



60°
1959 - 2019

La Tradizione con l'Innovazione della Caravella

La degustazione dei nostri piatti storici con il limone Costa d'Amalfi I.G.P. a 360° tutto del limone, le foglie, la buccia, il frutto e il succo, alternati ai nuovi piatti dell'innovazione, gli ultimi nati con le più moderne tecniche di lavorazione 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

The degustation of our historical recipes is based on the local lemon at 360° degrees, using the leaves, zest, fruit and juice, interchanging with new innovative creations with updated and modern techniques of food processing. and the Legend **"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'



Il Benvenuto del nostro Chef ... la nuova bruschetta
Our Chef's welcome for you: our new bruschetta after our first 60 years



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

Pastina in brodo... di aragosta
Small pasta in broth ... of lobster



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 cucchiaio / Sorbet by the spoon



La Leggenda... il Sole nel piatto ... il nostro 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 cucchiaio
As per our Old Tradition... the fried aubergine with chocolate sauce served 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

Ristorante - Museo Enoteca Art Gallery