HOTELVILLAVENUS.IT

 HOTEL VILLA VENUS RESORT & SPA

 HOTELVILLAVENUS



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*

Così 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.



Antipasti / Appetizers

TERRA / LAND FOOD

TAGLIERE CILENTANO PER DUE PERSONE

€ 19 *Selezione di salumi e formaggi*
Selection of meats and cheeses for 2 people

MINI TAGLIERE CILENTANO

€ 12 *Selezione di salumi e formaggi*
Selection of meats and cheeses

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOC. POMODORI SAN MARZANO. ORIGANO DEL CILENTO E OLIO EVO

€ 10
*Caprese di Bufala Campana DOC, San Marzano tomatoes,
 Oregano from Cilento and EVO oil*

PESCE / FISH FOOD

• IMPEPATA DI COZZE € 8
Peppered with mussels

• GAMBERETTI SU LETTO DI RUCOLA.
 POMODORINI PACHINO.
 CIALDA DI PANE CROCCANTE
 E OLIO EVO € 9
*Shrimps on a bed of rocket, cherry tomatoes, crispy
 bread wafer and EVO oil*

• INSALATA DI BACCALÀ*
 ALL'ATINATE IN CESTINO
 DI PANE CROCCANTE € 11
*Cod salad * atinate in a basket of crusty bread*

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,00*

**Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,00*



Primi / First Courses

TERRA / LAND FOOD

- **€ 9** SPAGHETTI ALL'AMMUDDICATA
ALICI DELICIOUS. OLIVE NERE
E MOLLIKA DI PANE
*Spaghetti all'ammuddicata with anchovies delicious, black
olives and breadcrumbs*
- **€ 9** STRASCINATI CON LA
POLVERE DI PEPERONE CRUSCO
Strascinati with the pepper powder crusco

PESCE / FISH FOOD

- **€ 10** TORCHIETTI CON BACCALÀ
E OLIVE NERE DI GAETA
Torchietti with cod and black Gaeta olives
- **€ 11** PACCHERI CON RAGÙ DI POLPO
Paccheri with octopus ragout

Coperto / Covered Restaurant Euro 2,00



Secondi / Second Courses

TERRA / LAND FOOD

**CONTROFILETTO DI MANZO AI FERRI
CON CONTORNO DI PATATE
AROMATIZZATE AL ROSMARINO** ●
€ 16
Grilled sirloin of beef with potato garnish flavored with rosemary

COSTATA DI SCOTTONA ●
€ 4 LETTO **DA 330GR A 1 KG**
Scottona steak from 330gr to 1 kg

**TAGLIATA DI MANZO
CON RADICCHIO E
SCAGLIE DI PARMIGIANO** ●
€ 16
Sliced beef with radicchio and Parmesan flakes

PESCE / FISH FOOD

● **FRITTURA MISTA** **€ 12**
Mixed fried fish

● **GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON
SALSA AGLI AGRUMI E INSALATA
DI VERZA ROSSA** **€ 12**
Grilled prawns with citrus sauce and red cabbage salad

● **BACCALÀ* ALLA GRIGLIA
CON INSALATINA DI CECI** **€ 12**
*Grilled cod * with chickpea salad*

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Coperto Euro 2,00*

**Some products may be frozen - Covered Restaurant Euro 2,00*



Dolci / Dessert

€ 5 SOUFLÈ AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON CUORE DI CIOCCOLATO BIANCO ●
Dark chocolate soufflé with white chocolate heart

€ 5 CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ●
Creamy with berries

€ 5 DELIZIA AL LIMONE ●
Lemon delight

● SOUFLÈ AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON CUORE DI CIOCCOLATO NERO € 5
Dark chocolate soufflé with black chocolate heart

● TARTUFO NERO € 4
Black truffle

● TARTUFO BIANCO € 4
White truffle

Coperto / Covered Restaurant Euro 2,00

Vini / Wines

BIANCHI / WHITES

ROSSI / REDS

CILENTO E VULTURE

Cantine Alovini
TERRA DEGLI EVENTI, BIANCO IGT € 14

Cantine Alovini
LE RALLE, GRECO BASILICATA € 15

Cantine Alovini
LE RALLE, ROSATO € 15

Azienda Agricola Cobellis
MOCARE, IGP PAESTUM € 12

Azienda Agricola Cobellis
CRAI, DOP CILENTO, FIANO € 20
affinato 6 mesi / aged 6 months

Cantine Alovini
TERRA DEGLI EVENTI, ROSSO IGT € 14

Cantine Alovini
ARMAND, AGLIANICO DEL VULTURE DOC € 25
affinato in barriques / aged in barriques

Cantine Alovini
AL VOLO, AGLIANICO DEL VULTURE DOC € 28
affinato in barriques 12 mesi / aged in barriques 12 months

Cantine Alovini
CABANICO, CABERNET E AGLIANICO € 28
affinato in barriques 9 mes / aged in barriques 9 months

Azienda Agricola Cobellis
TE VEVO, IGP PAESTUM € 15

Azienda Agricola Cobellis
PISCRIDDI, IGP PAESTUM, BARBERA,
SANGIOVESE E AGLIANICO € 18

Vigna dei Russi
DOP CILENTO, AGLIANICO € 25
affinato in barriques 12 mesi / aged in barriques 12 months