

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 delle stagioni 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)

pensata per chi vuole avvicinarsi a piccoli passi alla cucina de 'La Caravella'

Questo menu è di 4 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 7 portate,

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 con una sequenza alternata i piatti "storici de La Caravella" e i nostri nuovi piatti

L'uso del limone dello sfusato Amalfitano a 360° proposto con i piatti storici

e i piatti dell'innovazione I nati negli ultimi anni

e la novità 'il sole nel piatto' ... il nuovo Soufflè al limone

Questo menu è di 10 portate,

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. X 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. X 2)

Ristorante Musee

Enoteca e Art Gallery

La degustazione d'autunno

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

Mille-sfoglia di pesce crudo del giorno con caponata di biscotto di Agerola, pomodorini, olive con emulsione d'olio...
Sushi style fish of the day served with wheat biscuits from Agerola with olives, cherry tomatoes and olive oil emulsion

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 rossa, broccoli e tonno crudo
Scialatielli local pasta (new version) with red pumpkin, broccoli with raw tuna-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

Polpa di pezzogna al gratin con finocchi, pomodori essiccati al sole, menta e fiori eduli
White fish gratin stewed with Greco di Tufo wine with fennel julienne, sun dried tomatoes and fresh mint

Sorbetto al limone al cucchiaio / Lemon sorbet by the spoon

Sciù con yogurt di bufala e salsa al limone di Amalfi
Large fried profiteroles with yogurt – bufalo and lemon sauce of Amalfi

€. 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 Musea

Enoteca e Art Gallery

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 ...

 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 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 pers.

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 Art Gallery

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

Le ceramiche degli Artisti piu' 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-shop - online www.ristorantelacaravella.it

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 nostra Cantina delle Rarita'

Una cantina che il Maestro Luipei Veronelli, ha definito, 'Leppendaria'

onlinewines -shop : www.ristorantelacaravella.it

Ristorante Musei
Enoteca e Art Gallery