***POSITANO BY PORT GINESTA***

*Ristorante Pizzeria Lounge Bar*

#  Entrantes/Starter

**Insalata di burrata al tartufo € 16,00** Rucola, pomodorini cherry, burrata pugliese dop, capocollo Pugliese, caviale al tartufo e olio EVO.

 Rúcula, tomàquets cherry, burrata d'Apulia DOP, capocollo d'Apulia, caviar de tòfona i oli EVO.

 Rúcula, tomates cherry, burrata de Apulia DOP, capocollo de Apulia, caviar de trufa y aceite AOVE.

 Arugula, cherry tomatoes, Apulian burrata DOP, Apulian capocollo, truffle caviar and EVO oil.

**Caprese € 14,00**

Mozzarella di Bufala campana, pomodoro pachino, olio EVO, basilico.

 mozzarella bufala campano, tomaquet pachino, oli EVO i alfàbrega.

 mozzarella bufala campano, tomate pachino, aceite EVO y albahaca.

 mozzarella bufala campano, pachino tomato, EVO oil and basil.

**Fritura mixta napolitana €15,00**

Mozzarelline fritte, suppli di riso, fiore di zucchine ripieni e crocche di patate.

* Mozzarella fregida, suppli d'arròs, flors de carbassó farcides i croquetes de patates.
* Mozzarella frita, suplis de arroz, flores de calabacín rellenas y croquetas de patata.

Fried mozzarella, rice suppli, stuffed courgette flowers and potato croquettes.

**Provolone al forno con focaccia €11,00**

Provolone fuso con foccacia

 formatge provolone fos al forn amb focaccia

queso provolone fundido al horno con focaccia

baked provolone cheese with focaccia

**Insalata fantasia €12,00**

Insalata, rucola, formaggio di capra ,noci e miele

 amanida, rucula, formatge de cabra, nous i mel

 ensalada,rucula, queso de cabra, nuces y miel

  salad, arugula, goat cheese, walnuts and honey

**Carpaccio di pesce €18,00**

Carpaccio di polpo, tono rosso e pesce spada

 Carpaccio de pop, to vermell i peix espasa

Carpaccio de pulpo al tono rojo y pez espada

 Octopus carpaccio, red tone and swordfish

#  Primeros/first dishes

**Cuori della mamma ripieni di Bufala, pomodori e basilico €15,00**

Cuori della mamma ripieni di mozzarella di bufala, pomodorini e basilico con pesto di pomodri e pomodorini gialli.

 Cors de mare farcits de mozzarella de búfala, tomàquets cherry i alfàbrega amb pesto de tomàquet i tomàquets cherry grocs.

 corazones de la mamma rellenos de mozzareòòa de bufala,ricotta de bufala y albahaca con pesto de tomatitos, ricotta, y tomatitos amarillos

 Mother's hearts stuffed with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil with tomato pesto and yellow cherry tomatoes.

 **Panciotti con capesante e gamberi €20,00**

Panciotti ripieni di capesante e gamberi, con riduzione di frutti di mare, e pomodorini saltati

. Panciotti farcits de vieires i gambes, amb reducció de marisc

 Panciotti rellenos de vieiras y langostinos, con reducción de marisco

 Panciotti stuffed with scallops and prawns, with seafood reduction



**Fiocchi ripieni di ricotta e pera €15,00**

Pasta ripiena di ricotta e pera, con salsa de parmesano, gorgonzola y nueces.

Saquets de pasta farcits de ricota i pera, amb salsa de parmesà i nous. I gorgonzola

Saquitos de pasta rellenos de ricota y pera, con salsa de parmesano nueces y gorgonzol

 Pasta bags filled with ricotta and pear, with parmesan sauce walnuts and gorgonzola

**Tortelloni al nero di seppia ripieni di ricotta e salmone affumicato €15,00**

Pasta fresca al nero di seppia ripiena di salmone affumicato e ricotta con salsa e crema di burrata

  Pasta fresca de tinta de sípia farcida de salmó fumat i ricotta amb salsa de burrata i nata

 Pasta fresca con tinta de sepia rellena de salmón ahumado y ricota con salsa de burrata y nata

  Fresh cuttlefish ink pasta filled with smoked salmon and ricotta with burrata sauce and cream

**Bauletti con stufato di carne al barolo €18,\00**

Pasta ripiena di stufato di carne al Barolo DOCG con salsa ai funghi

 Pasta rellena de carrillera de carne estofada al Barolo DOCG con salsa de champiñones

 Pasta farcida de galta de carn estofada al Barolo DOCG amb salsa de xampinyons

 Pasta stuffed with braised meat cheeks in Barolo DOCG with mushroom sauce