



HOTEL  
★★★★

# PALAZZO MURAT

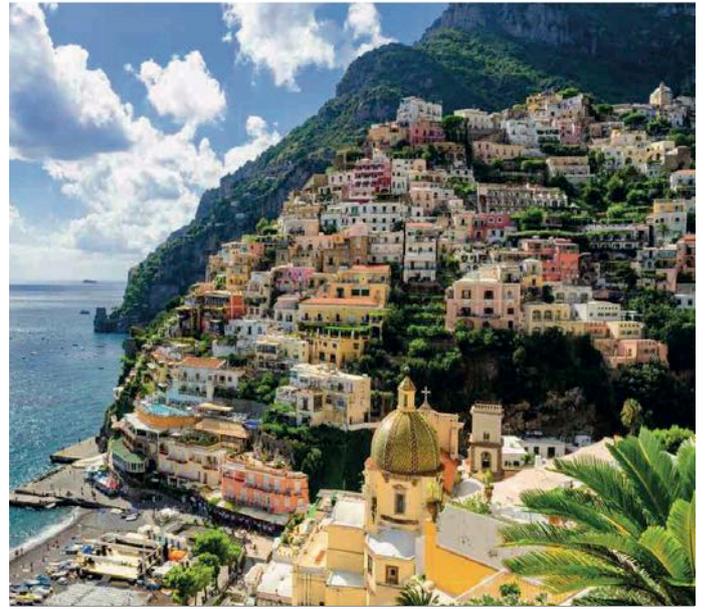
POSITANO

## EVENTI

IL TUO EVENTO DA FAVOLA  
IN COSTIERA AMALFITANA

## INDICE / INDEX

IL PALAZZO MURAT _____	3
I MENU DEGUSTAZIONE / <i>OUR TASTING MENU</i>	
BELLAVITA _____	4
MAMMA MIA _____	5
AMORE MIO _____	6
VOLARE _____	7
THAT'S AMORE _____	8
LA TRADIZIONE - PESCE / <i>TRADITIONAL MENU - FISH</i> _____	9
LA TRADIZIONE - CARNE / <i>TRADITIONAL MENU - MEAT</i> _____	10
BELVEDERE _____	11
VEGETARIANO / <i>VEGETARIAN MENU</i> _____	12
DESSERT _____	13



## IL PALAZZO MURAT

Situato sulla strada che conduce alla caratteristica Spiaggia Grande, l'Hotel Palazzo Murat è un'incantevole residenza dell'Ottocento protetta da un giardino che con il suo fresco profumo di agrumi e di Mediterraneo ti coccola lontano da tutto e tutti.

Anche se sei esattamente al centro di Positano, la perla della costiera amalfitana.

Il Palazzo Murat diventerà il palcoscenico del vostro evento da favola, organizzato fin nei minimi dettagli dal nostro staff, accogliendo gli ospiti per un aperitivo nel meraviglioso Cortile, gustando le pietanze della nostra cucina nel ristorante immerso all'interno del giardino botanico oppure a bordo piscina.

E per rendere il tuo evento ancora più indimenticabile è possibile avere ad uso esclusivo l'intero ristorante.

*Located on the road leading to the characteristic Spiaggia Grande, the Hotel Palazzo Murat is an enchanting nineteenth-century residence protected by a garden that, with its fresh citrus and Mediterranean scent, pampers you away from everything and everyone.*

*Even if you are exactly in the center of Positano, the pearl of the Amalfi coast.*

*Palazzo Murat will become the stage of your fairytale event, organized down to the smallest detail by our staff, welcoming guests for an aperitif in the wonderful courtyard, enjoying the dishes of our kitchen in restaurant nestled within the botanical garden or by the pool.*

*And to make your event even more unforgettable it's possible to have it for exclusive use the entire restaurant.*

## I NOSTRI SERVIZI / OUR SERVICES

### SISTEMAZIONE / ACCOMODATION

33 CAMERE E SUITE

33 ROOMS & SUITES

### RISTORAZIONE / CATERING

1 RISTORANTE , 1 BAR, 1 BAR PISCINA

1 RESTAURANT, 1 MAIN BAR, 1 POOL BAR

### SERVIZI / SERVICES

PISCINA, SPA (su richiesta)

POOL, SPA (under request)

### AEROPORTO / AIRPORT

A 65 km DALL'AEROPORTO DI NAPOLI

65 km (40 mi) TO NAPOLI AIRPORT



## BELLAVITA MENU

Zuppa fredda di pomodoro del nostro orto,  
gamberi e cremoso al basilico  
*Cold tomato soup from our garden,  
prawns and basil cream*

oppure / or

Tartare di tonno, sedano e mela verde  
*Tuna tartare, celery and green apple*

---

Conchiglioni alla bolognese,  
stracciatella di bufala  
*Conchiglioni pasta with bolognese ragout,  
buffalo stracciatella*

oppure / or

Pacchero ripieno di pesce spada,  
origano e verdure di stagione  
*Pacchero stuffed with swordfish,  
oregano and seasonal vegetables*

---

Scottato di ricciola, scapece di zucchine  
*Seared amberjack, zucchini scapece*

---

Dessert \*



## MAMMA MIA MENU

Carpaccio di manzo,  
pesto di rucola e pane croccante  
*Meat carpaccio, arugula pesto and crunchy bread*

oppure / or

Calamaro ripieno di scarola,  
pane, provola e guazzetto alla marinara  
*Squid stuffed with escarole,  
bread, provola cheese and marinara guazzetto*

---

Trofie fresche, puttanesca di tonno pinna gialla  
*Trofie pasta with tuna puttanesca*

oppure / or

Tubetto al ragout di cozze, peperoncino,  
insalatina di barba di finocchio e prezzemolo  
*Tubetto pasta with mussels ragout, chili,  
fennel salad and parsley*

---

Braciola di vitello cotta al balsamico, porri e rucola  
*Veal chop cooked with balsamic vinegar, leeks and arugula*

---

Dessert \*



## AMORE MIO MENU

Patate e porri, uovo in camicia,  
asparagi e tartufo  
*Potatoes and leeks, poached egg,  
asparagus and truffle*

oppure / or

Vitello tonnato  
*Veal with tuna sauce*

---

Ravioli con melanzane e provola,  
crudo di pomodoro a salsa alla rucola  
*Raviolo stuffed with aubergine and provola cheese,  
tomato and arugula sauce*

oppure / or

Orecchiette ai frutti di mare,  
scampi e crema di broccolo  
*Orecchiette pasta with seafood,  
scampo and broccoli cream*

---

Polpetta di Nonna Lidia, uvetta, pinoli e patate  
*Nonna Lidia meatballs, raisins, pinenuts and potatoes*

oppure / or

Polpo alla griglia, insalata di riso venere e avocado

---

Dessert \*

\* Vedi pag.13 / See page 13



## VOLARE MENU

Sauté ai frutti di mare, scampi, gamberi, totani  
*Seafood sauté, scampo, prawns and squid*

---

Gnocchi di ricotta e basilico,  
passata di zucca e tartufo  
*Ricotta and basil dumplings,  
pumpkin purée and truffle*

oppure / or

Risotto con gamberi, calamari,  
scorza di limone, zucchine e i suoi fiori  
*Risotto with shrimps, squids,  
lemon zest, zucchini*

---

Filetto di branzino con schiacciata di patate  
e salsa mediterranea  
*Seabass fillet with mashed potatoes and mediterranean sauce*

oppure / or

Maialino con patate fondenti e insalatina  
*Suckling pig with dark potatoes and salad*

---

Dessert \*



## THAT'S AMORE MENU

Insalata tiepida di crostacei  
su crema di patate e olive taggiasche  
*Warm shellfish salad  
on potatoes cream and olives from Taggia*

---

Linguine monograno all'astice blu  
*Linguine with Mediterranean lobster*

---

Pesce locale al forno con profumi mediterranei  
*Baked local fish aromatized with mediterranean scents*

---

Dessert \*



## TRADITIONAL MENU - PESCE / FISH

Insalata di mare tiepida,  
emulsione di olio e limone  
*Warm seafood salad,  
olive oil and lemon emulsion*

---

Crema di patate con polpo alla griglia  
*Potatoes purée with grilled octopus*

---

Ravioli ripieni di zucchine e basilico  
*Ravioli stuffed with zucchini and basil*

---

Guazzetto ai frutti di mare  
*Seafood guazzetto*

---

Merluzzo gratinato agli agrumi,  
battuto di melanzane e pomodoro  
*Citrus grated cod,  
eggplant and tomatoes*

---

Dessert \*



## TRADITIONAL MENU - CARNE / MEAT

Fiori di zucchini in pastella,  
ricota, zucca e zucchini  
*Zucchini flower in batter,  
ricotta cheese, pumpkin and zucchini*

---

Parmigiana di melanzane  
*Eggplant parmigiana*

---

Conchiglione ripieno,  
sugo alla bolognese e straciatella  
*Conchiglioni pasta stuffed with bolognese ragout  
and stracciatella chese*

---

Polpette al ragout  
con schiacciata di patate, uvetta e pinoli  
*Meatball with ragout  
with mashed potatoes, raisins and pinenuts*

---

Dessert \*



## BELVEDERE TASTING MENU

Polpette di ricotta, zucchine  
e fonduta di Provolone del Monaco  
*Ricotta cheese and zucchini meatball  
with Provolone del Monaco fondue*

---

Carpaccio di pomodoro,  
insalata di fagiolini e calamaretti  
*Tomato carpaccio,  
green beans & squids salad*

---

Linguine agli scampi  
*Linguine with scampi*

---

Parmigiana di pesce con pane alle erbe  
*Fish parmigiana with bread aromatized with herbs*

---

Spigola con capperi, olive e ristretto di limone  
*Seabass with capers, olives and lemon*

---

Dessert \*



## VEGETARIAN MENU

Spaghetto di zucchine mantecato al basilico,  
battuto di pomodoro e nocciole  
*Spaghetti with zucchini and basil,  
tomatoes and hazelnuts*

oppure / or

Zuppa fredda di pomodoro, amulsione al basilico,  
cetriolo e crostoni di pane  
*Fresh tomato soup, basil emulsion,  
cucumber and bread croutons*

---

Rigatone al crudo di pomodoro, basilico e origano  
*Rigatone with raw tomato, basil and oregano*

oppure / or

Pennetta al ragout di peperoni,  
erbe di campo e cipolla  
*Pennette with sweet peppers ragout,  
aromatics herbs and onion*

---

Crema di zucca, mondorle tostate e fagiolini  
*Pumpkin cream, roasted almonds and grilled green beans*

oppure / or

Patate, porri, funghi trifolati e tartufo

---

Dessert \*

SCEGLI IL TUO DOLCE PREFERITO  
CHOOSE YOUR FAVOURITE DESSERT

Mousse al cioccolato, cremoso al gianduia e frutti rossi  
*Chocolate mousse, gianduia cream and red fruits*

---

Tiramisù alla fragola (solo Aprile, Maggio e Giugno)  
*Strawberry tiramisù (only in April, May and June)*

---

Tiramisù classico  
*Classic tiramisù*

---

Semifreddo al croccante di mandorla e nocciole, caramello salato  
*Hazelnuts & crunchy almond semifreddo, salted caramel*

---

Biscotto alle nocciole, ricotta, pera e gelato al miele  
*Hazelnut biscuit, ricotta cheese, pear and honey ice cream*

---

Selezione menù vegano, gluten free e vegetariana **disponibile su richiesta**  
*Selections of vegan, gluten free and vegetarian menu are available on request*

---

Torta nuziale ad un piano con decoro da definire\*  
*One-tier wedding cake with decoration to be defined*

\* E' possibile sostituire il dessert a vostra scelta con la torta nuziale  
*It's possible to substitute the dessert of your choice with the wedding cake*





Alcune foto non sono di proprietà di Palazzo Murat,  
un ringraziamento speciale per l'uso di queste immagini va a **FRANCESE PHOTOGRAPHY**.

*Some photos are not owned by Palazzo Murat,  
special thanks for the use of these images goes to **FRANCESE PHOTOGRAPHY**.*



HOTEL



# PALAZZO MURAT

POSITANO

VIA DEI MULINI, 23

84017 POSITANO (SA)

AMALFI COAST - ITALY

PH +39 089 875 177

FX +39 089 811 419

[info@palazzomurat.it](mailto:info@palazzomurat.it)

[www.palazzomurat.it](http://www.palazzomurat.it)