



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](http://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 / Starter

**CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOC.  
CON POMODORI SAN MARZANO. ORIGANO  
DELCILENTO E OLIO EVO** ●

*Caprese salad with buffalo mozzarella DOC,  
San Marzano Tomatoes, Cilento's  
oregano and EVO Oil*

€ 10 .....

**SELEZIONE DI FORMAGGI  
CON DEGUSTAZIONE DI  
MARMELLATE DELLO CHEF** ●

*Selected cheeses with chef's  
jam tasting*

€ 13 .....

**TAGLIERE CILENTANO PER DUE PERSONE** ●

*Selezione di salumi e formaggi del Cilento  
Cilento's trencher*

€ 19 .....(Salami & cheeses selection)

**SFOGLIA DI PANE CROCCANTE  
CON MOUSSE DI RICOTTA DI BUFALA AI  
FRUTTI ROSSI. SPECK DEL TRENITINO  
E CUCUNCI** ●

*Crunchy flatbread with red fruits'  
buffalo ricotta mousse, Trentino's  
Speck and caper* ..... € 13

**POLPO PIASTRATO SU CREMA DI PATATE  
CON POLVERE DI PEPERONE E BURRATA** ●

*Grilled octopus on potatoes' cream  
with pepper powder and burrata* ..... € 17

**ZUPPETTA DI PORRI E PATATE  
CON TRANCETTI DI BACCALÀ PASTELLATO** ●

*Leeks and potatoes' soup with  
battered codfish slices* ..... € 15

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

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



## Primi / First Courses

**SPAGHETTO QUADRATO  
CON POMODORINI GIALLI E  
CREMA DI BURRATA ALLE ALICI** ●  
*Squared spaghetti with  
yellow cherrytomatoes  
and burrata's anchovy cream*

€ 14

**BIGOLI ALLE SARDE. UVETTA PASSA  
MACERATA AL GIN E PINOLI** ●  
*Bigoli with sardinian fish,  
gin steeped raisin and pinenut*

€ 15

**PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI  
CON CREMA DI PARMIGIANO** ●  
*Pappardelle with porcini  
mushrooms and parmesan cream*

€ 14

**SPAGHETTI AL PEPERONE CRUSCO.  
STRACCIATELLA E COLATURA DI  
ALICI DI CETARA** ●  
*Spaghetti with crusco pepper,  
stracciatella and Cetara's anchivy  
sauce*..... € 14

**RAVIOLI CON RICOTTA DI BUFALA.CURCUMA.  
BROCCOLO ROMANESCO. PANCETTA  
CROCCANTE E MANDORLE TOSTATE** ●  
*Ravioli with buffalo ricotta,roman  
broccoli, crunchy baoon and  
toasted almond*..... € 13

**RISOTTO CARNAROLI AGLI AGRUMI CON  
TARTARE DI GAMBERO ROSSO E  
LAMPONI DISIDRATATI** ●  
*Carnaroli citrus risotto with  
red shrimp tartare and  
dried raspberry*..... € 17

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

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



## Secondi / Second Courses

**TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E GRANA** •  
*Sliced beef with porcini mushrooms and parmesan*  
 € 18

**CONTROFILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO CON RADICCHIO ARROSTITO E GHERIGLI DI NOCI** •  
*Beef sirloin in red wine, roasted radicchio and kernel*  
 € 18

**ENTRECOTE AI FERRI CON PATATE PIASTRATE AL ROSMARINO** •  
*Grilled entrecote with rosemary grilled potatoes*  
 € 17

**RIBS DI VITELLO CON SALSA AL RUM E CIOCCOLATO E TORTINO DI PATATE ALLE ERBETTE** •  
*Veal Ribs in rum and chocolate sauce and herbs potatoes mini cake*..... € 19

**SFILACCIATA DI MAIALINO ALLA BIRRA HOME MADE. PRUGNE E FINOCCHIETTO CON PATATA COTTA AL SALE** •  
*Pulled pork in home made beer, plum and wild fennel with salt cooked potatoes*..... € 16

**MEDAGLIONE DI VITELLO AL PANE PANKO SU CROSTONE DI PANE. BURRATA, INSALATA DI CAVOLO VIOLA E MAIONESE AL LIME E PEPE ROSA** •  
*Panko calf medallion on fried bread, burrata, purple cabbage salad and lime and pink pepper mayo*..... € 18

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

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



## Dolci / Dessert

€ 5	SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO NERO	•	•	TAGLIATA DI FRUTTA	€ 5
€ 5	CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO	•	•	TARTUFO NERO	€ 4
€ 5	DELIZIA AL LIMONE	•	•	TARTUFO BIANCO	€ 4

Coperto / Covered Restaurant Euro 2,00

## Vini / Wines

BIANCHI / WHITES

ROSSI / REDS

### CILENTO E VULTURE

*Cantine Corteregia:*

<b>FALANGHINA DEL BENEVENTANO</b>	€ 14,00
<b>CALICE</b>	€ 4,00

*Cantine Alovini:*

<b>TERRA DEGLI EVENTI, BIANCO IGT</b>	€ 15,00
<b>LE RALLE, GRECO BASILICATA</b>	€ 18,00
<b>ROSATO</b>	€ 20,00

*Azienda Agricola Cobellis:*

<b>MOCARE, IGP PAESTUM</b>	€ 15,00
<b>CRAI, FIANO DOP CILENTO</b>	€ 20,00
<b>AFFINATO 6 MESI</b>	

*Azienda agricola Bellaria*

<b>OTTANT'ANNI</b>	
<b>IRPINIA CODA DI VOLPE D.O.C.</b>	€ 30,00

*Azienda agricola Bellaria*

<b>GOLD, FIANO DI AVELLINO D.O.C.</b>	€ 33,00
---------------------------------------	---------

*Cantine Corteregia:*

<b>AGLIANICO DEL BENEVENTANO</b>	€ 13,00
<b>CALICE</b>	€ 4,00

*Cantine Alovini:*

<b>TERRA DEGLI EVENTI, ROSSO IGT</b>	€ 15,00
<b>ARMAND, AGLIANICO DEL VULTURE DOC</b>	€ 30,00
<b>AL VOLO, AGLIANICO DEL VULTURE DOC</b>	€ 30,00
<b>CABANICO, CABERNET E AGLIANICO</b>	€ 28,00

*Azienda Agricola Cobellis:*

<b>TE VEVO, IGP PAESTUM</b>	€ 18,00
<b>PISCRIDDI, IGT PAESTUM, BARBERA, SANGIOVESE E AGLIANICO</b>	€ 18,00
<b>VIGNA DEI RUSSI, DOP CILENTO, AGLIANICO</b>	€ 30,00

*Azienda agricola Bellaria*

<b>SIR V, IRPINIA AGLIANICO D.O.C</b>	€ 37,00
---------------------------------------	---------