



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

Il menu Vegetariano da 7 portate *The vegetarian menu from 7 courses*



Il nostro Mare e la nostra Terra sono molto generosi. Questo menu è ispirato alla natura, alle nostre verdure, realizzato rigorosamente con le migliori materie prime della Costa
Our sea and our land are very generous. This menu is inspired to nature and its great ingredients, vegetables made strictly with the best raw materials of the Amalfi-Coast

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

Caponata di pane integrale raffermo con insalata di pomodorini e ricotta
emulsione di olio e una nuvola di aria di limone d'Amalfi

Whole wheat stale bread mixed with red and yellow cherry tomatoes and ricotta-cheese
oil emulsion and cloud of air with a lemon scent

Frittata con friarielli

Omelette served on broccoli

L' originale Scialatielli nature con verdure di stagione e tartufo

The original... Scialatielli local pasta inspired by nature with seasonal vegetables

I Ravioli di Mamma Anna / Mom Anna's Ravioli

Mozzarella stagionata grigliata in foglia di limone

Grilled mozzarella-cheese in lemon leave

Sorbetto al limone al cucchiaio / Lemon sorbet by the spoon

Come da antica tradizione... le melanzane con la cioccolata

As per our old tradition... the fried aubergine with chocolate sauce

€. 170,00 per pers.

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

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

Ristorante · Museo · Enoteca · Art Gallery
