


La tradizione e l'innovazione della Caravella *The tradition and innovation of the Caravella*

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 at 360° ...
alternated with new recipes and, as dessert, our new version of the lemon soufflé also called 'The sun in the dish'


L' inizio

 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 e bottarga di muggine
Lemon risotto with raw and cooked shrimps and mullet eggs

Frittata di spaghetti cu' o pesce fujuto e frutti di mare
Small spaghetti omelette, with a hint of the aroma of the fish and sea-food

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

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

 Il sole nel piatto ... il ns. Soufflé al limone d'Amalfi
The sun in the dish ... our lemon Soufflé

Melanzane con la cioccolata al cucchiaino /Aubergine with chocolate sauce served by the spoon



I piatti che hanno scritto la storia dei primi 60 anni del nostro Ristorante
Our recipes which have built up the history of the first 60 years of our Restaurant

Ristorante - Museo Etnoarte Art Gallery