



Amalfi
Cucina Italiana



Amalfi es una comuna y arquidiócesis de la región de Campania, Italia, situada a la orilla del Golfo de Salerno, a unos 40 km de Nápoles. Se encuentra en la boca de una profunda garganta al pie del Monte Cerreto, de 1.315 m de altura, rodeada por acantilados. En la actualidad tiene 5.421 habitantes.

Se tiene registro de la presencia de Amalfi desde el siglo VI. La ciudad ganó importancia como potencia marítima, intercambiando su grano, sal, esclavos e incluso madera traídos desde el interior de Italia, a cambio de dinares de oro de Egipto y Siria, que usaba para comprar sedas del Imperio Bizantino que luego eran revendidas en Occidente. Los mercaderes de Amalfi ya empleaban monedas de oro para comprar tierras en el siglo IX, mientras la mayoría de Italia todavía funcionaba a base de trueque. En los siglos XVIII y IV, cuando revivió el comercio en el Mediterráneo, compartió con Gaeta el comercio italiano con Oriente, mientras Venecia todavía estaba en su infancia, y en 848 su flota acudió al auxilio del Papa León IV contra los sarracenos.

En esta época Amalfi era una república independiente con una población de alrededor de 70,000 habitantes, pero en 1131 fue reducida por el Rey Roger II de Sicilia. En 1135 y 1137 fue tomada por los pisanos y su importancia declinó rápidamente, si bien su código marítimo (Tavole Amalfitane) fue reconocido en el Mediterráneo hasta 1570. En 1343 una gran porción de la parte baja del pueblo fue destruida por un tsunami, y su puerto es ahora de poca importancia.

Amalfi es el principal pueblo de la costa en la que se localiza, llamada Costa Amalfitana (italiano: Costiera Amalfitana), y hoy en día es un destino turístico importante junto con otros pueblos de la misma costa, como Positano, Ravello y otros. Esta zona es famosa por su producción de limoncello. Amalfi es parte de la lista de sitios Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.



Amalfi is a commune (or municipality) and archdiocese in the region of Campania, Italy, located on the shores of the Gulf of Salerno, about 40 kilometers southeast from Naples. It lies at the mouth of a deep gorge at the foot of Monte Cerreto at 1,315 m above sea level, surrounded by cliffs. At present it has 5,421 inhabitants.

Amalfi is first mentioned in the sixth century. The city gained importance as a maritime power, sharing their grain, salt, slaves and even timber brought from Italy's interior, in exchange for gold dinars from Egypt and Syria, which were used to buy silks from the Byzantine Empire that were then resold in the West. The merchants of Amalfi were already using gold coins to buy land in the ninth century, while most of Italy still functioned on the basis of barter. In the XVIII and IV, when trading was revived in the Mediterranean, Amalfi shared with Gaeta the Italian trade with the East while Venice was still in its infancy, and in 848 its fleet came to the rescue of Pope Leo IV against the Saracens.

In this era Amalfi was an independent republic with a population of around 70,000 inhabitants, but in 1131 was reduced by King Roger II of Sicily. In 1135 and 1137 was taken by Pisa's inhabitants and its importance declined rapidly, while its maritime code (Tavole Amalfitani) was recognized in the Mediterranean until 1570. In 1343 a large portion of the lower town was destroyed by a tsunami, and its port is now of little importance.

Amalfi is the main town on the (Italian coast: Costiera Amalfitana), and today is an important tourist destination along with other ports on the same coast, such as Positano, Ravello and others. This area is famous for its production of limoncello, and Amalfi is part of the UNESCO'S list of World Heritage sites.



Amalfi est une commune, un archevêché et un diocèse de la région de Campanie, en Italie, située au bord du golfe de Salerne, à environ 40 km de Naples. Elle se situe au bord du mont cerrato, de 1,315 m de hauteur, entourée par des falaises.

Actuellement, elle est peuplée de 5,421 habitants.

Amalfi est enregistré depuis le 6^e siècle de la ville, après de l'importance comme puissance maritime, échangeant ses grains, son sel, ses esclaves et aussi du bois apporté de l'intérieur de l'Italie en échange de dinar d'or d'Egypte et de Syrie, qu'elle utilisait pour acheter des soies de l'empire byzantin qui ensuite étaient revendues en Occident. Les marchands d'Amalfi utilisaient déjà des pièces d'or pour acheter des terres au 9^e siècle, pendant que la majorité de l'Italie fonctionnait à base de troc.

Au 18^e et 19^e siècle, quand a revivé le commerce en méditerranée, elle partageait avec Gaeta le commerce italien avec l'Orient pendant que Venise était encore dans ses débuts ; et en 1848 sa flotte vint en aide au pape Leon 4 contre les sarrasins.

☒

A cette époque, Amalfi était une république indépendante avec une population de plus ou moins 70,000 habitants, mais à la fin de 1131 elle fut réduite par le roi Roger 2 de Sicile.

En 1135 et 1137 elle fut prise par les pisanos et son importance diminua rapidement, tellement que son code maritime (Tavola amalfitana) fut reconnu en méditerranée jusqu'en 1570. En 1343, une grande majorité de classe basse du peuple fut détruite par un tsunami et son port est désormais sans grande importance.

☒

Amalfi est le principal village de la côte appelée côte amalfitaine (italien: costiera amalfitana) et aujourd'hui c'est un endroit touristique important, collé à d'autres villages de la même côte, comme Positano, Ravello et autres.

Cette zone est connue pour sa production de limoncello. Amalfi fait partie de la liste des héritages du patrimoine de l'humanité de l'Unesco.

Antipasti

Funghi saltati

Champiñones salteados en mantequilla y ajo • *Sauteed Mushrooms in Garlic Butter*

Carpaccio di Manzo

Filete de res con Aceite de Olivo y Hierbas finas • *Beef Filet with Olive Oil and Fine Herbs*

Carpaccio di Salmón

En aceite de Alcaparra y Limón • *Served with Capers, Olive Oil and Lemon*

Carpaccio di Capesante

Callo de Hacha bañado con vinagreta de Alcaparras, Limón y Aceite de Oliva •
Scallops with Vinaigrette of Capers, Lemon and Extra Virgin Olive Oil

Provolone alla Piastra

Queso Provolone a la plancha con suaves rodajas de Tomate, Arugula y aderezo de Pesto Mediterraneo
Grilled Provolone Cheese with Thinly Sliced of Tomatoes, Arugula and Mediterranean Pesto Dressing

Prosciutto y Fichi con Fromaggio

Jamón Serrano e Higos rellenos de Queso Ricotta • *Prosciutto and Figs Stuffed with Ricotta Cheese*

Zuppe

Cappuccino d' Aragosta spumante

Cappuccino de Langosta y azafrán con Mousse de Parmesano • *Lobster Cappuccino with Saffron and Parmesan Mousse*

Minestrone

Con pasta, Parmesano y vegetales • *With Pasta, Parmesan and Vegetables*

Macchiato di Cipolle

Sopa de Cebolla con Mousse de Parmesano • *Onion Soup with Parmesan Mousse*

Insalate

Barchette d'Indivia al Caprino

Barquitos de Endivias dulces rellenas de queso Cabra y Finas Hierbas, con Fresas y vinagreta de Balsámico •
Barquettes of sweet Endives stuffed with Goat Cheese, Fine Herbs with Strawberries and Balsamic Vinaigrette

Ruola e Mozzarella

Con Arugula, Queso Mozzarella y vinagreta Italiana • *With Arugula, Mozzarella Cheese and Italian Vinaigrette*

Insalata con Foglie d' Invierno

De hojas de Invierno orgánicas con pechuga de Pato rostizado y vinagre Balsámico •
With Organic Lettuces, Roasted Duck Breast and Balsamic Vinaigrette

Foglie di Spinaci

Con Espinacas frescas y Naranjas a la Veneciana • *With Fresh Spinach and Oranges alla Veneciana*

Insalata con Chele di Granchio

Cangrejo sobre Aguacate, queso Mozzarella, hojas de lechuga y vinagre Balsámico •
With Crab, Avocado, Mozzarella Cheese, Lettuce and Balsamic Vinaigrette

Cesare**

Con Lechuga, aderezo César, crutones y queso Parmesano • *Lettuce, Cesar dressing, croutons and Parmesan cheese*

** Aviso Aderezo elaborado con Huevo Crudo

** Notice Dressing prepared with fresh eggs

Pasta

Spaghetti alla Carbonara

Con Tocino, queso Parmesano y Huevo. • *With Bacon, Parmesan cheese and Egg*

Farfalle con Gamberi al Limone

Deliciosa combinación de Farfalle con Camarones en Salsa de Limón •

Delicious combination with Farfalle and Shrimps in Lemon Sauce

Penne alla Vodka

Con Salsa Rosada de Tomate y Tocino • *With Classic Sauce Rosée made with Tomato and Bacon*

Fettucini Alfredo

Clásica pasta alfredo • *With Alfredo Sauce*

Farfalle con Pollo

Con Pollo, Ajo rostizado, Titomate deshidratado, Romero, Champiñones, Crema y Vino Blanco •

With Chicken, Roasted Garlic, Dry Tomato, Rosemary, Mushrooms, Sour Cream and White Wine

Lasagna De La Nonna

Salsa de Tomate, Queso Ricotta y Carne molida • *Tomato Sauce with Ricotta Cheese and Ground Beef*

Capellini d' Aragosta

Servida con Medallón de Langosta y salteada con Vegetales a la capponata, Piñones y Salsa Azafranada •

Served with Lobster Medallion Sauté with Vegetables alla Saffron Sauce

Penne alla Amatriciana

Con Tocino, Cebolla morada, Vino Blanco y salsa Arrabiata • *With Bacon, Onion, White Wine and Arrabiata Sauce*

Secondo Piatto

T-Bone Fiorentina

Marinado en hierbas a la parrilla • Marinated in Fine Herbs and Grilled

Pollo a la Marsala

Marinado en vino de Marsala y salsa cremosa de Champiñones con Risotto mantecato •
Chicken Marinated with Marsala Wine and Mushroom Sauce on Risotto Mantecato

Gamberi con Peperoni Arrostiti

Camarones sobre cama de Pimientos asados, salsa Cassé y Mozzarella •
Scampi Served on Grilled Sweet Peppers, Tomato Sauce and Mozzarella

Rib Eye Pizzaiola

Con Polenta al grill, Pimientos y salsa de Tomate • With Grilled Polenta, Sweet Peppers and Tomato Sauce

Filete di Branzino Bellavista

Filete de Robalo marinado en Hierbas a la parrilla • Sea Bass marinated in Fine Herbs and Grilled

Ossobuco alla Milanese

Pierna de Ternera con risotto al Azafrán y salsa de Tomate • Veal with Saffron Risotto and Tomato Sauce

Agnello alla Toscana

Medallón de Cordero rostizado sobre Polenta, Uvas y salsa de Chianti •
Roasted Lamb Medallion on Polenta, served with Grapes and Chianti Sauce




ALL INCLUSIVE
Marival
RESORT & SUITES
NUEVO VALLARTA · RIVIERA NAYARIT

www.gomarival.com