

Light Lunch **minim. for 2 pers.**

La degustazione solo x il pranzo / Little degustation just at lunch time

Alici ripiene di provola con salsa di colatura di alici di Cetara
Stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese served on anchovies sauce from Cetara

Tubetti di Gragnano con il ragù di pesce di scoglio
Tubetti pasta from Gragnano with a ragout of fish

Filetto di pesce del giorno al gratin con finocchi,
pomodori essiccati al sole e menta
White fish gratin stewed with Greco di Tufo wine with fennel julienne, sun dried tomatoes

Semifreddo con torrone con mousse ai tre gusti / Almonds parfait to the three flavors
Sorbetto al limone al cucchiaino / Lemon sorbet by the spoon

€. 80,00 per pers.

La degustazione di carne solo x il pranzo / Small meat degustation just at lunch time

Calzoncini ripieni di ricotta e salame di Tramonti su pomodorini e ricotta
Fritter stuffed with cheese and salami from Tramonti on creamed tomato and ricotta-cheese

Scialatielli con filetto di pomodorini, fiori di zucca e provolone grattugiato
Home made Scialatielli pasta with cherry tomatoes, zucchini flowers and flaker of local cheese

Involentino di pollo ruspante grigliato in foglia di limone
Tiny, baked, free range chicken meat balls, rolled in lemon leaves

Semifreddo al torroncino con mousse ai tre gusti / Almonds parfait to the three flavors
Sorbetto al limone al cucchiaino / Lemon sorbet by the spoon

€. 80,00 per pers.

Ristorante - Museum Enoteca Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it