

Degustazione **menù I**

Antipasto:

**Onde di ricotta di Bufala Campana D.O.P.
con filetti di alici di Cetara**

Cremosa, morbida ricotta di bufala Campana DOP con vivaci filetti di alici di Cetara, pomodorini dorati del Vesuvio e fiori di zucchine
Creamy, soft regional buffalo Ricotta cheese with Cetara anchovies filets, golden cherry tomatoes from Vesuvius and zucchini flowers

Primo Piatto:

Gnocchetti rossi con gamberi di Sicilia,*

pomodorino datterino dolce di collina e fiori di zucca locali
tiny cylinder shape red tomato-potato dumplings with Sicilia prawns, some local sweet cherry tomato and zucchini flowers

Secondo Piatto:

Cuore di baccalà di Norvegia *

con pomodorini dolci di collina, olive nere "Itrana" di Gaeta e capperi di Pantelleria al sale marino
Norway's salt codfish fillet with local sweet cherry tomatoes, local black olives and cappers in sea salt from Pantelleria island

Contorno:

Insalata mista "Terrazza Brunella"

con misticanza, rucola Piana del Sele, julienne carote e sedano, pomodorini dolci di collina dal Sannio
Mesclun, rocket salad, local sweet cherry tomato, julienne of carrots and celery

Dessert:

Torta di mandorle per "la principessa"

la classica Torta Caprese
Almond and black chocolate, butter

Bevande incluse:

½ Acqua minerale
½ Vino Campano (Falanghina / Aglianico)
Limoncello
Caffè

Prezzo Euro 110,00 p.p.



villa brunella
hotel & restaurant
via tragara, 24/a
80073 Capri (NA)

tel.: +39 081 837 0122
page: www.villabrunella.com
e-mail: villabrunella@capri.it