

LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —



an Informal Lunch



RELAIS &
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS
ISOLA DI CAPRI

ANTIPASTI E INSALATE · STARTERS AND SALADS

Caponata napoletana con gamberi scottati ,burrata e limone (2,7,10) <i>Neapolitan Caponata with seared prawns, burrata, and lemon</i>	€ 42
Polpo arrostito con patate, fagiolini e fiore di zucca (9) <i>Roasted Octopus with potatoes, green beans, and zucchini flower</i>	€ 38
Prosciutto San Daniele DOP e melone <i>San Daniele prosciutto DOP and melon</i>	€ 30
Parmigiana di melanzane tradizionale (10) <i>Traditional eggplant parmigiana</i>	€ 30
Insalata caprese con mozzarella di bufala di Aversa (10) <i>Caprese salad with buffalo mozzarella from Aversa</i>	€ 27

PASTA E ZUPPE · PASTA AND SOUPS

I mitici ravioli capresi (2,10,12) <i>The legendary ravioli Capresi</i>	€ 35
Spaghetti alle vongole veraci (2,9) <i>Spaghetti with clams</i>	€ 39
Linguine all'astice (2,7,14) <i>Linguine with lobster</i>	€ 52
Ricci di pasta alla “Nerano” con zucchine, fiori di zucca e Provolone del Monaco (2,10) <i>Pasta ricci “Nerano” with zucchini, zucchini flowers and Provolone del Monaco</i>	€ 30

Potrete trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Dear customer, some foods may contain allergenic ingredients. Please report any known allergies to the staff

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

SECONDI DI CARNE E PESCE · FISH AND MEAT MAIN COURSES

Pescato del giorno (al sale, all'acqua pazza o alla griglia) ⁽⁸⁾ <i>Sea bass (salt-baked, poached or grilled)</i>	€ 12 per 100g
Frittura di calamari e gamberi con salsa tartara e salsa piccante ^(2,7,9) <i>Fried calamari and prawns with tartara and spicy sauce</i>	€ 46
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico ^(3,10) <i>Sliced beefsteak with rocket, cherry tomatoes, parmesan and balsamic vinegar</i>	€ 46
Petto di pollo arrosto con purea di patate, peperoni e olive taggiasche ⁽¹⁰⁾ <i>Roasted chicken breast with aromatic taggiasca olive scented potato mash</i>	€ 40

DOLCI E GELATI · DESSERTS AND ICE CREAMS

Torta Caprese con gelato alla vaniglia ^(1,6,12) <i>Caprese cake with vanilla ice cream</i>	€ 19
Pastiera napoletana con sorbetto all'arancia amara ^(2,10,12) <i>Lemon delight (sponge cake with lemon cream)</i>	€ 19
Cheesecake ai frutti di bosco ^(1,6,10) <i>Wild berry cheesecake</i>	€ 19
Tiramisù classico ^(2,10,12) <i>Classic tiramisù</i>	€ 19
Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa <i>Homemade ice cream and sorbets</i>	€ 16

Coperto non incluso 5 euro per persona
Cover charge not included 5 euro per person

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



RELAIS &
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS

ISOLA DI CAPRI