



La degustazione di stagione

Season 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
Sushi style fish of the day

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 Town

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

I neri ... sfoglia di pasta a mano impastata con il nero di seppia ripiena di ricotta e aragosta, con zuppetta di pomodorini, calamaretti e pane frito
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 cucchiaio / Lemon sorbet by the spoon

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

€. 100,00 per pers.