

Degustazione **menù III**Antipasto:**Alici marinate “sapore di Campania”**

con filetti di peperoncino rosso e julienne di carote e sedano,
perle d'aceto balsamico di Modena IGT
*Marinated local fresh anchovies with red hot chili peppers fillet
in stripes, julienne of carrots & celery and Modena IGT
balsamic vinegar pearls*

Primo Piatto:**I nostri Ravioli Capresi di Brunella**

tondi, ripieni di caciotta Caprese stagionata da latte di mucca
a pasta molle, maggiorana, uovo e parmigiano reggiano in
una salsa di pomodoro da “San Marzano”
e foglie di basilico bolloso Napoletano
*Home made round ravioli, filled with "Capri's caciotta"
seasoned soft cow cheese. fresh marjoram, egg and
parmesan cheese in a "San Marzano" tomato sauce and
leaves of local basil.*

Secondo Piatto:**Pesce fresco (Pezzogna) all'acqua pazza**

Occhione (Pagellus bogaraveo) dalla "secche delle vedove"
a largo dell'isola di Capri con 700 mt. di profondità.
Local special Blackspot(=red) seabream
from a specific area of the island with 700mt deep-sea.

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 116,00 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