

Degustazione **menù II**

Antipasto:

**Fortino di melanzane “cima di viola”**

ripieno di caciotta caprese e maggiorana,  
con pomodorino datterino dolce di collina

*Pillbox shaped baked eggplant filled with “Capri’s caciotta”*

*Seasoned soft cow cheese and marjoram with regional  
sweet cherry tomatoes*

Primo Piatto:

**Risotto cremoso al limone Ovale di Capri**

Riso superfino Roma dai chicchi lunghi, grossi e tondeggianti  
insaporito con panna fresca, Parmigiano Reggiano 12 mesi e  
dell’Ovale solo la sua buccia

*Light creamy risotto with shaved Capri’s zest of lemon*

Secondo Piatto:

**Tagliata di Manzo dei monti lattari**

taglio di filetto con ciuffo di rucola della Piana del Sele  
e a lato salsa “ciumm ciumm”

(olio d’oliva con rosmarino, salvia, alloro, peperoncino, sale e pepe)

Sliced local beef tenderloin with a garnish of local rocket salad  
and special “Capri sauce” on the side ( extra virgin olive oil. sage,

bay leaf, rosemary red chilli pepper, salt and white pepper )

Contorno:

**Insalata mista "Terrazza Brunella"**

con misticanza, rucola Piana del Sele, julienne carote e sedano,  
pomodorini dolce 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 cioccolato, butter

Bevande incluse:

½ Acqua minerale

½ Vino Campano (Falanghina / Aglianico)

Limoncello

Caffè

Prezzo Euro 92,00 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