



La Caravella
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM
Restaurant & Wine-Gallery





La tradizione con l'innovazione della Caravella

E' un menu gluten-free,
preparato con grande attenzione con materie prime genuine e soprattutto, sicure.
In questo menu proponiamo gli stessi piatti del menu di tradizione e innovazione ma in versione gluten-free
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 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

It is a gluten-free menu,
prepared with great attention with genuine and above all, safe raw materials.
In this menu we offer the same dishes as the innovation and tradition menu but in a gluten-free version
We propose you a full degustation of the Lemon from Amalfi at 360° ...
alternated with new recipes and, as dessert, the Legendary the Lemon Soufflé also called
by Salvatore Quasimodo **'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



Il menu Gluten-free per la complessità di preparazione si intende per tutto il tavolo

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

60
1959 - 2019

Trito di pesce del giorno grigliato in foglia di limone

Lemon leaves stuffed with finely shredded fish grilled

Tartare di pesce del giorno con verdure e tartufo di Giffoni

Tartare of raw fish of the day with vegetable and Giffoni-truffle

60
1959 - 2019

Risotto al limone d'Amalfi con gamberi cotti e crudi e bottarga di muggine

Lemon risotto with raw and cooked shrimps and mullet eggs

Tubetti di Gragnano gluten-free con ragù scomposto di zuppa di pesce

Tubetti pasta gluten-free with a ragout of fish chowder and ragout of molluscs

60
1959 - 2019

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

60
1959 - 2019

La Leggenda... il sole nel piatto ... il ns. Soufflè al limone d'Amalfi

The Legend... the sun in the dish ... our lemon Soufflé

Sorbetto al cucchiaio / Sorbet by the spoon

€ 200,00 per pers.

La proposta del nostro Sommelier Tonino con i vini abbinati:

con 5 vini-abbinati da 140€.

With pairing-wines selected our Sommelier Tonino (5 wines):

With combined-wines 140€.

60
1959 - 2019

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 - Museum Enoteca Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it