



La Caravella
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM
Restaurant & Wine-Gallery





La Caravella
dal 1959
Amalfi ®

2025

La Tradizione e l'Innovazione della Caravella

di 9 portate

Questa è la degustazione dei nostri piatti storici con il limone Costa d'Amalfi I.G.P. a 360° tutto del limone, le foglie, la buccia, il frutto e il succo, alternati ai nuovi piatti dell'innovazione, gli ultimi nati con le più moderne tecniche di lavorazione e la Leggenda **"Il Sole nel piatto"***

*Salvatore Quasimodo chiamava il nostro Souffl e al limone... il Sole nel piatto.

Lo dedichiamo a questo nostro prestigioso ospite, Premio Nobel nel 1959 per la Letteratura.



The Tradition with Innovation of the Caravella

9 courses menu

The degustation of our historical recipes is based on the local lemon of Amalfi at 360° degrees, using the leaves, zest, fruit and juice, interchanging with new innovative creations with updated and modern techniques of food processing. and the Legend **"The Sun in the dish"***

*The Lemon Souffl e made at "La Caravella" was so called "The sun in the dish" by the famous Italian poet Salvatore Quasimodo, our special guest who awarded 'Nobel prize for Litterature in 1959'

Ristorante - Museo - Enoteca - Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it

La degustazione dei nostri piatti storici...

la tradizione e l'innovazione menu di (9 portate)




The degustation of our historical dishes..

tradition and innovation served in (9 courses) including our Legend: "The Sun on the plate"

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 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

 Risotto al limone d'Amalfi con gamberi cotti e crudi e bottarga di muggine
Lemon risotto with raw and cooked shrimps and mullet eggs

Pastina in brodo... - Small pasta in broth...

 Filetto di pesce del Golfo con vellutata di limoni d'Amalfi, pure di patate e 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 cucchiaino / 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 Soufflè

Le melanzane con la cioccolata al cucchiaino / The fried aubergine with chocolate sauce served by the spoon

€ 200,00 per pers.

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

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

Ristorante - Museo · Enoteca · Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it



*Ristorante
Enoteca
Art Gallery*



Ristorante - Museo - Enoteca - Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it