



60°
1959 - 2019

La tradizione con l'innovazione della Caravella

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

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 Litterature 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

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



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

come da antica tradizione... le melanzane con la cioccolata al cucchiaino
As per our old tradition... the fried aubergine with chocolate sauce served by the spoon

€ 170,00 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