

LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —

*A Candlelight
Dinner*



RELAIS &
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS
ISOLA DI CAPRI

Antipasti / Appetizers

Focaccia rustica di tonno, pomodori e cipolle di Tropea appassiti,
origano di montagna e limone

*Rustic tuna focaccia with tomato, wilted Tropea onion,
mountain oregano and lemon*

Capesante arrostate con scarole alla partenopea e burrata

Roasted scallop with Neapolitan-style escarole and burrata

Calamaretti ripieni di crostacei, crema di patate e zafferano

Baby squid with crustacean filling, creamed potatoes and saffron 

Torcione di foie gras con mela “annurca”, pan brioche e ribes rossi

Foie gras torchon with annurca apple, pan brioche and redcurrants

Verdurine di stagione cotte in casseruola con tartufo e salsa al Parmigiano Reggiano

Casserole seasonal baby vegetables with truffle and Parmigiano Reggiano sauce  



Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto

All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served

Primi / First Courses

Casseruola di paccheri di Gragnano con pomodoro di terra arida, burrata e pesto di basilico

Paccheri di Gragnano casserole with dry farmed tomatoes, burrata and basil pesto



Tortelli alla genovese con verdure amare e fonduta di Provolone del Monaco

Tortelli alla genovese with bitter vegetables and Provolone del Monaco fondue

Tagliatelle con cozze, bottarga di tonno, pane saporito alla maggiorana

Tagliatelle with mussels, tuna bottarga, marjoram bread

I mitici ravioli capresi

The legendary ravioli capresi



Risotto con gamberi rossi, cime di rapa e limone

Risotto with red prawns, turnip tops and lemon



Tagliolini di pasta all'uovo, crema di zucca, tartare di ricciola, lime e caviale

Fresh egg pasta tagliolini, creamed pumpkin, amberjack tartare, lime and caviar



Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto

All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served

Secondi / Second Courses

Ricciola cotta lentamente con patate al limone e camomilla, capperi,
gambero rosso crudo e scarola riccia

*Slow cooked amberjack with lemon and camomille scented potatoes,
capers, raw red prawn and curly escarole*



Rombo di mare al naturale, crema di fagioli bianchi e frutti di mare

Turbot with creamed white beans and sea food



Polpo alla plancia, zucca, ceci e cime di rapa

Grilled octopus, pumpkin, chickpeas and turnip tops



Filetto di manzo al pepe di Sichuan, punte di asparagi e millefoglie di patate

Filet of beef with Sichuan pepper, asparagus tips and potato mille-feuill



Pollo arrosto, crema di patate, funghi e tartufo

Roast chicken, creamed potatoes, mushrooms and truffle



Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto

All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served

Menu Degustazione • Tasting menu

Focaccia rustica di tonno, pomodori e cipolle di Tropea appassiti, origano di montagna e limone

Rustic tuna focaccia with tomato, wilted Tropea onion, mountain oregano and lemon

Tagliatelle con cozze, bottarga di tonno, maggiorana e briciole di pane

Tagliatelle with mussels, tuna bottarga, marjoram and bread crumbs

Tortelli alla genovese con verdure amare e fonduta di Provolone del Monaco

Tortelli alla genovese with bitter vegetables and Provolone del Monaco fondue

Ricciola cotta lentamente con patate al limone e camomilla, capperi, gambero rosso crudo e scarola riccia 

Slow cooked amberjack with lemon and camomille scented potatoes, capers, raw red prawn and curly escarol

Flan caldo all'arancia, sorbetto arancia amara e gelatina al Campari

Warm orange flan, bitter orange sorbet and Campari jelly

Menu Vegetariano • Vegetarian Tasting menu

Parmigiana 2.0

Parmigiana 2.0

Tagliolini di pasta all'uovo con crema di zucca, funghi e tartufo

Fresh egg pasta tagliolini, creamed pumpkin, mushrooms and truffle

I mitici ravioli capresi

The legendary ravioli capresi

Verdurine di stagione cotte in casseruola con tartufo e salsa al Parmigiano Reggiano 

Casseroled seasonal baby vegetables with truffle and Parmigiano Reggiano sauce

Zuppetta di fragole con gelato allo yogurt e meringa bruciata

Strawberry coulis with yogurt ice cream and burnt meringue



Chef Eduardo Vuolo

Se chiedete di Eduardo Vuolo agli abitanti di Pimonte, graziosa cittadina sulle pendici del Monte Faito, vi diranno che il brillante chef del Caesar Augustus era nato con un cucchiaino di legno in bocca.

Eduardo ha iniziato a lavorare nelle cucine professionali ad un'età incredibilmente giovane. A 16 anni, iniziò a lavorare in una serie di prestigiosi ristoranti della Costiera Amalfitana, tra cui Palazzo Murat di Positano, l'Antica Trattoria, Il Buco di Sorrento e soprattutto, il ristorante con stelle Michelin La Sponda dell'Albergo Le Sirenuse. Fu qui che ebbe l'occasione unica di lavorare al fianco di Alfonso Iaccarino, il pluripremiato chef patron del Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi.

Finalmente, nel 2012, l'ormai già molto ricercato ma ancora solo 28 enne Chef, decise di attraversare il Golfo di Napoli e giungere a Capri, per prendere la guida del ristorante dell'Hotel Caesar Augustus, La Terrazza di Lucullo.

Da allora, Eduardo allietta con la sua magia culinaria i nostri ospiti ad ogni pranzo o cena.

Il segreto del successo gastronomico di Eduardo?
Semplicità, creatività e, naturalmente, frutta e verdura fantasticamente fresche, coltivate nell'orto biologico del Caesar Augustus.



Ask the inhabitants of Pimonte, the pretty little town on the slopes of Monte Faito, about Eduardo Vuolo and they'll tell you how Caesar Augustus' brilliant chef was born with a wooden spoon in his mouth.

Eduardo began his career at the tender age of 16, working in a string of prestigious restaurants on and around the Amalfi Coast, including Positano's Palazzo Murat, Il Buco in Sorrento, and Hotel Le Sirenuse's Michelin-starred La Sponda restaurant. It was here that he had the opportunity to work side-by-side Alfonso Iaccarino, the award-winning chef patron of the Don Alfonso 1890 in Sant Agata sui due Golfi.

In 2012, the by now much sought-after and still only 28 year old chef sailed across the Bay of Naples to Capri, to take command of Hotel Caesar Augustus' La Terrazza di Lucullo cliff-edge restaurant.

He's been wowing guests with his culinary magic every lunch and dinnertime since.

*The secret of Eduardo's gastronomic success?
Simplicity, creativity and, of course, the fantastically fresh fruit and vegetables grown in Caesar Augustus' kitchen garden.*

INFORMATIVA AI CLIENTI - ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.
Allergeni alimentari (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

INFORMATION FOR CLIENTS - LIST OF FOOD ALLERGENS

(Under Regulation 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009, as amended)

Dear customer, the food on the market often contain allergenic ingredients. The staff are still available to you, please report any known allergies.



TREE NUTS



GLUTEN



SULPHITES



SOYA



SESAME



PEANUTS



CRUSTACEAN



FISH



MOLLUSCS



MILK



LUPIN



EGGS



MUSTARD



CELERY