

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, dal 3 luglio il menu edizione limitata dei primi brillanti 60 anni della Caravella**, 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 minimo per 2 persone)

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.) vini e bevande sono escluse

Prenota la degustazione

Il menu degustazione d' estate

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 di tradizione e innovazione

Vi propone i piatti storici de "La Caravella" alternati ai nuovi piatti nati negli ultimi anni .. una degustazione con i profumi del migliore limone al mondo il limone di Amalfi a 360°, le foglie, la buccia e il succo del limone, e l'innovazione... i piatti nati negli ultimi anni

Questo menu è di 10 portate (minimo x 2 pers.)

il costo del menu è di euro **150,00** per persona, vini e bevande escluse

Prenota la degustazione

Ristorante Museo....

Light lunch ... La piccola degustazione solo per il pranzo, pensata per chi vuole avvicinarsi
a piccoli passi alla cucina de 'La Caravella

La degustazione solo per il pranzo... minimo 2 persone

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... minimo 2 persone

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

Polpetta 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)

Enoteca e Art Gallery

La degustazione d' Estate

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

Il pesce crudo del giorno a sorpresa...

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 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

Frittata di spaghetti con frutti di mare
Small spaghetti omelette with sea-food

Spiedino di crostacei cotti e crudi su pesto mediterraneo
Skewer of raw and battered lobster served on Mediterranean green sauce

Sorbetto al limone al cucchiaio / Lemon sorbet by the spoon

Zeppoline di pasta cresciuta fritte con crema e mousse alla frutta
Fried small doughs with cream and fruit mousse

€. 90,00 per pers.

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

Per le proposte degustazione vini abbinati consulta le nostre carte 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 Museco....

*Il menu degustazione
della tradizione e dell'innovazione*

Vi 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 abbinato con i piatti dell'innovazione nati negli ultimi anni

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 con consommè di aragosta

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

Ricotta e pera all' Aglianico con gamberi di nassa crudi

Sorbetto al cucchiaio

Sciù con yogurt di bufala e salsa al limone di Amalfi
dalla antica tradizione.... melanzane con la cioccolata al cucchiaio

Sorbetto al cucchiaio

€. 150,00 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**

Enoteca e Art Gallery



I primi brillanti 60 anni della Caravella



Questo è il menu che racconta la storia dei nostri primi 60 anni e la storia della Costa d'Amalfi. Dagli anni '60 La Caravella, è il riferimento del jet-set di tutto il mondo, ed ha contribuito a rendere la Costiera Amalfitana quella che è oggi, uno dei posti più conosciuti e ammirati al mondo. Un grazie speciale a tutti Voi, i nostri Clienti e amici che avete reso possibile tutto questo. Ringrazio mia mamma e mio padre, che mi hanno insegnato il rispetto e l'amore per la mia Terra, a mia moglie Tania e Annalara mia figlia e a tutti i miei collaboratori in particolare Peppe e Tonino che collaborano a costruire con me e i miei genitori, questa Leggenda.

This is the menu which tells both the history of our first 60 years of activity and the Amalfi Coast. Since the Sixties, La Caravella is the reference point of the worldwide jet-set and has contributed to turn the Amalfi Coast into what it represents today, one of the most famous and admired places in the world. A special thanks to all of you, our Guests and friends, who made all this to be possible. I thank my mother and my father who taught me the respect and love for my land, my wife Tania and my daughter Annalara and all my co-workers, especially Peppe and Tonino, who helped and still help my parents and myself to create this "Legend".

Antonio Dipino

Il menu dei primi brillanti 60 anni... **edizione limitata** (min. 2 pers.)

di 10 portate dal 3 luglio con il ricordo dei 60 anni

Il Benvenuto del nostro Chef ... la nuova bruschetta

Insalata di mare calda con limone congelato

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

Spaghettoni di Gragnano al pesto all'Amalfitana, colatura di alici e tonno crudo

Frittata di maccheroni cu' o pesce fujuto e frutti di mare

O' calamar all'Amalfitana 'mbuttonat con zucchine, pomodorini e acqua di pomodoro

La sorpresa di mamma Anna

Sorbetto al cucchiaino

Il sole nel piatto ... il ns. Soufflè al limone

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

Melanzane con la cioccolata al cucchiaino

€. 200,00 per pers.
minimo x 2 pers.

Ristorante Museo... Enoteca & Artgallery

www.ristorantelacaravella.it



La Caravella Art Gallery

il Salone d'Onore esterno della ceramica di Vietri sul Mare

a dieci metri dal nostro ristorante

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

in occasione dei nostri 60 anni, anche in Galleria tante novità...

I ciucci il nostro oggetto Cult, ancora più belli, rivisitazioni di ciucci tipici del primo '900

un assortimento unico, di tutti pezzi unici

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

'La Leggenda' la nostra Cantina delle Rarita'
la migliore cantina d'Italia nel 2005

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

*Bottiglie rarissime, annate storiche e etichette introvabili
delle cantine più legendarie di sempre*

onlinewines -shop : www.ristorantelacaravella.it

Ristorante Museo... Enoteca e Art Gallery



Ristorante Enoteca Artgallery
Via Matteo Camera, 12 e vico Masaniello, 14
84011 Amalfi (SA) Italy
tel./ph. (+39) 089 - 871029
info@ristorantelacaravella.it

www.ristorantelacaravella.it

Seguici su / Follow us on

