



La Caravella
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM
Restaurant & Wine-Gallery





Degustazione di Champagne - "Rarissimi" a quattro mani

Prof. Massimo Billetto & Executive Chef Antonio Dipino

Un evento esclusivo dedicato ai grandi Champagne d'autore.

Il **Professor Massimo Billetto**, tra i massimi esperti al mondo di Champagne, guiderà una straordinaria degustazione di **otto Champagne rarissimi**, accuratamente selezionati per raccontare la storia di eccellenza dello Champagne

Ogni calice sarà accompagnato dagli stuzzichini ispirati ai piatti storici del nostro Ristorante, reinterpretati dall'**Executive Chef Antonio Dipino** in un percorso gastronomico unico.

Momento speciale: lo Chef preparerà insieme agli ospiti, direttamente in cucina, il nostro celebre **risotto allo Champagne**.

Il servizio dei vini sarà curato dal nostro Sommelier **Tonino Faratro**, che accompagnerà gli ospiti nella scoperta sensoriale di ogni etichetta. A conclusione dell'esperienza, gli ospiti saranno guidati in una visita esclusiva alla nostra **Cantina delle Rarità**, custode di bottiglie preziose e introvabili.

Un'esperienza irripetibile, pensata per veri intenditori.



"Champagne Tasting - Four-Hands Experience"

Prof. Massimo Billetto & Executive Chef Antonio Dipino

An exclusive event dedicated to the world's finest Champagnes.

Professor Massimo Billetto, one of the world's foremost Champagne experts, will guide guests through an extraordinary tasting of eight rare Champagnes, carefully selected to express history, terroir, and excellence.

Each glass will be paired with refined bites inspired by the historic dishes of our Restaurant, **reinterpreted by Executive Chef Antonio Dipino** in a unique gastronomic journey.

A special highlight: our Chef will prepare our signature Champagne risotto together with the guests, directly in the kitchen. Wine service will be curated by our Sommelier, Tonino Faratro, who will lead guests through the sensory discovery of each label. At the conclusion of the experience, guests will enjoy an exclusive visit to our "Cellar of Rarities," home to precious and hard-to-find bottles.

An unforgettable experience designed for true connoisseurs.

Ristorante · Museo · Enoteca · Art Gallery



Champagnes and the finger-food

Francoise Bedel Brut Cuvée 'Entre Ciel et Terre' 2017 and
Sushi style fish of the day served with wheat biscuits

Jacquesson Brut cuvée 745 and
Red shrimps tartare and pumpkin and truffle

Paul Bara Brut Reserve 'Special Club' 2008 and
Garlic bread crouton with raw scorpion fish, small cubes of yellow and red tomatoes,
green olives and local herb

Dom Perignon 2008 / De Sousa Extra Brut G. Cru Cuvée "3A" and
Champagne Risotto

Charles Heidsieck / Blanc des Millénaires 2007 and
Lemon leaves stuffed with finely shredded fish

David Leclapart / L'Aphrodisiaque 2017 and
Croquettes of stuffed anchovies with smoked mozzarella

Krug Rose and
Buffalo ricotta-cheese and pear with Aglianico-wine and raw red shrimps

Champagne demi-sec and
La Leggenda... Il Sole nel Piatto ...Il nostro Soufflè al Limone
The Legend... The Sun in the Dish... Our Lemon Soufflè

Storia / History

Salvatore Quasimodo chiamava il nostro Soufflè al limone... "Il Sole nel piatto".
Lo dedichiamo a questo nostro prestigioso ospite, **Premio Nobel per la Letteratura nel 1959**.

The lemon Soufflè made at "La Caravella" was called "The Sun in the Dish" by the famous Italian poet Salvatore Quasimodo. We dedicate it to our distinguished guest, **Nobel Prize winner for Literature in 1959**.

