



La degustazione di Stagione
The tasting menu of Season

Il menu degustazione di stagione vi accompagnerà in un "viaggio"
alla scoperta di sapori e profumi della nostra Terra, con gli ingredienti della stagione
Season tasting menu will take you on a journey to discover the scents and tastes
of our area with the best products in season of Amalfi Coast

Caponata di pane raffermo con insalata di pomodori e 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 (nuova versione) con verdure e pesce azzurro
Scialatielli local pasta (new version) with mousse of red pumpkin with bacon of raw tuna-fish

I neri ... sfoglia di pasta a mano impastata con il nero di seppia ripiena di ricotta e aragosta,
con zuppetta di datterini gialli, calamaretti e pane fritto
The blacks ... home made cuttle fish ink pasta stuffed with ricotta-cheese and lobster
served with light yellow cherry tomatoes baby squid and fried bread

Polpa di pezzogna al gratin con finocchi, i profumi della Costa d'Amalfi 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 cucchiaino / Lemon sorbet by the spoon

Sciù fritto 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.

Ristorante - Museum Enoteca Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it