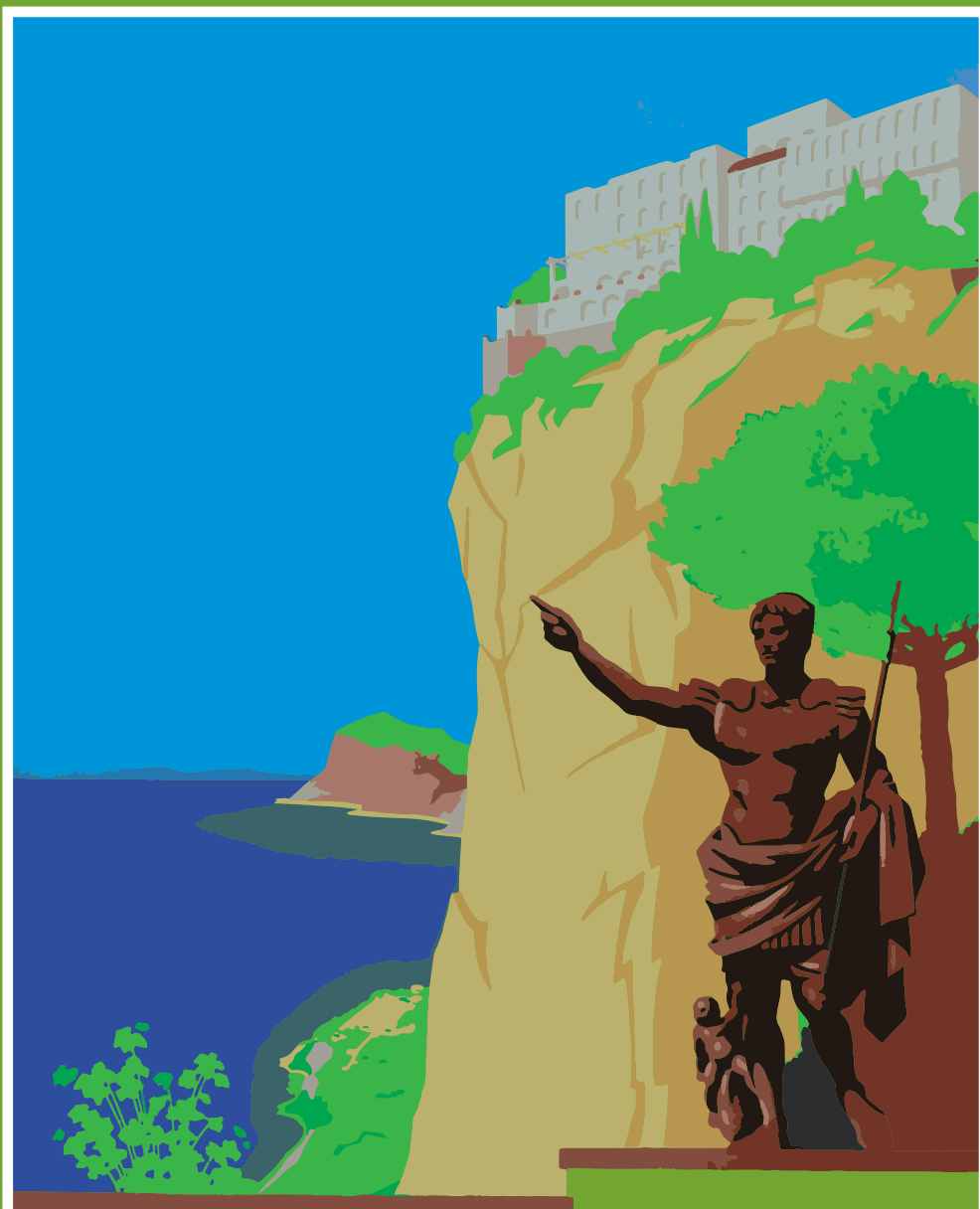


LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —



an Informal Lunch



RELAIS &
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS

ISOLA DI CAPRI

ANTIPASTI E INSALATE ♦ APPETIZERS AND SALADS

Insalata caprese con mozzarella di bufala D.O.P.
Caprese salad with mozzarella di bufala D.O.P.

Insalata pomodoro Sorrento, tonno sott'olio, avocado e cipolla rossa di Tropea
Sorrento tomato salad with tuna in olive oil, avocado and Tropea red onion

Prosciutto San Daniele D.O.P. 24 mesi e melone
San Daniele Prosciutto D.O.P. 24 months and melon

Sautè di cozze e vongole con crostini di pane all'aglio
Sautéed mussels and clams with toasted garlic bread

Parmigiana di melanzane tradizionale
Traditional eggplant parmigiana

Tartare di tonno con insalatina agli agrumi
Tuna tartar with citrus fruit salad

Insalata di mare con olio e limoni del nostro giardino
Sea food salad with olive oil and lemons from our garden

PASTA E ZUPPE ♦ PASTA AND SOUPS

Linguine alle vongole
Linguine with clams

Vermicelli con astice, pomodorini e basilico
Vermicelli with lobster, cherry tomatoes and basil

Mezzi paccheri zucchine, fiori di zucca e parmigiano
Mezzi paccheri with zucchinis, zucchini flowers and parmigiano

Ricci di Gragnano pomodoro basilico e ricotta fresca
Ricci di Gragnano with tomato, basil and fresh ricotta

Mezzanelli con ragù napoletano e caprino infornato
Mezzanelli with Neapolitan ragù and baked goat's cheese

Minestrone contadino con crostini di pane al parmigiano
Vegetable minestrone with toasted cheese bread

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI - LIST OF FOOD ALLERGENS



Ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i. - Under Regulation 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009, as amended

Occasionalmente alcuni dei nostri piatti potrebbero contenere ingredienti surgelati - Some dishes may contain frozen ingredients

INFORMATIVA AI CLIENTI - INFORMATION FOR CLIENTS

Potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.
Dear customer, the food on the market often contain allergenic ingredients. The staff are still available to you, please report any known allergies.

MARE ♦ FISH

Pescato del giorno all'acqua pazza con patate, olive taggiasche e capperi
Catch of the day all'acqua pazza with potatoes, taggiasche olives and capers

Fritto di calamari e gamberi con salsa tartara e salsa piccante
Fried squid and prawns with tartara and hot chilly sauce

Scampi e mazzancolle alla griglia con concassè di pomodoro e cipolle di Tropea
Grilled scampi and king prawns with tomato and Tropea onion concassè

TERRA ♦ MEAT

Tagliata di cuberoll al rosmarino con rucola, parmigiano e aceto balsamico
Rosemary scented beef cube roll with rocket, parmigiano and balsamic vinegar

Petto di pollo arrosto, con verdure e purea di patate
Roasted breast of chicken with baby vegetables and potato puree

CONTORNI ♦ SIDE DISHES

Patate fritte o al forno
Roast potatoes or french fries

Scarola alla partenopea
Escarole alla partenopea

Pomodoro con cipolla origano e basilico
Tomato with onion, oregano and basil

Verdura alla griglia
Grilled vegetables

Insalatina mista
Mixed salad

DOLCI E GELATI ♦ DESSERTS AND ICE CREAMS

Torta Caprese con gelato alla vaniglia
Torta Caprese with vanilla ice cream

Delizia al limone

Millefoglie scomposta in bicchiere con crema e amarene
Deconstructed millefeuille in a glass with custard and cherries

Pastiera napoletana con sorbetto alle arance amare
Neapolitan Pastiera cake with bitter oranges sorbet

Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa
Choice of homemade ice creams and sorbets

Macedonia di frutta fresca in succo di arance
Fresh fruit salad in orange juice