



*La Caravella*  
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM  
Restaurant & Wine-Gallery





## *La degustazione di Stagione*

Il menu degustazione di stagione che Vi accompagnerà in un "viaggio"  
alla scoperta di sapori e profumi della nostra Terra, con gli ingredienti della stagione

**di 7 portate**



## *The Season tasting - menu*

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

**7 courses menu**

*Ristorante - Museum, Enoteca Art Gallery*



**Il menu degustazione scelto si intende per tutto il tavolo**  
The tasting menu chosen is intended to be served for the entire table

Mille-sfoglia di pesce crudo con caponata e insalata di pomodorini  
Whole wheat stale bread mixed with red and yellow cherry tomatoes, raw-fish...

Le alici del Golfo con provola, friarielli e salsa di colatura di alici di Cetara  
Croquettes of stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese served on broccoli and anchovies sauce

L'originale...gli Scialatielli nature con verdure e pesce azzurro crudo  
The Original... Scialatielli local pasta inspired by nature with vegetables and raw blue fish

I neri ... ripieni di ricotta, aragosta ...  
The blacks ... home made cuttle fish ink pasta stuffed with ricotta-cheese and lobster ...

O' calamar all'Amalfitana 'mbuttonat di zucchine con pomodorini  
Stuffed squid with courgettes with cherry tomatoes

Sorbetto al limone al cucchiaio  
Lemon sorbet by the spoon

Sciù fritto con mousse di limone di Amalfi  
Large fried profiteroles with mousse and lemon sauce of Amalfi

€. 150,00 per pers.

**La proposta del nostro Sommelier Tonino con i vini abbinati:**  
4 vini-abbinati da 90€.

**With pairing-wines selected our Sommelier Tonino (4 wines):**  
With combined-wines 90€.

*Ristorante - Museo Enoteca Art Gallery*

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