



HOTEL

PALAZZO MURAT

POSITANO

INDEX

Cooking Class Sapori del Palazzo, ricette e tradizioni	3
Cooking Class In giardino, la cucina di Tanina	4
Cocktail Class Stir with us!	5
Wine Tasting	
I found my love in Positano	6
Sip by Sip	7
Dreaming wines	8

SAPORI DEL PALAZZO, RICETTE E TRADIZIONI

Hai mai sognato di cucinare come uno Chef?

Per te, le nostre cucine
saranno sempre aperte.

Preparerai i classici della cucina campana,
imparando a scegliere gli ingredienti giusti,
a lavorarli e gustarli comodamente servito a tavola,
tra un bicchiere di vino e il sole della Costiera.



Have you ever dreamed of cooking like a Chef?

*For you, our kitchens
will always be open.*

*You will prepare the classics of Campania cuisine,
learning to choose the right ingredients,
to work them and enjoy them comfortably served at the table,
between a glass of wine and the sun of the Coast.*

Per informazioni, prezzi e disponibilità
rivolgersi alla reception.
*For information, prices and availability
contact the reception.*

IN GIARDINO, LA CUCINA DI TANINA

Botaniche, erbe e spezie...

scopri il nostro orto con Tanina, Chef Padron,
anima e cuore dell'alta gastronomia positanese.

Goditi una Green Experience, assaggiando le tue creazioni
con vini locali in un'atmosfera edenica
tra gli alberi di limoni.

Cambia la tua visione di cucina napoletana...vegetariana.

Posti limitati e prenotazione obbligatoria.

Botanicals, herbs and spices...

*discover our garden with Tanina, Chef Padron,
the heart and soul of Positano's haute cuisine.*

*Enjoy a Green Experience, tasting your creations
with local wines in an Edenic atmosphere
among the lemon trees.*

Change your vision of Neapolitan cuisine...vegetarian.

Limited places and reservations required.

Per informazioni,
prezzi e disponibilità
rivolgersi alla reception.

*For information, prices and
availability
contact the reception.*





COCKTAIL CLASS

Stir with us!

Dal Milano-Torino, salutando Conte Negroni, il Team Barman del Petit Murat, farà di voi dei Maestri dell'aperitivo Italiano. Attraversando la storia della miscelazione italiana, tra aneddoti, tecniche di miscelazione e un sacco di divertimento, ci ritroveremo a fare aperitivo nel cortile della Maison.

Stir with us!

From Milan-Turin, greeting Conte Negroni, the Barman Team of Petit Murat, will make you Masters of the Italian aperitif. Through the history of Italian mixology, among anecdotes, mixing techniques and a lot of fun, we will find ourselves having an aperitif in the courtyard of the Maison.

95 pp

LET'S TASTE WINE!

I FOUND MY LOVE IN POSITANO

Degustazione privata nella nostra cantina
con il team di Sommellerie,
3 etichette della Costiera Amalfitana,
salumi e formaggi locali
a € 85 pp.

Desideri continuare la tua esperienza a tavola?
Con € 120 pp., oltre alla degustazione in cantina
potrai gustare una cena di 3 portate
presso il nostro ristorante con vini in abbinamento.

*Private tasting in our cellar
with the Sommellerie team,
3 labels of the Amalfi Coast,
local cured meats and cheeses
at € 85 pp.*

*Do you want to continue your experience at the table?
With € 120 pp., in addition to the tasting in the cellar
you can enjoy a 3-course dinner
at our restaurant with matching wines.*

LET'S TASTE WINE!

SIP BY SIP

Pensato per te,
amante del vino, dei territori;
un percorso guidato dai nostri Sommelier
tra le etichette d'eccellenza alla scoperta
di storie e sapori.

L'esperienza include salumi e formaggi del territorio,
1 Bollicina Italiana, 2 Vini bianchi e 2 Vini rossi
a **€ 130 pp.**

Stai pensando a un gran finale?
Con **€ 210 pp.**, oltre al tasting in cantina,
potrai proseguire la degustazione di 4 portate
presso il nostro ristorante "Al Palazzo".

Designed for you,
lover of wine, of the territories;
a journey guided by our Sommeliers
among the labels of excellence to discover
histories and flavors.

The experience includes local cured meats and cheeses,
1 Italian Sparkling wine, 2 White wines and 2 Red wines
at **€ 130 pp.**

Are you thinking of a grand finale?
With **€ 210 pp.**, in addition to the tasting in the cellar,
you can continue the 4-course tasting
at our restaurant "Al Palazzo".

LET'S TASTE WINE!

DREAMING WINES

Dedicata a te, a te che vivi il Vino come arte.
In un percorso esclusivo tra le migliori cantine,
annate e rarità enologiche.

Ogni calice sarà accompagnato da una storia,
aromi e sensazioni uniche, oltre a una curata selezione
di salumi e formaggi del territorio.

La degustazione comprende,
1 Champagne, 3 Vini Bianchi,
2 Vini Rossi, 1 Vino da dessert,
tutto a **€ 160 pp;**

Vivi l'esperienza completa:
degustazione premium in cantina, con cena gourmet
di 5 portate studiate in abbinamento,
a **€ 290 pp.**

Un'esperienza raffinata ed emozionante!

Dedicated to you, to you who live Wine as an art.
In an exclusive journey through the best cellars,
vintages and wine rarities.

Each glass will be accompanied by a story,
unique aromas and sensations, as well as a careful selection
of local cured meats and cheeses.

The tasting includes,
1 Champagne, 3 White Wines, 2 Red Wines, 1 Dessert Wine,
all at **€ 160 pp;**

Live the complete experience:
premium tasting in the cellar, with a gourmet dinner
of 5 courses studied in combination,
at **€ 290 pp.**

A refined and exciting experience!



PALAZZO MURAT
POSITANO

Via dei Mulini, 23 - 84017 Positano - Amalfi Coast / Italy
ph. +39 089 875 177
www.palazzomurat.it
info@palazzomurat.it