

Light lunch... **minim. per 2 pers.**

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

Alici ripiene di provola 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 / Lemon sorbet by the spoon

€. 60,00 per pers.

La degustazione di carne solo x il pranzo / Small meat degustation just at lunch time

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

Involentino 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

€. 60,00 per pers.

Ristorante - Museo... Enoteca & Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it