






La mia passione, fin da bambino, sono i dolci. Ho la fortuna di aver avuto in eredità dai grandi maestri pasticceri di Amalfi del '900, molte ricette. Con un patrimonio del genere tutto è stato più facile. Oggi la nostra pasticceria è un vero e proprio punto di riferimento sia per la creazione di nuove tendenze, che per la reinterpretazione di grandi dessert classici.

La tradizione e l'innovazione dei nostri dessert

1. **2020** - Tiramì...sù
2. **2019** - Sciù con yogurt di bufala e salsa al limone d'Amalfi
3. **1990** - Semi...freddo al torroncino di mandorle con mousse al caffè, cioccolato, vaniglia e limone
-  4. **1959** - Il sole nel piatto ... il nostro Soufflè al limone d'Amalfi
-  5. **1959** - Sorbetto al limone al cucchiaino
-  6. **1959** - Come da antica tradizione... le melanzane con la cioccolata

Il costo è di € 80,00 per persona (minimo per 2 pers.) - con i vini da dessert e liquori abbinati € 120,00



I dessert che hanno fatto la storia dei primi 60 anni del nostro ristorante.

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.**

Ristorante - Museo Enoteca Art Gallery

Via Matteo Camera, 12 e vico Masaniello, 14 84011 Amalfi (SA) tel/ph. +39 089 871029
www.ristorantelacaravella.it