



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.*



REMMESE RESTAURANT
beach club

Antipasti/ Starters

Tartare di tonno con crema di bufala, capperi e pane croccante
Tuna tartare with buffalo cream, capers and crispy bread

Bruschette miste:

pomodorini, burrata ed acciughe, tonno sott'olio ed olive

Mixed "Bruschette":

Tomatoes, burrata cheese and anchovies, tuna and olives

Variazione di pomodori e mozzarella alla Caprese

Caprese salad with tomatoes and mozzarella cheese

*Tentacolo di polpo grigliato con pomodori confit,
insalatina di patate e fagiolini*

*Grilled octopus tentacle with confit cherry tomatoes,
potatoes salad and green beans*

Biscotto di Agerola con pomodori,

melanzane e tonno sott'olio, fiordilatte ed olive

*"Biscotto" from Agerola with tomatoes, aubergines,
tuna, fiordilatte cheese and olives*



REMMESE RESTAURANT
beach club

Primi piatti/ First courses

Scialatielli alle vongole
Scialatielli pasta with clams

Pasta patate e cozze con caciocavallo e basilico
Potatoes pasta with mussels, caciocavallo cheese and basil

Mezzi paccheri di Gragnano all'Astice
Mezzi paccheri pasta from Gragnano with lobster
(per 2 persone)

*Strozzapreti con crema di melanzane,
salsiccia di maialino nero e pomodori Secchi*
"Strozzapreti" pasta with aubergines cream,
pork sausages and dry tomatoes

Spaghettoni di Gragnano alla Nerano
Spaghettoni from Gragnano with zucchinì and caciocavallo cheese



REMMESE RESTAURANT
beach club

Secondi piatti/ Main courses

Spigola, Orata, Dentice alla griglia o all'Acquapazza (Kg)
Grilled or "Acquapazza" style sea bass, sea bream and snapper (Kg)

Pezzogna alla griglia o all'Acquapazza (Kg)
Grilled or "Acquapazza" style Pezzogna (Kg)
Tempo di cottura 25 minuti / Cooking time 25 minutes

**Frittura mista di pesci locali con maionese agli agrumi*
Fried local fish with citrus mayonnaise

Baccalà in olio cottura, peperoni, olive e chips di zucchine
Cod in oil, peppers, olives and courgettes chips

Astice alla griglia con verdure di stagione secondo disponibilità (kg)
Grilled Lobster with seasonal vegetables according to availability (Kg)

Tagliata di manzo con rucola pomodorini e scaglia di parmigiano
Sliced beef with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan shavings



REMMESE RESTAURANT
beach club

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

****Gnocchi alla Sorrentina seconda La Tradizione**
Gnocchi "Sorrento style" with tomato sauce, mozzarella cheese and basil

Cotoletta di vitello con patatine fritte
veal cutlet with french fries

Gelato al cioccolato e cialde croccanti
Chocolate gelato and crispy waffles



REMMESE RESTAURANT
beach club

Menù vegetariano e vegano/vegetarian and vegan menù

Insalata di farro con pomodori secchi, verdure di stagione
Farro salad with dried tomatoes and seasonal vegetables



Poke di riso integrale, avocado, ananas, salsa di soya e sesamo
Brown rice poke, avocado, pineapple, soy sauce and sesame



Spaghetti di Gragnano con zucchine, fiori di zucca e basilico
Gragnano Spaghetti pasta with fried zucchinì,
courgette flower and basil



La classica Parmigiana di melanzane in tegamino
Classic aubergines Parmigiana

Composizione di verdure grigliate e al vapore
Grilled and steamed vegetables composition



Coppa di frutta con spuma di yogurt di bufala
Fruit cup with buffalo yogurt mousse

Finta mela: Mousse al latte di soya con inserto di mela red delicious
Fake Apple: soy milk mousse with Red Delicious Apple Insert





REMMESE RESTAURANT
beach club

Dessert

Delizia al limone
Lemon delizia

Semifreddo al cioccolato
Chocolate parfait

Il nostro tiramisù
Our tiramisù

I nostri gelati e sorbetti
Homemade gelato and sorbets

Composizione di frutta fresca affettata di stagione
Fresh fruit sliced composition

Finta mela: Mousse al latte di soya con inserto di mela red delicious
Fake Apple: soy milk mousse with Red Delicious Apple Insert

*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