

*La degustazione di tradizione e innovazione*  
*Our degustation menu of tradition and innovation*

re-proposes all the "historical" recipes of 'La Caravella' combined with the new recipes  
We propose you a full degustation of the lemon from Amalfi (the best lemon in the World)... at 360°  
alternated with the new recipes



Trito di pesce del giorno grigliato in foglia di limone con erba finocchiella e mandorle  
Lemon leaves stuffed with finely shredded fish, grilled and served with wild fennel sauce and almonds

Tartare di pesce del giorno ...  
Tartare of raw fish of the day with ...



Risotto al limone d'Amalfi con gamberi cotti e crudi caviale di limone e bottarga di muggine  
Risotto with a lemon scent with raw and cooked shrimps, caviar of lemon and mullet eggs

Pastina in brodo... di aragosta  
Small pasta in stock... small pasta in langoustine and crustacean stock



Filetto di pesce del Golfo con vellutata di limoni d'Amalfi, puré di patate  
Fillet of fresh local fish with a lemon sauce from Amalfi and potatoes puré

Ricotta e pera all'Aglianico con gamberi di nassa crudi  
Buffalo ricotta-cheese and pear with Aglianico-wine and raw red shrimps

Sorbetto al cucchiaino / Sorbet by the spoon

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



Melanzane con la cioccolata /Aubergine with chocolate sauce

Sorbetto al cucchiaino / Sorbet by the spoon

**€. 150,00** per pers. (min.x 2)

*Ristorante Museum*  
*Enoteca & Art Gallery*

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