

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 di stagione 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.

## *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 e bevande escluse**

[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, I nuovi piatti 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](#)

**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.**

## *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*

## 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 zuppetta 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

**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**

*Ristorante Enoteca Art Gallery*

*Ristorante - Musea*

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



Risotto al 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 Soufflé 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 persone

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

**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.**

*Ristorante Museo*



## *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

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

*Ceramiche Enoteca Artglass*  
*Ristorante Musea*

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

*La Leggenda / The Legend*

*Wine-shop and art-gallery*



*Our cellar of rarities*



**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'*

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

*Ristorante Enoteca Art Gallery*  
*Ristorante - Museo*