



*La Caravella*  
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM  
Restaurant & Wine-Gallery





## *La Tradizione con l'Innovazione della Caravella*

**di 9 portate**

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 Soufflè 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*

**9 courses menu**

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 Soufflè 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'

*Ristorante - Museum Enoteca Art Gallery*

[www.ristorantelacaravella.it](http://www.ristorantelacaravella.it)



Trito di pesce del giorno grigliato in foglia di limone  
Lemon leaves stuffed with finely shredded fish, grilled

Il crudo di pesce nature... a modo nostro  
Our own version of raw fish



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

Tubettoni di Gragnano con ragù di zuppa di pesce scomposto  
Tubetti pasta from Gragnano with a ragout of fish chowder and ragout of molluscs



Filetto di pesce del giorno cotto e crudo all'acqua pazza  
Raw and baked fillet of fish of the day in a light tomato sauce

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

le melanzane con la cioccolata al cucchiaio  
The fried aubergine with chocolate sauce served by the spoon

€. 200,00 per pers, (minimum for 2)

**La proposta del nostro Sommelier con i vini abbinati:**  
Con 5 vini-abbinati da 140€.

**With pairing-wines selected our Sommelier:**  
With 5 combined-wines 140€.

**Il menu degustazione scelto si intende per tutto il tavolo**

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

*Ristorante - Museum Enoteca Art Gallery*

[www.ristorantelacaravella.it](http://www.ristorantelacaravella.it)