

Nel cuore di Amalfi ... la prima stella Michelin del sud Italia



*La Caravella*  
dal 1959  
Amalfi

**RESTAURANT-MUSEUM**

**RISTORANTE · ENOTECA · ARTGALLERY**



*Il Ristorante La Caravella,* Vi propone tre percorsi di degustazione gourmet: **la piccola degustazione, il menu degustazione con i piatti della stagione e il menu degustazione di tradizione e innovazione**, ognuno dei quali è stato pensato per condurre i nostri ospiti alla scoperta della nostra cucina.

*Il menu alla Carta,* **cambia secondo il pescato e i prodotti del giorno, cambia tutti i giorni, non è inserito quotidianamente in rete, per la difficile gestione.**

*La piccola degustazione (solo per il pranzo)...* la piccola degustazione pensata per chi vuole avvicinarsi a piccoli passi alla cucina de *'La Caravella'*

**Questo menu è di 5 portate** (c'è di pesce o di carne è disponibile [solo per il pranzo.](#))

**Il costo del menu è di euro 50,00 per persona (minimo x 2 pers.) le bevande sono escluse**

*Prenota la degustazione*

*Il menu degustazione di stagione ...*

vi accompagnerà in un "viaggio" alla scoperta di sapori e profumi della nostra Terra, con gli ingredienti e i profumi della stagione.

**Questo menu è di 6 portate di pesce, il costo del menu è di euro 90,00 per persona, vini esclusi**

*Prenota la degustazione*

*Il menu degustazione della tradizione e dell'innovazione ...*

È una sequenza di 10 portate ... propone alternati con i piatti "storici de La Caravella" i nostri nuovi piatti

L'uso del limone di Amalfi a 360° proposto con i piatti storici e i piatti dell'innovazione nati negli ultimi anni e la novità 'il sole nel piatto' ... il nuovo Soufflè al limone

**Questo menu è di 10 portate di pesce, il costo del menu è di euro 135,00 per persona, vini e bevande escluse**

*Prenota la degustazione*

**Light lunch** ... La piccola degustazione, pensata per chi vuole avvicinarsi

a piccoli passi alla cucina de 'La Caravella

### Degustazione solo per il pranzo

**Alici ripiene di provola di Tramonti con salsa di colatura di alici di Cetara**

Stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese served on anchovies sauce from Cetara

**Tubettoni di Gragnano con ragù di pesce**

Tubettoni pasta from Gragnano with a ragout of fish

**Polpa di pesce del giorno al gratin con pomodori essiccati al sole e menta**

White fish gratin stewed with Greco di Tufo wine with fennel julienne, sun dried tomatoes

**Semifreddo al torroncino con mousse al caffè**

Almonds parfait with coffee mousse

**Sorbetto al limone al cucchiaio** / Lemon sorbet by the spoon

**€. 50,00** per pers. (minim. 2)

### Degustazione non di pesce solo per il pranzo

**Calzoncini ripieni di ricotta e salame di Tramonti su pomodorini e ricotta**

Fritter stuffed with cheese and salami from Tramonti on creamed tomato and ricotta-cheese

**Ravioli ripieni di provola affumicata e rucola con filetto di pomodorini del pendolo**

Stuffed ravioli with smoked mozzarella-cheese, rocket with cherry tomato sauce

**Polpette di pollo ruspante cotte in foglia di limone con pan grattato e pinoli**

Tiny, baked, free range chicken meat balls from Tramonti, rolled in lemon leaves with pinenuts

**Semifreddo al torroncino di mandorle e mousse al caffè**

Almonds parfait with coffee mousse

**Sorbetto al cucchiaio al limone di Amalfi** / Lemon sorbet by the spoon

**€. 50,00** per pers. (minim. 2)

*Ristorante Enoteca Art Gallery*

*Ristorante - Musea*

# La Degustazione d' Estate

Il menu degustazione d'estate Vi accompagnerà in un "viaggio" alla scoperta di sapori e profumi della nostra Terra, con gli ingredienti di stagione

## **Limone gelato ripieno di tartara di seppie con tartufo di stagione**

Tartare of cuttlefish and squids served in an empty and frozen lemon summer truffle from Giffone with edible golden leaf

## **Crochette di alici del Golfo ripiene di provola su friarielli e salsa di colatura di alici di Cetara**

Croquettes of stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese from Agerola served on broccoli and anchovies sauce from Cetara

## **Scialatielli nuova versione con zucca, frigitelli e cubetti di pesce crudo**

Scialatielli local pasta in a new version with pumpkin, with green peppers and raw fish

## **I neri ... sfoglia di pasta a mano impastata con il nero di seppia ripiena di ricotta e aragosta, con zuppeta di pomodorini, calamaretti e pane fritto**

**The blacks ...** home made cuttle fish ink pasta stuffed with ricotta-cheese and lobster served with light tomato squid and fried bread

## **Totano ripieno di zucchine con pesto mediterraneo e pane fritto**

Squid or flying squid stuffed with courgettes, on a sauce of peeled tomatoes with oregano, and fried bread

**Sorbetto al limone al cucchiaio /** Lemon sorbet by the spoon

## **Semi-freddo con torrone di mandorle con mousse di limone, vaniglia, caffè e cioccolato e pan di spagna**

Parfait with almond nougat (Italian torrone) with a lemon mousse, vanilla, coffee, chocolate and sponge cake

**€. 90,00** per pers.

*Per le proposte degustazione vini abbinati consulta le nostre carte dei vini*

**N.B.** Non garantiamo ogni giorno la presenza del pesce segnalato, gli acquisti del pesce sono giornalieri e la reperibilità dipende dal mercato

*Ristorante Enoteca Art Gallery*

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

*Ristorante - Museo*

# Il menu degustazione di tradizione e innovazione

propone alternati con i piatti "storici" de 'La Caravella' i nostri nuovi piatti  
L'uso del limone di Amalfi a 360° proposto con i piatti storici e i piatti dell'innovazione nati negli ultimi anni  
e la novità 'il sole nel piatto' ... il nuovo soufflé al limone

Il Benvenuto...

 Trito di pesce del giorno grigliato in foglia di limone con erba finocchiella e mandorle

Tartare di pesce del giorno ...

 Riso Acquerello al profumo di limone d'Amalfi  
con gamberi cotti e crudi caviale di limone e bottarga di muggine

Pastina in brodo con consommè di aragosta

 Filetto di pesce del Golfo con vellutata di limoni d'Amalfi, puré di patate

Ricotta e pera all'Aglianico con gamberi di nassa crudi

Sorbetto al cucchiaino



Il sole nel piatto (nuova versione) il ns. Soufflé al limone con gelato al cioccolato...

*Salvatore Quasimodo* chiamava il nostro Soufflée al limone.... il Sole nel piatto.  
Lo dedichiamo a questo nostro prestigioso ospite, Premio Nobel nel 1959 per la Letteratura.

Melanzane con la cioccolata al cucchiaino

**€. 135,00** per pers.  
minimo x 2 pers.

Per le proposte degustazione con vini abbinati consulta la nostra carta dei vini



Ristorante Musea

# Degustazione di Champagne vari a quattro mani...

La Caravella propone da giugno a settembre una degustazione unica di Champagne..

*di: massimo billetto e antonio dipino*

Gli abbinamenti degli Champagne sono a cura del Prof. Massimo Billetto, uno dei massimi esperti di Champagne al mondo, in abbinamento con gli stuzzichini preparati dal nostro Chef ...

Il ns. Chef preparerà insieme con Voi il risotto acquerello allo champagne.

**Il costo per persona e' di euro 400.00 per persona**  
(minimo 6 persone è solo per il pranzo)

Il servizio del vino è a cura del ns. **Sommelier Tonino Faratro**  
A fine pranzo visita nella nostra cantina delle rarità e Galleria insieme al nostro Chef e il nostro Sommelier. Per l'occasione e' possibile acquistare spumanti e champagne nella **Enoteca La Caravella**, con uno sconto del **10%**

*Gli stuzzichini con le Rarità di Champagne abbinati:*

**Caponata e pesce crudo /  
Egly-Ouriet Le Vigne de Vrigny**

**Tartara di crostacei .... /  
Jacquesson brut cuvée 731**

**Tartara di seppie e calamari con tartufo /  
Paul Bara brut 2002**

**Riso acquerello allo champagne /  
Pol Roger extra brut de cuvée de réserve**

**Trito di pesce grigliato in foglia di limone /  
Gosset Celebris brut 1995**

**Alici ripiene di provola e colatura di alici /  
Blanc de noir extra Brut Les Maillons Ulysse Collin**

**Ricotta e pera all' Aglianico con gamberi di nassa crudi  
La closerie rosé extra brut Jerome Prevost**

**Tiramisù di yogurt di bufala e frutta ... /  
Jves dufour 1990 lign 45 brut nature chardonnay**

*Ristorante Enoteca Art Gallery*

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

*Ristorante - Museo*



## Degustazione unica di vini vari con stuzzichini, solo per il pranzo

Minimo per 6 persone ... una degustazione unica di grandi annate di 6 vini-rari

(4 bianchi, 1 rosè e uno rosso)

Con abbinati gli stuzzichini preparati dal nostro Chef Antonio

La degustazione è a cura del nostro sommelier Faratro Tonino, dopo la degustazione visita alla nostra

*Leggendaria Cantina delle Parità'*

**Prezzo per persona: €. 150,00**

NB: Per l'occasione si possono acquistare vini nella nostra Enoteca con uno sconto del 13%

[Prenota la Degustazione](#)

## Degustazione dei dessert storici e nuovi ... (solo per il pranzo)

**2018... Semi-freddo con torrone di mandorle con mousse di limone, vaniglia, caffè e cioccolata con pan di spagna**  
Madoro 2013 Az. Agr. Maculan

**2014... Sciù fritto con salsa yogurt d bufala e salsa al limone d'Amalfi**  
Piemonte moscato d'autunno 2015 Az. Agr. Saracco

 **1959... il sole nel piatto (nuova versione) ... il Soufflè al limone con gelato e ...**  
Fiano Melizie Az. Agr. Mastroberardino

**1959... melanzane con la cioccolata**  
Moscato rosa atthesis 2009 Az. Agr. kettmeir

**1959... sorbetto al limone al cucchiaino**  
Limoncello d' Amalfi

**Il costo è di €. 70,00 per persona (minimum 2 persone),**  
Con vini e liquori abbinati **€. 100,00 per pers.**

 **Salvatore Quasimodo** chiamava il nostro Soufflè al limone.... **il Sole nel piatto.**

Lo dedichiamo a questo nostro prestigioso ospite, **Premio Nobel nel 1959 per la Letteratura.**

[Prenota la Degustazione](#)



## *La Caravella ArtGallery*

**a dieci metri dal nostro ristorante...  
si può acquistare il meglio del meglio...**

*Le ceramiche degli Artisti più famosi della Costa d'Amalfi*

il meglio dei nostri grandi Maestri Artigiani,  
che hanno reso l'arte della nostra Ceramica famosa ed apprezzata  
in tutto il mondo e particolare non trascurabile, espongono in esclusiva per Voi

*Ceramiche Enoteca Artglass*

*Ciuccio/Donkey shop - online [www.ristorantelacaravella.it](http://www.ristorantelacaravella.it)*

*Ristorante - Museo*

**A POCHI PASSI DAL RISTORANTE**  
**A FEW STEPS FROM THE RESTAURANT**

*La Leggenda / The Legend*

*Wine-shop and art-gallery*



*Our cellar of varieties*



A pochi passi dal nostro ristorante in uno dei vicoli piu' caratteristici e antichi di Amalfi

*La Caravella Enoteca ... e*

*'La Leggenda' la Cantina delle Rarita'*

*Una cantina che il Maestro Luigi Veronelli, ha definito, 'Leggendaria'*

*Ristorante Enoteca Art Gallery*

online **wines** -shop : [www.ristorantelacaravella.it](http://www.ristorantelacaravella.it)

*Ristorante - Museo*