

LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —



Lunch



RELAIS &
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS
ISOLA DI CAPRI

INSALATE E ANTIPASTI SALADS AND APPETIZERS

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 pesto, patate, fagiolini e fiore di zucca (1,9) <i>Roasted octopus with pesto, potatoes, green beans and zucchini flower</i>	€ 38
Prosciutto San Daniele DOP e melone <i>San Daniele cured ham 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>	€ 30

PASTA E ZUPPE PASTA AND SOUPS

I mitici ravioli Capresi (2,10,12) <i>The legendary Caprese-style Ravioli</i> <i>Filled with caciotta cheese, parmesan and marjoram with fresh tomato sauce and basil</i>	€ 35
Spaghetti alle vongole veraci (2,9) <i>Spaghetti with clams</i>	€ 40
Linguine all'astice (2,7,14) <i>Lobster linguine</i>	€ 48
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 cheese</i>	€ 34

Coperto 5 euro per persona / Cover charge 5 euro per person

CARNE E PESCE

FISH AND MEAT

Pescato del giorno (al sale, all'acqua pazza o alla griglia) ⁽⁸⁾ <i>Catch of the day (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 tartar and spicy sauce</i>	€ 46
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico ^(3,10) <i>Sliced beefsteak with rocket salad, 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 potato mash, bell pepper and aromatic taggiasca olive</i>	€ 40

DOLCI E GELATI

DESSERTS AND ICE CREAMS

Torta Caprese con gelato alla vaniglia ^(1,6,10,12) <i>Caprese cake with vanilla ice cream</i>	€ 19
Pastiera napoletana con sorbetto all'arancia amara ^(2,10,12) <i>Traditional Neapolitan wheat and ricotta tart with bitter orange Sorbet</i>	€ 19
Cheesecake ai frutti di bosco ^(1,6,10) <i>Wild berries cheesecake</i>	€ 19
Tiramisù classico ^(2,10,12) <i>Classic tiramisù</i>	€ 19
Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa ⁽¹⁰⁾ <i>Selection of homemade ice creams and sorbets</i>	€ 16

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

Potreste 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 / LIST OF FOOD ALLERGENS

													
(1) TREE NUTS	(2) GLUTEN	(3) SULPHITES	(4) SOYA	(5) SESAME	(6) PEANUTS	(7) CRUSTACEAN	(8) FISH	(9) MOLLUSCS	(10) MILK	(11) LUPIN	(12) EGGS	(13) MUSTARD	(14) CELERY

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

