

ANTIPASTI · STARTERS

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*

Sfera di spigola selvaggia con frisella napoletana,
aspretto di pomodoro datterino e caviale imperial

*Sphere of wild sea bass with neapolitan frisella,
datterino tomato aspic and imperial caviar*



Calamaretti ripieni di crostacei e verdure
con passatina di zucchine e gelatina di pomodoro

*Baby squids stuffed with crustaceans and baby vegetables
with zucchini puree and tomato jelly*



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

Foie gras torchon with annurca apple pan brioche and redcurrants

Verdure 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

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

Risotto con cipolla arrosto, tartare di tonno, caviale e tonno essiccato
Risotto with roasted onion, tuna tartar, caviar and dried tuna



Fagottini di pasta all'uovo alla "Nerano"
Egg pasta fagottini with zucchini alla "Nerano"



Paccheri di Gragnano con pomodoro di terra arida, burrata e pesto di basilico
Paccheri di Gragnano with dry farmed tomatoes, burrata and basil pesto



Tagliolini con burro, tartare di scampi e tartufo nero
Tagliolini with butter, scampi tartar and black truffle



Le verdure presenti nel menu sono servite 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*



Spigola arrostita con verdure, salsa all'acqua pazza,
gelatina di mare alla vaniglia e il suo carpaccio

*Roasted sea bass with vegetables, acqua pazza sauce,
vanilla sea jelly and carpaccio*



Baccalà e friarielli

Salt cod and neapolitan broccoli

Guancia di vitello brasata ai sentori di cannella e alloro, spuma di patate
affumicate, verdure croccanti e Provolone del Monaco

*Braised veal cheek cooked with a hint of cinnamon and laurel,
smoked potato mousse, crunchy vegetables and Provolone del Monaco cheese*



Agnello in tre versioni, zucchine, melanzane e salsa chimichurri

Lamb, artichokes and chimichurri 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

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 di melanzane inversa

Up and down eggplant parmigiana

Fagottini di pasta all'uovo alla "Nerano"

Egg pasta fagottini with zucchini alla "Nerano"

Paccheri di Gragnano con pomodoro di terra arida, burrata e pesto di basilico

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

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

Casseroled seasonal baby vegetables with truffle and Parmigiano Reggiano sauce



Namelaka alla vaniglia bourbon e lamponi macerati

Namelaka with bourbon vanilla and macerated raspberries



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