

La degustazione d'Autunno

Autumn tasting menu

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

Season tasting menu will take you on a journey to discover the scents and tastes of our area with the products in season of the Amalfi Coast

Il pesce crudo del giorno con caponata di biscotto di Agerola, pomodorini, olive con emulsione d'olio e aria di limone
Sushi style fish of the day served with wheat biscuits from Agerola with olives, cherry tomatoes and olive oil emulsion and lemon air

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 'Caravella' (nuova versione) con genovese di polipo e peperoni
Scialatielli 'Caravella' pasta (new-version) with a ragout of octopus, onion and peperon

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

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 cucchiaino / Lemon sorbet by the spoon

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

€ 90,00 per pers.

Ristorante Museo ...

Enoteca & Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it