



*La degustazione dei nostri piatti Storici...
La Tradizione e l'Innovazione della Caravella*

di 9 portate

Questa è 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 degustation of our Historical dishes...
Our Tradition with Innovation ...*

9 courses menu

The degustation of our historical recipes is based on the local lemon of Amalfi 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'

Ristorante - Museo - Enoteca - Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it

La degustazione dei nostri piatti Storici... *The degustation of our Historical Dishes..*



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

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e con le disponibilità di mercato.

This is the menu of our historic recipes... **9 courses menu**

It is a menu of a very refined mix of Ancient and Modern. You will be served memorable dishes that have spanned the decades, but with subtle evolutions and improvements year after year, without ever bowing to trends...It's a 360° degree tasting of dishes based on Amalfi lemon alternating with new dishes created in recent years... including **our Legend: "The Sun on the plate"**

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 finocchietto selvatico e mandorle

Lemon leaves stuffed with finely shredded fish, grilled and served with wild fennel sauce and almonds

Crudo... di pesce nature a modo nostro

Our version of raw fish



Eliche con doppio ragù di zuppa di pesce

Propeller-shaped pasta from Gragnano with double fish ragu

Pastina in brodo... - Small pasta in broth...



Filetto di pesce del Golfo con vellutata di limoni d'Amalfi, pure di patate, limone congelato

Fillet of fresh local fish with lemon sauce from Amalfi with potatoes pure 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 cucchiaino / 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 cucchiaino / The fried aubergine with chocolate sauce served by the spoon

€ 200,00 per pers.

With pairing-wines selected our Tonino Sommelier: with 5 combined-wines 140€

La proposta del nostro Sommelier Tonino con i vini abbinati: con 5 vini-abbinati da 140€



Piatto storico - Historical recipe

Ristorante - Museo · Enoteca · Art Gallery



The donkey's paradise ... in the kitchen
Il paradiso dei Ciucci ...in cucina
By Luca Mancini



