



60°  
1959 - 2019

*La tradizione con l'innovazione della Caravella*

**E' un menù gluten-free,**

preparato con grande attenzione con materie prime genuine e soprattutto, sicure.

In questo menu proponiamo gli stessi piatti del menu di innovazione e tradizione ma in versione gluten-free

Il menu con i piatti storici de "La Caravella" alternati ai nuovi piatti nati negli ultimi anni...

una degustazione del limone di Amalfi a 360°, con le foglie, la buccia e il succo del limone con i nuovi piatti dell'innovazione

e **la Leggenda "Il Sole nel piatto"**

Salvatore Quasimodo chiamava il nostro Souffl e al limone... il Sole nel piatto.  
Lo dedichiamo a questo nostro prestigioso ospite, Premio Nobel nel 1959 per la Letteratura.



*The tradition with innovation of the Caravella*

**It is a gluten-free menu,**

prepared with great attention with genuine and above all, safe raw materials.

In this menu we offer the same dishes as the innovation and tradition menu but in a gluten-free version

We propose you a full degustation of the Lemon from Amalfi at 360° ...

alternated with new recipes and, as dessert, the Legendary the Lemon Souffl e also called  
by Salvatore Quasimodo **'The Sun in the dish'**

The Lemon Souffl e made at "La Caravella" was so called "The sun in the dish" by the famous  
Italian poet Salvatore Quasimodo, our special guest who awarded 'Nobel prize for Literature in 1959'

L'inizio / Starter



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 con tartufo di Giffoni  
Tartare of raw fish of the day with Giffoni-truffle



Risotto al limone d'Amalfi con gamberi cotti e crudi e bottarga di muggine  
Lemon risotto with raw and cooked shrimps and mullet eggs

Tubetti di Gragnano gluten-free con ragù scomposto di zuppa di pesce  
Tubetti pasta gluten-free with a ragout of fish chowder and ragout of molluscs



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



La Leggenda... il sole nel piatto ... il ns. Soufflè al limone d'Amalfi  
The Legend ... the sun in the dish ... our lemon Soufflé

Sorbetto al cucchiaino / Sorbet by the spoon

€. 180,00 p. pers

**I menu degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono per tutto il tavolo**

Due to the complex preparation of the degustation-menu, they are requested to be ordered for your whole party.



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