

# LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —



*an Informal Lunch*



RELAIS &  
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS

ISOLA DI CAPRI

## ANTIPASTI E INSALATE · STARTERS AND SALADS

Plateau di ostriche 6pz Oyster plate 6 pcs	€ 38
Sautè di cozze e vongole con tarallo napoletano Sautè of mussels and clams with Neapolitan tarallo	€ 38
Tartar di ricciola con sedano e pesca bianca Amberjack tartar celery and white peach	€ 35
Caponata napoletana con gamberi scottati, burrata e limone Neapolitan caponata with seared prawns, burrata and lemon	€ 38
Polpo arrostito con patate, fagiolini e fiore di zucca Roasted octopus with potatoes, green beans and zucchini flower	€ 35
Prosciutto San Daniele DOP e melone San Daniele prosciutto DOP and melon	€ 28
Parmigiana di melanzane tradizionale Traditional eggplant parmigiana	€ 28
Insalata caprese con mozzarella di bufala di Paestum Caprese salad with buffalo mozzarella from Paestum	€ 26

## PASTA E ZUPPE · PASTA AND SOUPS

I mitici ravioli capresi The legendary ravioli Capresi	€ 34
Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams	€ 38
Linguine all'astice Linguine with lobster	€ 42
Mezzi paccheri di Gragnano con spigola, olive nere e finocchietto Mezzi paccheri from Gragnano with sea bass, black olives and fennel	€ 35
Ricci di pasta alla "Nerano" con zucchine, fiori di zucca e Provolone del Monaco Pasta ricci "Nerano" with zucchini, zucchini flowers and Provolone del Monaco	€ 29
Minestrone contadino con crostini di pane al parmigiano Vegetable minestrone with parmesan cheese croutons	€ 28

### 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

## MARE · FISH

Spigola (al sale, all'acqua pazza o alla griglia) Sea bass (salt-baked, poached or grilled)	per 2 pax € 100
Scampi e mazzancolle alla griglia con pomodorini e cipolle di Tropea Grilled scampi and prawns with cherry tomatoes and Tropea onions	€ 55
Frittura di calamari e gamberi con salsa tartara e salsa piccante Fried calamari and prawns with tartara and spicy sauce	€ 42

## TERRA · MEAT

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano e aceto balsamico Sliced beefsteak with rocket, cherry tomatoes, parmesan and balsamic vinegar	€ 43
Petto di pollo arrosto con purea di patate ai sentori di olive taggiasche Roasted chicken breast with aromatic taggiasca olive scented potato mash	€ 39

## DOLCI E GELATI · DESSERTS AND ICE CREAMS

Torta Caprese con gelato alla vaniglia Caprese cake with vanilla ice cream	€ 18
Delizia al limone Delizia al limone (sponge cake with lemon cream)	€ 18
Pastiera napoletana con sorbetto all'arancia amara Neapolitan pastiera with bitter orange sorbet	€ 18
Cheesecake ai frutti di bosco Wild berry cheesecake	€ 18
Tiramisù classico Classic tiramisù	€ 18
Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa Choice of homemade ice creams and sorbets	€ 16
Macedonia di frutta fresca in succo di arance Fresh fruit salad in orange juice	€ 16

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



RELAIS &  
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS

ISOLA DI CAPRI