

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 zucchini*  
*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 87,00 p.p.



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

tel.: +39 081 837 0122  
fax: +39 081 462 9018  
page: www.villabrunella.com  
e-mail: villabrunella@capri.it