

ANTIPASTI · STARTERS

Focaccia rustica di tonno, pomodoro e cipolla di Tropea appassiti,
origano di montagna e limone

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

€ 38

Uovo croccante, carciofi, piselli, fave e cipollotti con pecorino e maggiorana

*Crispy egg, artichokes, peas, broad beans and spring onions
with pecorino and marjoram*

€ 34  

Piccolo cannolo di seppia, dentice e nocciole con cime di rapa,
mozzarella e arancia rossa

*Petite cannolo of cuttlefish, dentix and hazelnuts with turnip tops,
mozzarella and blood orange*

€ 34 

Gamberi rossi crudi, burrata, piselli e limone

Raw red prawns, burrata, peas and lemon

€ 35 

Verdurine primaverili in casseruola, Provolone del monaco e tartufo di stagione

Spring vegetables casserole, Provolone del Monaco cheese and seasonal truffle

€ 36  



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 genovese with bitter vegetables and Provolone del Monaco fondue

€ 34

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

Tagliatelle with mussels, tuna bottarga, marjoram herb bread

€ 34

Risotto gamberi e limon

Risotto with shrimps and lemon

€ 38 

Paccheri di Gragnano ai pomodori, stracciatella di bufala e pesto di basilico

Gragnano paccheri with tomatoes, buffalo stracciatella and basil pesto

€ 34 

Spaghettoni aglio e olio con alici in tortiera

Spaghettoni in tortiera with garlic, olive oil and anchovies

€ 34



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 chamomile scented potatoes,
capers, raw red shrimp and curly escarole*

€ 44 

Spigola, topinambur e tartufo nero

Sea bass, Jerusalem artichoke and black truffle

€ 46 

Baccalà e cime di rapa

Salt cod and turnip tops

€ 44 

Guancia di vitello brasata ai sentori di cannella e alloro, spuma di patate
affumicate, verdure croccanti e caciocavallo podolico

*Braised veal cheek with aromas of cinnamon and laurel,
smoked potato foam, crispy baby vegetables and caciocavallo podolico cheese*

€ 44 

Agnello in tre modi con verdure primaverili e chimichurri

Lamb in three ways with spring vegetables and chimichurri

€ 45 



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

MENU DEGUSTAZIONE · TASTING MENU


Focaccia rustica di tonno, pomodoro e cipolla di Tropea appassiti, origano di montagna e limone
Rustic focaccia with tuna, tomato, wilted Tropea onions, mountain oregano and lemon

Tagliatelle con cozze, bottarga di tonno, pane saporito alla maggiorana
Tagliatelle with mussels, tuna bottarga, marjoram herb bread

Tortelli alla genovese con verdure amare e fonduta di Provolone del Monaco
Tortelli 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 chamomile scented potatoes,
capers, raw red shrimp and curly escarole*

Morbido di Cesare

Flan caldo alle arance amare, zuppetta di arance fresche,
gelatina al campari e sorbetto alle arance amare 
Warm bitter orange flan, fresh orange syrup, campari jelly and bitter orange sorbet

MENU VEGETARIANO · VEGETARIAN TASTING MENU

Verdurine primaverili in casseruola, Provolone del monaco e tartufo di stagione 
Spring vegetables casserole, Provolone del Monaco cheese and seasonal truffle

Fagottini di pasta fresca alla “Nerano”
“Nerano” style fresh pasta fagottini

Paccheri di Gragnano ai pomodori, stracciatella di bufala e pesto di basilico
Gragnano paccheri with tomatoes, buffalo stracciatella and basil pesto

Uovo croccante, carciofi, piselli, fave e cipollotti con pecorino e maggiorana
*Crispy egg, artichokes, peas, broad beans and spring onions
with pecorino and marjoram*

Biscuit alle mandorle, confit di lampone, cremoso lime e cioccolato bianco,
meringa rose e lamponi e gelato litchi e lamponi
*Almond biscuit, raspberry confit, lime and white chocolate creamy,
rose meringue and raspberries and lychee and raspberry ice cream.*



€ 120

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