

**Il Ristorante Li Galli del Villa Franca Positano  
esprime attraverso lo Chef Vincenzo Esposito,  
una Cucina Mediterranea armoniosa e creativa, dando risalto alla storia,  
alla cultura e alle tradizioni del territorio e alla stagionalità del prodotto.**

Li Galli Restaurant at the Villa Franca in Positano,  
embodies with Chef's Vincenzo Esposito a reimagined  
interpretation of Mediterranean cuisine, showcasing the culture  
and traditions of the territory, and the freshness of its products.

**F&B Massimiliano Francavilla - Maitre Sommelier Franco d'Angelo**

## Tasting Menu

**Degustazione a mano libera dello Chef - 4 portate** € 90,00  
 Chef's choice special tasting - 4 courses

**Villa Franca** € 120,00

**Baccalà e patate, come un cappuccino...**  
 Cod and potatoes, like a cappuccino...

**Coniglio e anguilla laccata, composta di cachi vaniglia, menta**  
 Lacquered rabbit and eel, kaki vanilla compote, mint

**Tortelli di zucca e amaretto, caviale di storione bianco "Tradition", il suo consommè**  
 Pumpkin and amaretto tortelli pasta, white sturgeon caviar "Tradition", consommè

**Spaghetti con colatura di alici, pesto di pomodori S. Marzano appassiti, aglio nero, tarallo**  
 Spaghetti with anchovies sauce, dry tomatoes pesto, black garlic, tarallo

**Capesante alla piastra, cavolo romano, prosciutto di Parma**  
 Grilled scallops, broccoli, Parma ham

**Scorfano gratinato alla mediterranea con fagioli di "Controne" e scampi**  
 Mediterranean gratin redfish, "Controne" beans, langoustines

**Giallo Limone**  
**Sfera di zucchero con crema al limone, biscotto al limone e crema di limoncello**  
 Sugar sphere with lemon cream, lemon biscuit, Limoncello cream

**Li Galli** € 160,00

**Selezione di crudo di pesce e ostriche**  
 Selection of raw fish & oysters

**Spaghetino tiepido al caviale, limone e acqua di pomodoro**  
 Warm spaghetti with caviar, lemon and tomato water

**Battuta di manzo, sabbia di pane, bignè al formaggio, tartufo nero**  
 Beef tartare, crumbles of bread, cheese bignè, black truffle

**Passatina di cicerchie, funghi al salto, gnocchi fritti alla curcuma** 🌿  
 Cream of grass peas, sautéed mushrooms, turmeric fried gnocchi

**Risotto alle nocciole "Mortarelle", scampi e arance**  
 Risotto with hazelnuts "Mortarelle", langoustines and orange

**Cannellone alla genovese di bufala, crema di cipolla bruciata, aria di pepe lungo**  
 Cannellone, buffalo Genovese sauce, burnt onion cream, pepper foam

**Rombo e patate, salsa di pomodorini, capperi e olive**  
 Turbot and potatoes, cherry tomatoes sauce, capers and olives

**Pancia di maialino BBQ, peperoni canditi, chutney di mela annurca e liquirizia, salsa alla birra**  
 Pork belly BBQ, candied peppers, annurca apple and licorice chutney, beer sauce

**Semifreddo al pistacchio di Bronte, mango e sorbetto al lampone**  
 Bronte pistachio parfait, mango and raspberry sorbet

**"IL CIOCCOLATO" fondente, latte, bianco**  
 "THE CHOCOLATE" dark, milk, white

**Abbinamenti vino al calice da** € 60,00 / € 80,00 / € 100,00  
 Wine pairings from

I percorsi degustazione si intendono per tutti i commensali al tavolo. Disponibili fino alle ore 22  
 The tasting menu are intended for all the table guests. Available until 10pm

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (REG. UE 1169/2011)  
 Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (REG. CE 853/04)

We invite guests with allergies or intolerances to refer to the staff for clarification (EU REG 1169/2011)  
 The raw fish served has been treated with rapid blast frozen (EC REG. 853/04)

## La Carta

**Selezione di crudo di pesce e ostriche** € 65,00  
 Selection of raw fish & oysters

**Triglie, funghi porcini, fuso di provolone del monaco** € 30,00  
 Red mullets, porcini mushrooms, provolone cheese fondue

**Baccalà e patate, come un cappuccino...** € 26,00  
 Cod and potatoes, like a cappuccino...

**Coniglio e anguilla laccata, composta di cachi vaniglia, menta** € 28,00  
 Lacquered rabbit and eel, kaki vanilla compote, mint

**Battuta di manzo, sabbia di pane, bignè al formaggio, tartufo nero** € 30,00  
 Beef tartare, crumbles of bread, cheese bignè, black truffle

**Variazione di verdure, Gazpacho solido e crema di mandorle** 🌿 € 26,00  
 Selection of vegetables, solid gazpacho, almonds cream

**Tortelli di zucca e amaretto, caviale di storione bianco "Tradition", il suo consommè** € 36,00  
 Pumpkin and amaretto tortelli pasta, white sturgeon caviar "Tradition", consommè

**Cannellone alla genovese di bufala, crema di cipolla bruciata, aria di pepe lungo** € 30,00  
 Cannellone, buffalo Genovese sauce, burnt onion cream, pepper foam

**Risotto alle nocciole "Mortarelle", scampi e arance** € 32,00  
 Risotto with hazelnuts "Mortarelle", langoustine and orange

**Spaghetti con colatura di alici, pesto di pomodori S. Marzano appassiti, aglio nero, tarallo** € 28,00  
 Spaghetti with anchovies sauce, dry tomatoes pesto, black garlic, tarallo

**Linguine di semola integrale alla "Puttanesca" in giallo** 🌿 € 26,00  
 Whole meal flour linguini "Puttanesca" style, yellow tomatoes

**Passatina di cicerchie, funghi al salto, gnocchi fritti alla curcuma** 🌿 € 26,00  
 Cream of grass peas, sautéed mushrooms, turmeric fried gnocchi

**Capesante alla piastra, cavolo romano, prosciutto di Parma** € 48,00  
 Grilled scallops, broccoli, Parma ham

**Rombo e patate, salsa di pomodorini, capperi e olive** € 40,00  
 Turbot and potatoes, cherry tomatoes sauce, capers and olives

**Scorfano gratinato alla mediterranea con fagioli di "Controne" e scampi** € 44,00  
 Mediterranean gratin redfish, "Controne" beans, langoustines

**Bavetta "Wagyu", funghi e tartufi estivi** € 48,00  
 "Wagyu" beef, mushrooms and black truffles

**Galletto al forno alle erbe spontanee** € 44,00  
 Baby chicken with wild herbs

**Pancia di maialino BBQ, peperoni canditi, chutney di mela annurca e liquirizia, salsa alla birra** € 40,00  
 Pork belly BBQ, candied peppers, annurca apple and licorice chutney, beer sauce