



La Caravella
dal 1959

RESTAURANT-MUSEUM
Restaurant & Wine-Gallery





La Tradizione e l'Innovazione della Caravella

E' un 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"*

*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.



The tradition with innovation of the Caravella

It is a gluten-free menu,

prepared with great attention with genuine and above all, safe raw materials.

In this menu we offer the same dishes as the innovation and tradition menu but in a gluten-free version

We propose you a full degustation of the Lemon from Amalfi at 360° ...

alternated with new recipes and, as dessert, the Legendary the Lemon Soufflé also called

by Salvatore Quasimodo 'The Sun in the dish'*

*The Lemon Soufflè 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

Il menu Gluten-free per la complessità di preparazione si intende per tutto il tavolo
Due to the complex preparation of the gluten-free degustation-menu, they are requested to be ordered for your whole party



 Trito di pesce del giorno grigliato in foglia di limone
Lemon leaves stuffed with finely shredded fish grilled

Tartare di pesce del giorno con verdure e tartufo di Giffoni
Tartare of raw fish of the day with vegetable and Giffoni-truffle

 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 gluten-free 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 cucchiaio / Sorbet by the spoon

 **La Leggenda...** il Sole nel piatto ... il ns. Soufflè al limone d'Amalfi
The Legend... the Sun in the dish ... our lemon Soufflé

Sorbetto al cucchiaio / Sorbet by the spoon

€. 200,00 per pers.

With pairing-wines selected our Sommelier Tonino (5 wines):

With combined-wines 140€. per pers.

La proposta del nostro Sommelier Tonino con i vini abbinati:

con 5 vini-abbinati da 140€. per pers.

 I piatti che hanno scritto la storia del nostro Ristorante dei primi 60 anni
Our recipes which have built up the history of the first 60 years of our Restaurant

Ristorante - Museo · Emoteca · Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it



*Ristorante
Enoteca
Art Gallery*



Ristorante - Museo - Enoteca - Art Gallery

www.ristorantelacaravella.it