



**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...*

*La tradizione e l'innovazione menu di 9 portate*



E' il nostro 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 nostra Leggenda "Il Sole nel piatto"**

Il Benvenuto del nostro Chef ...

 Trito di pesce del giorno grigliato in foglia di limone con finocchio selvatico e mandorle

Tartare di pesce del giorno con verdure e tartufo di Giffoni

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



Pastina (gluten-free) in brodo...

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

Ricotta e pera all'Aglianico con gamberi di nassa crudi

Sorbetto al cucchiaio

 **La nostra Leggenda... il Sole nel piatto ... il nostro Soufflè al limone d'Amalfi**

\*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.

Come da tradizione... La melanzana al cioccolato

€. 220,00 per pers. (minimun for 2)

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

 I piatti che hanno scritto la storia dei primi 60 anni

*Ristorante · Museo · Enoteca · Art Gallery*