



Ristorante e pizzeria dal 1964, il Saraceno d'Oro è la storia di una famiglia

Tutto ha inizio a Positano più di 60 anni fa in quello che è un villaggio di pescatori amato da artisti in cerca d'ispirazione e tranquillità.

A quell'epoca, una coppia di positanesi intraprendenti, Domenico e Carmela Milo, assecondando la loro naturale vocazione all'ospitalità, comprano queste mura e realizzano una piccola attività di ristorazione.

Il nome che scelgono è "Saraceno d'Oro" e si ispira alla storia del territorio che, tra l'830 e il 1070, vede le popolazioni locali che, costrette a difendersi dalle incursioni dei Saraceni, iniziano a costruire piccole torri in pietra per l'avvistamento dei "mori", pirati di lingua mussulmana provenienti dalla penisola araba.

~

Con il passare del tempo l'attività cresce e con essa anche la famiglia.

Oggi, con lo stesso amore per l'ospitalità e per la buona cucina, figli e nipoti continuano questa tradizione e con uno sguardo rivolto al futuro, nel 2023, danno vita ad una rivisitazione del logo: "Sadò", un nome che in sé porta le iniziali del Saraceno d'oro ma ne semplifica e alleggerisce l'essenza, per un'identità contemporanea ma sempre fedele all'anima del locale.

Buon appetito!

Saraceno d'Oro
CUCINA ITALIANA E PIZZERIA
COCKTAIL BAR

Servizio 3€ per persona

La mancia è un gradito riconoscimento all'impegno dei ragazzi.



WiFi Saraceno hot spot
Password viapasitea254

Antipasti/Starterz

🍷 🌿 Zuppa di cozze con scampo*, mazzancolle*,
tentacolo di polpo*, pomodorini e crostini di pane
Mussels stew with shrimps, langoustines*,
octopus*, cherry tomatoes and croutons*

1-2-4-9-14

26€

🍷 🌿 Zuppa o vellutata del giorno con crostini
Soup or creamy soup of the day with croutons

1-7-9

15€

🌿 Mozzarella di bufala con pomodorini e basilico
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil

7

16€

🍷 🌿 Prosciutto crudo con mozzarella di bufala
Italian cured ham with buffalo mozzarella

7

20€

Cestinetto di pane ai 3 pomodori con burrata
3 tomatoes dry bread basket with burrata cheese

1-2-3-6-7-8-9

18€

🍷 🌿 Tentacolo di polpo* scottato con scarola
saltata, uvetta e pinoli

*Seared octopus tentacle with sautéed escarole,
raisins and pine nuts*

2-4-5-6-8-9-10-11-14

25€

🍷 🌿 Alici* marinate con cipolla in agrodolce
Marinated anchovies with sweet and sour onion*

4-12

16€

🍷 Tortino di patate con prosciutto crudo
e crema al parmigiano
Potatoes pie with ham and parmesan cheese cream

1-3-5-6-7-8

14€

🍷 🌿 Insalata di mare con verdure croccanti e olive
Seafood salad with raw vegetables and olives

2-4-5-6-8-9-10-11-14

25€

Restaurant and pizzeria since 1964, Saraceno d'oro, is a 60 years family history.

Positano was a fisherman village: the preferred
inspirational and peacefully place for many artists.
At that time a young couple, Domenico and Carmela
Milo, bought this building and realized a small
restaurant business to accommodate the ones exploring
the Amalfi coast beautiful spots.

~

They chose the name "Saraceno d'oro" to remind the
many attacks and raids the inhabitants had to face
between 830 and 1070 by the moorish pirates:
Saraceni, coming from South-East.

~

The business grew up year by year becoming the
nowadays historical restaurant. The family next
generations welcome guests with the same dedication to
hospitality and an eye towards the future and innovation
and this is where "Sadò" starts up.

New name for the same restaurant with
a contemporary identity but always faithful
to the true soul of Saraceno d'oro.

Enjoy your genuine meal

Service 3€ per person

*The tip for the waiter who took care of you is
not mandatory but of course appreciated*

Pasta

Fritti/Fried starters

Crocchette di patate*

Potato croquettes*

1-3-6-7-8-11

9€

**Frittatina cacio e pepe
con maionese al tartufo**

**Crispy fried pasta cake with pecorino, black
pepper, and truffle mayonnaise**

1-3-5-6-7-8-9-10-11-13

12€

🍷 **Zucchine fritte con salsa aioli**

Fried courgettes with aioli sauce

1-(3)-(6)-(7)-(8)

10€

**Linguine aglio, olio e peperoncino con fonduta di
provolone e briciole di pane croccante**

**Linguine pasta with garlic, oil, chilli pepper and
provolone cheese fondue with bread croutons**

1-6-7-10

22€

🍷 **Risotto con zucca, erborinato di bufala, timo
limonato e amaretti**

**Pumpkin risotto with blue buffalo cheese, lemon
thyme, and amaretti crumbs**

3-5-6-7-8-9-10-11-12

32€

**Ravioli ai porcini mantecati
al burro tartufato e salvia**

**Porcini mushroom ravioli tossed
in truffled butter and sage**

1-3-5-6-7-8-9-10

28€

**Gnocchi alla Sorrentina
con coulis di datterino e basilico**

**Sorrento-style gnocchi with datterino tomato coulis,
mozzarella cheese and basil**

1-3-6-7-8-10

24€

🍷 **Lasagna napoletana**

🍷 **Neapolitan style lasagna**

1-3-6-7-9-10-12

25€

Scialatielli allo scoglio

**Traditional Positano pasta with shrimps,
lougoustines, mussels, clams and cherry tomatoes**

1-2-3-4-6-7-9-10-12-14

28€

🍷 **Linguine con crema di cime di rapa, colarura di
alici, burrata e tarallo napoletano sbriciolato**

**Linguine with turnip green cream, anchovy extract,
burrata, and crumbled Neapolitan tarallo**

1-4-5-6-7-8-10-11

28€

🍷 **Carbonara con mezze maniche: pecorino romano,
guanciale, tuorlo e pepe**

**Mezze maniche Carbonara with Pecorino Romano,
guanciale, egg yolk, and black pepper**

1-3-6-7-10

26€

Le carni/Meat

🍴🌿 Bistecca di manzo

Beef steak grilled

7,50€ all'etto (100 g)

🍴🌿 Coscia di pollo marinata e grigliata
con patate arrosto

*Marinated grilled chicken thigh
served with roasted potatoes*

7- 10-12

26€

🍴🌿 Costine di agnello con purea di patate alla menta
Lamb ribs with mint mashed potatoes

7- 9-12

32€

🌿 Guancia di vitello CBT, marinata alla senape con
verdure e purea di sedano rapa, zenzero e limone
*Sous-vide veal cheek marinated in mustard, served with
vegetables and a celeriac, ginger purée and lemon*

1-3-5-6-7-8-9-10-12

35€

Cotoletta di manzo

Beef cutlet

1-3-7-8

26€

Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno

*Beef fillet with green peppercorn sauce
and roasted potatoes*

1-7-9-10-12

38€

I pesci/Fish

🍴🌿 Frittura di gamberi*, calamari*
con zucchini

Fried shrimp, calamari*
with zucchini*

1-2-3-4-12

28€

🍴🌿 Pescato del giorno
Catch of the day

32€

🍴🌿 *Baccalà in tempura con cremoso alla
puttanesca
*Tempura *cod with creamy puttanesca sauce*

1-4-6-9-12

30€

🍴🌿 *Gamberoni al guazzetto con frutti di mare
e verdure croccanti

**Prawns in a light tomato and garlic sauce with
seafood and crunchy vegetables*

2-4-9-12-14

30€

🍴🌿 Calamaro grigliato con salsa verde

*Seared tuna with citrus fruits
and little salad leaves*

1-4-5-6-9-10-11-12-14

28€

I contorni/Side dishes

🍴 🌿 Insalata verde

Green salad

7€

🍴 🌿 Insalata mista

Mixed salad

10€

🍴 🌿 Verdure del giorno

Daily vegetables

10€

🌿 Patate al forno

Roasted potatoes

7

8€

Patate fritte*

French fries*

1-(3)-(5)-(6)-(7)-(8)-(10)-(11)

8€

Zucchine fritte con salsa aioli

Fried courgettes with aioli sauce

1-(3)-(6)-(7)-(8)

10€

Menu Kids

Gnocchi alla Sorrentina
con coulis di datterino e basilico
(mezza porzione)

Sorrento-style gnocchi
with datterino tomato coulis and basil
(Kid-size portion)

1-3-6-7

15€

Cotoletta di manzo con patate fritte*

Beef cutlet with French fries*

1-(3)-(5)-(6)-(7)-(8)-(10)-(11)

16€

Specials

Pizza bianca salsiccia e broccoli

White pizza with Italian sausage and broccoli
rabe

1-7-12

18€

Pizza di scarola: bianca con olive e pinoli tostati

Escarole pizza: white with sautéed escarole,
olives and toasted pine nuts

1-7-8

18€

Pizze

Gli impasti delle nostre pizze sono fatte con farina al germe di grano e hanno una lievitazione di 48h
Potrebbero contenere: soya, senape, lupini
The dough of our pizzas is made with wheat germ flour and has a 48-hour fermentation
May contain: soy, mustard, and lupin

Aggiunte: mozzarella di bufala: +3€/buffalo mozzarella: +3€
Burrata: +6€

Per ogni pizza consigliamo una birra/For every pizza, we recommend a beer

Le Rosse Pizza with tomato sauce

Margherita

with tomato sauce and mozzarella

1-7

16€

Birra Peroni Nastro Azzurro

Margherita 2.0

con un velo di pomodoro, mozzarella, pomodori gialli e gocce di basilico

with a little bit of tomatoe sauce, mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes and basil drops

1-7

18€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

Marinara

pomodoro, aglio e origano
tomatoe sauce, garlic and oregano

1-7

14€

Birra Gran Riserva Rossa

Napoletana

pomodoro, mozzarella, aglio, origano e acciughe
tomatoe sauce, mozzarella cheese, garlic, oregano and anchovies

1-4-7

18€

Birra Peroni Nastro Azzurro

Diavola

pomodoro, mozzarella e salame piccante
pepperoni pizza with tomatoe sauce and mozzarella cheese

1-7-12

18€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

Funghi

porcini, pomodoro e mozzarella
with porcini mushrooms, tomatoe sauce and mozzarella cheese

1-7

20€

Birra Gran Riserva Rossa

Saraceno

pomodoro mozzarella, pomodorini, rucola e grana
with tomatoe sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket and flaked parmesan

1-7

20€

Birra Peroni Nastro Azzurro

Prosciutto crudo e burrata

tomatoe sauce, ham and burrata cheese

1-7-12

23€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

Macchiata

pomodoro con salsiccia, provola, pomodorini del piennolo, funghi porcini e grana
with a little bit of tomatoe sauce, with sausage, provola cheese, yellow cherry tomatoes, mushrooms and grana cheese

1-7-12

23€

Birra Gran Riserva Rossa

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi
with tomatoe sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms and artichokes

1-7-12

23€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

Contadino

pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine
*with tomatoe sauce, mozzarella cheese, peppers,
aubergines and courgettes*

1-7

20€

Birra Gran Riserva Rossa

🍷 Calzone

pomodoro, mozzarella, salame e ricotta
*stuffed pizza with tomatoe sauce, mozzarella cheese,
salami sausage and ricotta cheese*

1-7-12

20€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

Provola e pepe affumicato

tomato sauce, provola cheese and smoked pepper

1-7

16€

Birra Peroni Nastro Azzurro

🍷 Mezzaluna

ricotta, prosciutto cotto, mozzarella, salsa di pomodoro,
porcini e grana

*ricotta, cooked ham, mozzarella, tomato sauce, porcini
mushrooms and Grana Padano*

1-7-12

20€

Birra Gran Riserva Rossa

🍷 Vesuvio

margherita, salsiccia, guanciale e salame piccante

*margherita pizza, italian sausage,
guanciale (cured pork jowl), spicy salami*

1-7-12

23€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

Le Bianche Pizza no tomatoe saure

Provola e pomodorini

provola cheese and cherry tomatoes

1-7

16€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

🍷 Cipolla e pancetta con mozzarella

onion and bacon with mozzarella cheese

1-7

18€

Birra Peroni Nastro Azzurro

Siciliana

melanzane fritte e saltate
con pomodorini datterini e provola affumicata
*smoked provola with fried and then sautéed aubergines
with datterini tomatoes*

1-7

20€

Birra Gran Riserva Rossa

🍷 Fantasia

mozzarella, crudo, rucola e scaglie di grana
mozzarella cheese, Parma ham, rocket and parmesan flakes

1-7

20€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

🍷 Mortadella Love

mozzarella, pomodorini gialli, mortadella, stracciata di
bufala e zest di limone

*mozzarella, yellow cherry tomatoes, mortadella, buffalo
stracciata and lemon zest*

1-7-8-12

20€

Birra Raffo Lavorazione Grezza

Quattro formaggi

Blu di capra, provola, mozzarella e grana

Goat's blue, provola, mozzarella and parmesan

1-7

18€

Birra Gran Riserva Rossa

🍷 Genovese

mozzarella, carne alla genovese con cipolla e birra
*mozzarella, Genovese-style beef slow-cooked
with onions and beer*

1-7

20€

Birra Peroni Nastro Azzurro

Dolci/Dessert

👍 Tiramisù

1-3-5-6-7-8

12€

🍷 Delizia al limone/*Traditional Lemon cake*

1-3-7-8-12

12€

👍 Mousse al cioccolato con crumble alla nocciola e amarena

Chocolate mousse with hazelnut crumble and sour cherry

1-3-5-7-8

10€

🍷 🍷 Cannolo siciliano

Sicilian cannoli with sweet ricotta filling

1-3-5-6-7-8-12

12€

🍷 🍷 Caprese al cioccolato con gelato alla vaniglia

Caprese chocolate and almond cake with vanilla ice cream

3-6-7-8-12

14€

🍷 🍷 Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta with berries coulis

8€

👍 🍷 Crema catalana caramellata e gelato al pistacchio

Catalan cream with pistachio ice cream

3-5-6-7-8

12€

🍷 Sorbetto al limoncello

Limoncello sorbet

10€

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

10€

Gelato fatto in casa in vari gusti.

Il cioccolato è senza glutine e senza lattosio.

Homemade gelato, assorted flavors.

Chocolate is gluten-free and dairy-free.

7-8

8€

🍷 Gelato affogato

Black or white sundae with espresso

10,50€

Allergeni/Allergens

Cereali/Cereals _____ **1**

Crostacei/Crustaceans _____ **2**

Uova/Eggs _____ **3**

Pesce/Fish _____ **4**

Arachidi/Peanuts _____ **5**

Soia/Soybeans _____ **6**

Latte/Milk _____ **7**

Frutta a guscio/Nuts _____ **8**

Sedano/Celery _____ **9**

Senape/Mustard _____ **10**

Sesamo (semi)/Sesame seeds _____ **11**

Anidride solforosa e solfiti (vino e alcolici)/
Sulphur dioxide and sulphites (wine and spirits) **12**

Lupini/Lupin _____ **13**

Molluschi/Molluscs _____ **14**

** Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.*

** Dear customer, some foods can be frozen at the origin or frozen on site (by rapid blast chilling) respecting the self-control procedure according to the provisions of Italian law.*

👍 prodotto pastorizzato/pasteurized product

🍷 carne di maiale/pork meat

🍷 presenza di alcool/alcohol inside

🍷 prodotto senza glutine/gluten free

🍷 prodotto senza latte/milk free