

Li Galli Grill Restaurant at Villa Franca in Positano,
Embodies with Chef's Savio Perna a reimagined
interpretation of Mediterranean cuisine, showcasing the culture
and traditions of the territory, and the freshness of its products.
It's enriched by collaboration of multi-starred Chef Nino Di Costanzo

Il Ristorante Li Galli Grill del Villa Franca di Positano
Esprime attraverso lo Chef Savio Perna,
una Cucina Mediterranea armoniosa e creativa, dando risalto alla storia,
alla cultura e alle tradizioni del territorio e alla stagionalità del prodotto.
Si arricchisce della collaborazione dello Chef pluristellato Nino Di Costanzo

F&B Massimiliano Francavilla
Restaurant Manager **Baldassarre Di Lieto** - Maître **Antonio De Rosa**

Grill

Lobster Astice	(per Kg)	€ 120,00
Daily caught fish in salt crust Pescato del Giorno in crosta di sale	(per Kg)	€ 100,00
Grilled of fish selection Grigliata mista di pesce		€ 50,00
Squid Calamari		€ 34,00
Shrimps / King Prawns Mazzancolle / Gamberoni		€ 38,00
Langoustine Scampi		€ 38,00
Grilled Rib eye Costata di Manzo alla griglia		€ 30,00
Supreme roasted Chicken Suprema di Pollo Arrosto		€ 26,00



"Our choice of Sides"
"I nostri contorni a scelta"

Grilled vegetables or boiled Verdure alla griglia o bollite
Herbal sauteed potatoes Patate saltate alle erbe
Beef tomato Pomodori Cuore di Bue
Mix salad Insalata Mista

Sfizioso & Tasty

Oysters & ... Ostriche e ...	The oysters are on ice and served with mignonette sauce, toasted bread, butter	€ 45,00
Caviar "Calvisius" Tradition 30 gr Caviale "Calvisius" Tradition 30 gr	All types of caviar are on ice and served with buckwheat blinis, butter, buffalo yogurt, eggs, mignonette sauce	€ 110,00
Stuffed squids on fish soup Totani ripieni su zuppetta di pesce		€ 28,00
Chicken ceasar salad Ceasar Salad di pollo		€ 22,00
Prawns ceasar salad Ceasar Salad di gamberi		€ 28,00
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil 🌿 Insalata Caprese		€ 20,00
Eggplant parmigiana, tomato sauce, mozzarella 🌿 Parmigiana di melanzane		€ 20,00
Ravioli stuffed, caciotta cheese, marjoram, cherry tomatoes 🌿 Ravioli Caprese		€ 22,00
Ellicoidali Pasta "Nerano" 🌿 Ellicoidali alla Nerano		€ 20,00
Linguine with clams, green peppers, lime Linguine con vongole, peperoncini verdi e lime		€ 24,00

Sandwiches

Club Sandwich Tomato, lettuce, eggs, chicken, bacon, mayonnaise	€ 24,00
Vegetarian Club Sandwich 🌿 With grilled vegetables, mozzarella	€ 22,00
Grilled Fish Burger in lemon leaves Hamburger di pesce alla griglia in foglie di limone	€ 28,00
Buffalo Burger With Bufalo Taleggio cheese fondue, tomato, lettuce	€ 26,00
Bruschetta "Positano", smoked cheese, marinated anchovies Bruschette "Positano", provola affumicata, alici marinate	€ 20,00

Desserts & Cheese

Buffalo cheesecake, citrus, "Giffoni" hazelnuts Cheesecake di bufala agli agrumi e nocciole di Giffoni	€ 16,00
Sandwich of strawberries and vanilla ice-cream Sandwich di gelato alle fragole e vaniglia	€ 16,00
Seasonal fruit salad Tagliata di Frutta	€ 18,00
Homemade ice-cream and sorbets Gelati e Sorbetti	€ 15,00
Selection of cheese Selezione di formaggi	€ 22,00

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

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)