



*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*

---

*I sapori di stagione della nostra Costa di 7 portate*  
*The seasonal flavors of our Amalfi Coast 7 course*

Il menu degustazione di stagione è un 'viaggio' con i sapori e i profumi di stagione della nostra Terra.  
The seasonal tasting menu is a 'journey' through the seasonal flavors and aromas of our Land.

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

Crudo di pesce con caponata, pomodorini e aria di limone

Whole wheat stale bread mixed with red and cherry tomatoes, raw-fish...

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

\*I neri... ripieni di ricotta e aragosta, con acqua di pomodorini e calamaretti

Home-made pasta stuffed with ricotta and langoustine served with tomatoes and squid

"L'originale... gli Scialatielli by Caravella"

"The authentic Scialatielli recipe, by Caravella"

Filetto di pesce al grattè su insalata di finocchi con i profumi della Costa

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

€. 170,00 per pers.

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

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

*Ristorante · Museo · Enoteca · Art Gallery*

---