



La Caravella
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM
Restaurant & Wine-Gallery





Restaurant
Wine shop
Art 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
è 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 - Museo - Enoteca - Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it

La degustazione di Stagione

Seasonal Tasting - menu



I menu degustazione vengono serviti per il tavolo completo

Due to the complex preparation of the degustation menu they are requested to be ordered for your whole table

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

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 da **7 portate**

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**

Mille-sfoglia di pesce crudo del giorno con caponata di biscotto di Agerola,

pomodorini, olive con emulsione d'olio e una nuvola di aria di limone d'Amalfi

Sushi style fish of the day served with wheat biscuits from Agerola cherry tomatoes,

oil emulsion and cloud of air with a lemon scent

Le alici del Golfo ripiene di provola su friarielli e salsa di colatura di alici di Cetara

Croquettes of stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese from Agerola

served on broccoli and anchovies sauce from Cetara Town

I neri ... sfoglie di pasta a mano impastate con il nero di seppia ripiene di ricotta e aragosta,

con zuppetta di pomodorini e calamaretti

The blacks ... home made cuttle fish ink pasta stuffed with ricotta-cheese and lobster

served with light yellow cherry tomatoes baby squid

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

Grattè di pesce del golfo su insalata di finocchi con i profumi della Costiera

Local fish au gratin with fennel and Amalfi Coast scents

Sorbetto al limone al cucchiaio - Lemon sorbet by the spoon

Sciù fritto aperto con creme e marmellata di limone di Amalfi

Open profiteroles (like an éclair) with Amalfi lemon cream

€. **160,00** per pers.

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

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



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

