



La Caravella
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM
Restaurant & Wine-Gallery





Restaurant
Wine shop
Art Gallery

2025

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

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



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.

The menu di stagione - The Season tasting - menu

Tartara di crostacei con mousse di zucca rossa e ricotta di bufala
Lobster tartar with red pumpkin mousse and buffalo ricotta-cheese

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

L'originale gli Scialatielli... con gelato caldo di basilico, noci, limone e colatura di alici con pancetta di tonno crudo
The original... Scialatelli pasta with basil warm gelato, walnuts, lemon,
anchovies sauce and raw tuna bacon

Eliche di pasta di Gragnano con doppio ragù di zuppa di pesce
Propeller-shaped pasta from Gragnano with double fish soup ragout

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 cucchiaino - 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.

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

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