



# GRILL

From 1:00 pm to 5:00 pm

<b>Lobster</b> Astice	(per Kg) € 120,00
<b>Daily caught fish (Grilled, Salt Crust, Acqua Pazza)</b> Pescato del Giorno (Alla Griglia, in Crosta di Sale, all'Acqua Pazza)	(per Kg) € 100,00
<b>Grilled fish selection</b> Grigliata mista di pesce	€ 50,00
<b>Squid</b> Calamari	€ 35,00
<b>Shrimps / King Prawns</b> Mazzancolle / Gamberoni	€ 38,00
<b>Langoustine</b> Scampi	€ 38,00
<b>Grilled Beef Rib Eye</b> Costata di Manzo alla griglia	€ 30,00
<b>Roasted Supreme Chicken</b> Suprema di Pollo Arrosto	€ 28,00

## "Our choice of Side Dishes"

"I nostri contorni a scelta"

### **Grilled or boiled vegetables**

Verdure alla griglia o bollite

### **Herb sauteed potatoes**

Patate saltate alle erbe

### **Beef tomato**

Pomodori Cuore di Bue

### **Mix salad**

Insalata Mista

**Li Galli Grill Restaurant at Villa Franca in Positano, embodies with Chef's Savio Perna a revisited interpretation of the Mediterranean cuisine, showcasing the culture and traditions of our territory and the freshness of its produce. 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 - Maître Sommelier Franco d'Angelo**

# ALL DAY MENU

From 12:00 am to 7:00 pm

## Oysters & Caviar

<b>Oysters &amp; ...</b>	(6 pieces)	€ 48,00
Ostriche e ...	(9 pieces)	€ 72,00
The Oysters are on ice and served with Mignonette Sauce, Toasted Bread and Butter	(12 pieces)	€ 96,00

### Caviar / Caviale

<b>Beluga</b>	(30 gr)	€ 280,00
<b>Oscietra Imperial</b>	(30 gr)	€ 220,00
<b>Tradition Royale</b>	(30 gr)	€ 110,00

All types of Caviar are on ice and served with Buckwheat Blinis,  
Butter, Buffalo Yogurt, Eggs, Mignonette Sauce

## Sfizioso & Tasty

<b>Grilled Octopus, potatoes, lemon scented green beans</b>	€ 28,00
Polpo grigliato, patate, fagiolini al limone	
<b>Fried Calamari &amp; Chips, sweet &amp; sour sauce</b>	€ 28,00
Frittura di Calamari, patate fritte, salsa in agrodolce	
<b>Eggplant parmigiana, tomato sauce, mozzarella</b> 	€ 20,00
Parmigiana di melanzane	
<b>Ravioli, caciotta cheese, marjoram, cherry tomatoes</b> 	€ 22,00
Ravioli Caprese	
<b>Elicoidali Pasta "Nerano"</b> 	€ 20,00
Elicoidali alla Nerano	
<b>Linguine with clams, green peppers, lime</b>	€ 24,00
Linguine con vongole, peperoncini verdi e lime	

# Sandwiches

<b>Club Sandwich</b> Tomato, lettuce, eggs, chicken, bacon, mayonnaise	€ 28,00
<b>Vegetarian Club Sandwich</b>  With grilled vegetables, mozzarella	€ 24,00
<b>Buffalo Burger</b> Cheeseburger di Bufala	€ 30,00
<b>Bruschetta with "Sorrento" Tomato</b>  Bruschetta al Pomodoro Cuore di Bue	€ 18,00
<b>Bruschetta "Positano", smoked cheese, marinated anchovies</b> Bruschette "Positano", provola affumicata, alici marinate	€ 20,00
<b>Chicken Caesar Salad</b> Caesar Salad di Pollo	€ 22,00
<b>Prawn Caesar Salad</b> Caesar Salad di Gamberi	€ 28,00
<b>Salade Niçoise</b> (with anchovies, potatoes, tuna, olives, tomatoes, eggs and green beans) Insalata Nizzarda (con alici, patate, tonno, olive, pomodori, uova e fagiolini)	€ 24,00
<b>Caprese Salad</b> (with buffalo mozzarella, tomatoes, basil)  Insalata Caprese (con mozzarella di bufala, pomodori, basilico)	€ 22,00

# Desserts & Cheese

<b>Buffalo cheesecake, citrus, "Giffoni" hazelnuts</b> Cheesecake di bufala agli agrumi e nocciole di Giffoni	€ 16,00
<b>Dark Chocolate Terrine, "Vesuvius" apricots</b> Terrina al Cioccolato Fondente e albicocche del Vesuvio	€ 16,00
<b>Babà</b> Babà	€ 16,00
<b>Seasonal fresh fruit salad</b> Tagliata di frutta fresca	€ 18,00
<b>Homemade ice-creams and sorbets</b> Gelati e Sorbetti	€ 15,00
<b>Selection of cheese</b> Selezione di formaggi	€ 25,00



# GalliGrill

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)



