

Luna

at VILLA MAGIA



RESTAURANT IN POSITANO

Executive Chef: Enzo Licciardi

Maitres: Salvatore Apuzzo et Valentina Maresca

Starters:

Red Lobster

Catalana And Bellini With Peaches

(2) (8) (9) (12) (5)

€ 36,00

Red Prawn

Pan Brioche, Burrata Cheese, Figs, Grapefruit Maionnayse

(1) (7) (3) (2) (9) (5)

€ 34,00

Calamaro

Stuffed With Provola Cheese From Agerola, Zucchini "Scapece Style", Stuffed Deep Fried Flower

(4) (14) (7) (9) (5)

€ 30,00

Beef Carpaccio

Provolone Del Monaco Cheese, Mixed Cherry Tomatoes

(5) (7)

€ 32,00

Composition Of Seasonal Vegetables

Basil From Our Garden, Yellow Tomatoe's Gazpacho, Emmer's Crumble

(1) (8) (9) (12)

€ 26,00

Pasta:

Spaghettoni Di Gragnano

Local Squid Ragout, Seafood, Cherry Tomatoes, Chili, Cream Of Potatoes
(1)(4)(2)(3)(12)(5)(9)

€ 36,00

Black Squid Ravioli

Seabass, Peas And Smoked Scampi
(1)(7)(5)(9)(8)(2)(14)

€ 36,00

Scialatielli

Raw Red Prawn, Lemon Pesto, Bread's Crumble
(1)(2)(8)(5)(14))

€ 34,00

Home Made Roll Of Pasta

Stuffed With Genovese, Cacio And Pepe, Seasonal Truffle
(1)(3)(5)(7)(8)(9)

€ 36,00

Linguine Di Gragnano "Nerano Style"

Zucchini, Provolone Del Monaco Cheese, Basil From Our Garden
(1)(7)(5)(9)

€ 30,00

Main Courses:

Amberjack

Tomatoes, Mozzarella, Basil, Roasted Eggplants Purée
(4) (7) (8) (5) (9)

€ 38,00

Red Mullet Roll

Stuffed With Tomatoes, Basil Mozzarella, Stuffed Zucchini Flower
(4) (1) (7) (5) (9)

€ 38,00

Red Snapper

Au Gratin With Citrus , Green Beans And Cherry Tomatoes Salad, Basil Oil
(4) (5) (8) (9)

€ 40,00

Roasted Beef

Tomatoes, Onions, Black Olives Potatoes And Lard With Red Wine Sauce
(12) (9) (5)

€ 38,00

Veal Steak Glazed In Its Own Jus

Roll Of Lettuce Stuffed With Neapolitan Escarol, And Roast
(12) (9) (5)

€ 38,00

Specials Of The Day:

Oyster's Selection

€ 12,00 1 Piece

€ 50,00 Plateau 6 Pieces

Seasonal Truffle

€ 12,00 – 22,00

Per Gram

Linguine Di Gragnano

Blue Lobster, Cherry Tomatoes

(1) (2) (5) (9) (12)

€ 42,00

Seabass

Baked Or Grilled, With Seasonal Sides

(4) (5) (8) (9)

€ 120 Al Kg

Antipasti:

Catalana Di Astice Alla Pesca

Bellini E Friggitelli Ripieni

(2)(3)(9)(12)(5)

€ 36,00

Crudo Di Gambero Rosso

Bruschetta Di Pan Brioche, Burrata, Fichi, Maionese Al Pompelmo

(1)(3)(7)(2)(9)(5)

€ 34,00

Calamaro

Ripieno Di Provola Di Agerola, Zucchine Alla Scapece, Fiore Di Zucca Fritto

(4)(14)(7)(9)(5)

€ 30,00

Carpaccio Di Manzo

Provolone Del Monaco, Pomodori Colorati,

(5)(7)

€ 32,00

Composizione Di Verdure Di Stagione

Basilico Del Nostro Orto, Gazpacho Al Pomodorino Giallo

(8)(9)(12)

€ 26,00

Pasta E Primi Piatti:

Spaghettoni Di Gragnano

Sugo Di Totani, Frutti Di Mare, Pomodorini, Peperoncino e Crema di Patate
(1)(4)(2)(3)(12)(5)(9)

€ 36,00

Cappellacci Al Nero Di Seppia

Spigola, Piselli E Scampi Affumicati
(1)(2)(5)(8)(14)

€ 36,00

Scialatiello

Gambero Crudo, Limone Di Villa Magia, Crumble Di Pane Croccante
(1)(2)(3)(4)(6)(9)

€ 34,00

Giravolta Di Pasta Fresca All'Uovo

Ristretto Di Genovese, Salsa Di Cacio E Pepe, Tartufo Di Stagione
(1)(3)(5)(7)(8)(9)

€ 36,00

Linguine Di Gragnano Alla Nerano

Zucchine, Provolone Del Monaco, Basilico Del Nostro Orto
(1)(7)(5)(9)

€ 30,00

Secondi Piatti:

Ricciola

Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Purea Di Melanzane Arrostate
(4)(7)(8)(5)(9)

€ 38,00

Triglia Di Scoglio

In Crosta Di Pane, Basilico E Mozzarella, Pomodori Misti E Fiore Di Zucca Ripieno
(4)(1)(7)(5)(9)

€ 38,00

Dentice

Gratinato Agli Agrumi, Insalata Di Fagiolini E Pomodorini Colorati, Olio Al Basilico
(4)(5)(8)(9)

€ 40,00

Filetto di Manzo Arrosto

Pomodori, Cipolle, Olive Nere, Patate, Lardo E Salsa Al Vino Rosso
(12)(9)(5)

€ 38,00

Costata Di Vitella Da Latte Glassata

Involtino Di Lattuga Ripiena Di Scarola Alla Napoletana, Salsa Arrosto
(12)(9)(5)

€ 38,00

Speciali Del Giorno:

Selezione Di Ostriche

€ 12,00 Al Pezzo

€ 50 Plateau 6 Ostriche

Tartufo Di Stagione

€ 12,00 – 22,00

Al Gr

Linguine Di Gragnano

Astice Blu E Pomodorini

(1) (2) (5) (9) (12)

€ 42,00

Pescato Del Giorno: Branzino

Al Forno O Alla Griglia Con Contorni Di Stagione

(4) (7) (8) (5) (9)

€ 120 Al Kg