



REMMESE RESTAURANT
beach club

"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 "Daniel Surlut"
Daily Raw fish and "Daniel Surlut" oysters*

€ 50,00

*Alicí alla milanese, ripieni di provola, battuto di pomodoro, capperi, olive
Marinated anchovis milanese made, filled with provola cheese, tomato, cappers, olives*

€ 26,00

*variazione di pomodori e mozzarella alla Caprese
Caprese salad with a different kind of tomatoes and mozzarella cheese*

€26,00

**Insalata di polpo con schiacciata di patate e colatura di alicí di Cetara
Octopus salad with mashed potato and pouring anchovis from Cetara*

€28,00

*Zuppa di cozze con crostini mediterranei
Mussels soup with mediterranean croutons*

€26,00



Primi piatti/ First courses

Fusilloni di grano duro con genovese di tonno
Fusilloni pasta made of strong grain with genovese tuna

€30,00

Il classico... Spaghettoni di Gragnano con vongole veraci, briciole di pane saporito
e salsa al prezzemolo

Spaghettoni pasta from Gragnano with clams, bread crumbles and parsley sauce

€34,00

**Ravioli Caprese...con caciotta e maggiorana, pomodorini di "Corbara" e basilico
Ravioli caprese pasta with caciotta cheese and marjoram, "Corbara" tomatoes and basil

€ 28,00

Scialatielli ai frutti di mare e sfusato amalfitano

€30,00

Scialatielli pasta with sea food and Amalfitan sfusato

Tubetto con ragu di scorfano

€30,00



Secondi piatti/ Second courses

Spigola o Orata alla griglia o all'Acquapazza (Kg)

Grilled or "Acquapazza" style sea bass or sea bream (Kg)

Tempo di cottura 25 minuti / Cooking time 25 minutes

€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

€32,00

Sauté di Frutti di mare con crostini mediterranei

Sauté of Seafood with garlic scented croutons

€ 32,00

Astice blu o Scampì alla griglia con verdure di stagione secondo disponibilità (kg)

Grilled Blue Lobster or Scampì with seasonal vegetables according to availability (Kg)

€160,00

Aragosta alla griglia con verdure di stagione secondo disponibilità (kg)
Grilled lobster with seasonal vegetables subject to availability (kg)

€200,00

Filetto di Manzo con il suo fondo, spinaci al burro
Beef fillet with his sauce, spinach made with butter

€30,00



Menù vegetariano/ Vegetarian menù

Gazpacho di pomodoro, insalatina croccante di verdure
Tomato's gazpacho, crispy salad with vegetables

€ 24,00

Orzo perlato con verdure di stagione e salsa al basilico
Pearl barley with seasonal vegetables and basil sauce

€26,00

Spaghetti di Gragnano con zucchine e basilico alla "Nerano"
Gragnano Spaghetti pasta "Nerano style" with fried zucchinini and basil

€26,00

La classica Parmigiana di melanzane
Classic aubergine Parmigiana

€ 28,00

Selezione di verdure alla griglia

24,00

Composizione di frutta fresca affettata di stagione

Composition of sliced seasonal fresh fruit

€ 18,00

Coppa di fragole con spuma di yogurt di bufala

Cup of strawberries with bufala yogurt's mousse



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

Chocolate gelato

€16,00



Dessert

Babà con crema Chantilly, fragoline e salsa inglese alla vaniglia di Tahiti

Babà with chantilly cream, wild strawberries with English sauce and vanilla from Tahiti

€ 20,00

Crostatina al limone "Sfusato Amalfitano" con salsa lampone

Amalfi lemon tartlet with raspberry sause

€ 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