

# *Light lunch* (minim. for 2 pers.)

La degustazione solo x il pranzo / Little degustation just at lunch time

**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

**Tubetti di Gragnano con ragù di pesce**  
Tubetti pasta from Gragnano with a ragout of fish

**Polpa di pesce del giorno al gratin con finocchi, 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 cucchiaino di Amalfi** / Lemon sorbet by the spoon

**€. 50,00** per pers.

La degustazione non di pesce / Little degustation no fish

**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

**Involtino di pollo ruspante con pinoli grigliato in foglia di limone**  
Tiny, baked, free range chicken meat balls, rolled in lemon leaves with breadcrumbs, pinenuts

**Semifreddo al torroncino di mandorle e mousse al caffè** / Almonds parfait with coffee mousse  
**Sorbetto al cucchiaino al limone di Amalfi** / Lemon sorbet by the spoon

**€. 50,00** per pers.

*Ristorante Museo Enoteca & Art Gallery*

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