



REMMESE
restaurant

"REMMESE" in ungherese significa "FAVOLA".

Ed infatti rappresenta il luogo ideale per una vacanza in pieno relax, mare cristallino, bianca spiaggia di sassi, una natura selvaggia...

Tutto ciò crea un'incomparabile oasi di quiete e serenità.

Il ristorante "Remmese" dell'"Hotel Le Agavi" si affaccia sulla baia di Positano e sui due scogli denominati "Mamma e Figlio"

Nel 1941 sullo scoglio più grande, chiamato "Mamma", i positanesi, per essere protetti dalle avversità, misero l'effigie in ceramica della Madonna Nera di Positano.

Un sommergibile inglese, il 2 febbraio 1943 nel silurare due piroscafi italiani colpì lo scoglio "Mamma", abbattendolo.

La leggenda narra che La Madonna, in quella data compì il miracolo, salvando Positano proprio con la distruzione dello scoglio "Mamma"

"REMMESE" means TALE in Hungarian.

It is in fact the ideal place to spend a relaxing holiday in an oasis of peace, surrounded by a wild nature where the sea is crystal clear.

The Agavi hotel's white pebbly beach and the Remmese restaurant overlook the bay of Positano and the two rocks called "Mother and Son".

In 1941 the inhabitants of Positano placed the image of the Black Madonna on the bigger rock (the Mother) to be protected from the adversities.

On 2nd February 1943 an English submarine fired a torpedo against Positano, hitting and destroying the "Mother" rock.

The legend tells this was a miracle of the Madonna as the rock prevented the torpedo from exploding against the village.

Antipasti / Starters

****Eccellenze di crudo di mare del giorno e ostriche**

Daily Raw fish and oysters

€ 50,00

Fiori di zucca fritto ripieno di ricotta di bufala su battuto di pomodoro,
capperi, olive e basilico

Fried zucchini flowers filled with buffalo ricotta cheese on a tomatoes
bed, capers, olives, and basil

€ 26,00

Variazione di pomodori e mozzarella alla Caprese

Caprese salad with a different kind of tomatoes and mozzarella cheese

€26,00

***La classica insalata di mare**

Traditional Seafood salad

€30,00

"Impepata di cozze"

"Impepata"

Steamed mussels with pepper

€26,00

Primi piatti/ First courses

Il nostro spaghettono alla Remmese

Our Remmese spaghettono pasta

€28,00

Linguine di Gragnano con vongole veraci, briciole di pane saporito e
prezzemolo riccio

Gragnano linguine pasta with clams, tasty breadcrumbs and parsley

€32,00

**Ravioli di caciotta e maggiorana con pomodorini di "Corbara" e
basilico

Homemade Ravioli filled with Caciotta cheese and marjoram
with "Corbara" cherry tomatoes and basil

€ 28,00

Scialatielli al profumo di limoni, con frutti di mare e pomodorini
"corbarino"

Lemon scented homemade Scialatielli pasta with seafood and cherry
tomato sauce

€30,00

Fresine di Gragnano con pesto di alici di Cetara e granella di pistacchio

Gragnano fresine pasta with anchovies pesto from Cetara and pistachios

€28,00

Secondi piatti/ Second courses

Spigola o Orata alla griglia o all'Acquapazza (Kg)
Grilled or "Acquapazza" style sea bass or sea bream (Kg)
€ 110,00

Pezzogna o Dentice verace alla griglia o all'Acquapazza (Kg)
Grilled or "Acquapazza" style Pezzogna or Red Snapper (Kg)
Tempo di cottura 25 minuti / Cooking time 25 minutes
€ 130,00

*Gamberi e calamari fritti con maionese di alici di Cetara
Fried prawns and Squids with "Cetara" anchovies mayonnaise
€ 30,00

Sauté di Frutti di mare con crostini al profumo di aglio orsino
Sauté of Seafood with garlic scented croutons
€ 30,00

Astice blu o Scampi alla griglia con verdure di stagione secondo disponibilità (kg)
Grilled Blue Lobster or langoustines with seasonal vegetables according to
availability (Kg)
€ 160,00

Aragosta alla griglia con verdure di stagione secondo disponibilità (kg)
Grilled spiny lobster with seasonal vegetables according to availability (Kg)
€ 200,00

Bistecca "Fiorentina" alla griglia con verdure e patate al forno ai sentori di
rosmarino
minimo 2 persone (kg)
Grilled "Fiorentina" beef steak with vegetables and scented rosemary roast potato
minimum 2 people (kg)
€ 130,00

Menù vegetariano e vegano

Vegetarian and vegan menù

Insalata di quinoa con verdure di stagione

Quinoa salad with seasonal vegetables

€ 24,00



Riso nero con verdure di stagione

Black rice with seasonal vegetables

€ 24,00



Spaghetti di Gragnano con zucchine e basilico alla "Nerano"

Gragnano Spaghetti pasta "Nerano style" with fried zucchiní and basil

€ 26,00

La classica Parmigiana di melanzane in tegamino

Classic aubergine Parmigiana

€ 26,00

Composizione di verdure grigliate e fritte

Composition of grilled and fried vegetables

€ 24,00



Coppa di fragole con spuma di yogurt di bufala

Strawberries with buffalo yogurt mousse

€ 20,00

Tartelletta al caffè

Coffee tartlet

€ 20,00



Menù per i più Piccoli / Kids' Menù

Prosciutto crudo di Parma con fior di latte dei Monti Lattari

Parma ham with "Monti Lattari" mozzarella cheese

€22,00

**Gnocchi alla Sorrentina seconda La Tradizione

Gnocchi "Sorrento style" with tomato sauce, mozzarella cheese and basil

€28,00

Cotoletta di vitello con patatine fritte

veal cutlet with french fries

€ 28,00

Gelato al cioccolato e cialde croccanti

Chocolate gelato and crispy waffles

€16,00

Dessert

Babà al limoncello, fragoline e salsa inglese alla vaniglia di Tahiti
Limoncello Babà, wild strawberries and Tahiti vanilla sauce anglaise
€ 20,00

Cannolo ricotta e pere
Ricotta cheese and pear "cannolo"
€ 20,00

Il nostro tiramisù
Our tiramisù
€20,00

I nostri gelati e sorbetti
Homemade gelato and sorbets
€16,00

Composizione di frutta fresca affettata di stagione
Composition of sliced seasonal fresh fruit
€ 18,00

*Alimento congelato/surgelato di qualità superiore conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

** Per garantire sicurezza e salubrità, i prodotti destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, cap. III lett. D

***Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011

*Frozen food of a better quality according to Reg. CE 1169/2011

** In order to guarantee safety and healthiness, products intended to be eaten raw are subjected to preventive measures according to the requirements of Reg. CE 853/2004, attachment III, section VIII, chapter 3, letter D.

***We kindly ask to point out eventual food intolerance or allergies upon ordering.

To whom it may concern, a list of ingredients/allergens for every single plate is available on request, according to Reg. CE 1169/2011



REMMESE
restaurant