



La Caravella
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM
Restaurant & Wine-Gallery





Il Ristorante La Caravella rappresenta la storia della Cucina della Costa d'Amalfi.
Dal 1959 è ai vertici della ristorazione locale e Italiana.
Primo Ristorante dell'Italia meridionale ad essere insignito della stella dalla guida Michelin,
attualmente è tra le stelle Michelin più antiche d'Italia.

By Michelin Guide

"The La Caravella Restaurant represents the history of cuisine on the Amalfi Coast.
Since 1959, it has been at the forefront of local and Italian dining.
It was the first Restaurant in southern Italy to be awarded a Michelin star,
and today it is among the oldest Michelin-starred Restaurants in Italy."



Ristorante · Museo · Enoteca · Art Gallery

La degustazione dei nostri piatti Storici...

dove tradizione e innovazione si incontrano è un menu di 9 portate



The degustation of our Historical dishes...

Where tradition and innovation come together including our Legend: "The Sun on the plate" served in **9 courses...**

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 ragù

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 purè 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 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

€. 220,00 per pers.

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

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

 piatto storico / historical recipe
1959 - 2019

Ristorante · Museo · Enoteca · Art Gallery