




CAPRI 1906

EXCELSIOR PARCO

LUXURY VILLA



Lasciati guidare in un viaggio culinario
che esplora le radici della cucina mediterranea e caprese,
arricchito da accenti moderni e sorprendenti.

Let yourself be guided on a culinary journey
that explores roots of Mediterranean and Caprese cuisine,
enriched with modern and surprising accents.

Chef Michele Rispoli





MENU

• • • ANTIPASTI - APPETIZERS • • •

CUBO DI MELANZANA

Cubo di melanzana, crema di datterini rossi, fonduta di provola affumicata

Eggplant cube, cream of red dates, smoked provolone cheese fondue

Allergens: 7

23,00 €

CANNOLO DI PEPERONE

Cannolo di peperone ripieno di crema di fave, crumble di olive nere

Bell pepper cannoli, fava bean cream filling, black olive crumble

Allergens: 1

23,00 €

TARTARE DI BRANZINO

Tartare di Branzino*, gel di mela verde e menta, polvere di pepe rosa, crackers di parmigiano reggiano

Sea bass tartare*, green apple and mint gel, pink pepper powder, parmesan cheese crackers

Allergens: 7

29,00 €

PRALINA DI AGNELLO

Agnello, spuma di patate, germogli di daikon e ravanella viola, julienne di erba cipollina

Lamb, potato mousse, daikon sprouts and purple radish, chive julienne

Allergens: 1, 7

28,00 €

Cover Charge 5,00€



MENU

• • • PRIMI - FIRST COURSE • • •

LA BOLOGNESE

Tagliatelle di pasta fresca, ragout di manzo
Homemade Tagliatelle pasta, beef ragout pasta tagliatelle, beef ragout t
Allergens: 1, 3, 9

26,00 €

I CAPRESI

Ravioli di pasta fresca ripieni di caciotta sorrentina, maggiorana, parmigiano e salsa al pomodoro
Homemade ravioli pasta filled with caciotta sorrentina cheese, marjoram, parmesan and tomato sauce
Allergens: 1, 7

25,00 €

LA NERANO

riso carnaroli invecchiato 12 mesi, crema e polvere di zucchine, fonduta e chips di provolone del monaco
12-month aged carnaroli rice, zucchini cream and powder, fondue and provolone "del monaco" ch cheese
Allergens: 7

30,00 €

I SORRENTINI

Tagliolini di pasta fresca, lemon curd, vongole veraci*, aneto
Homemade Tagliolini pasta, lemon curd, real clams Tagliolini, lemon curd, real clams*, dill *, dill
Allergens: 1, 3, 4, 7

30,00 €

Cover Charge 5,00€



MENU

SECONDI - SECOND COURSE
PESCE - FISH

IL GUAZZETTO

Trancio di pezzogna*, riduzione di fumetto, sedano, patate, pomodorini datterini rossi

Slice of pezzogna*, fumet reduction, celery, potatoes, red date tomatoes

Allergens: 4, 9

35,00 €

IL FRITTO

triglia* in pasta kataifi, crema di zucchine, crema di pomodoro, zucchine alla scapece, petali di cipolla rossa marinata

mullet* in kataifi paste, zucchini cream, tomato cream, zucchini scapece, marinated red onion petals

Allergens: 1, 4, 6

28,00 €

SECONDI - SECOND COURSE
CARNE - MEAT

IL FILETTO

Manzo*, salsa bernese, cicoria scottata, jus di manzo

Beef*, béarnaise sauce, seared chicory, beef jus

Allergens: 3, 10, 12

35,00 €

L'ARROSTO

Pollo* scottato, salsa allo yogurt ed erba cipollina, insalatina di peperoni

Seared chicken*, yogurt and chive sauce, bell pepper salad

Allergens: 7, 9, 10

25,00 €

Cover Charge 5,00€



MENU

• • • DESSERT • • •

TIRAMISU'

Savoiaro bagnato nel caffè, crema al mascarpone, cacao amaro
Savoiaro soaked in coffee, mascarpone cream, bitter cocoa

Allergens: l, 3, 7

15,00 €

LA CAPRESE

Torta caprese al cioccolato, gelato alla vaniglia
Chocolate caprese cake, vanilla ice cream

Allergens: 3, 7, 8

15,00 €

IL BABA'

Bagna al limoncello, lemon curd, frutti di bosco
Limoncello dipping, lemon curd, berries

Allergens: l, 3, 7

15,00 €

GELATI E SORBETTI

Cioccolato, nocciola, pistacchio, vaniglia, limone, fragola
Chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla, lemon, strawberry

Allergens: l, 3, 6, 7, 8

10,00 €

TAGLIATA DI FRUTTA

Frutta fresca di stagione
Seasonal fresh fruits

15,00 €

Cover Charge 5,00€



SNACK MENU

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore o sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeni, qualora sia un soggetto intollerante o allergico. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere allergeni riportati dal REG. UE 1169/11. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Dishes or ingredients marked with "*" are either frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or are subjected to on-site negative-temperature blast chilling to ensure quality and safety, as described in the procedures of the H.A.C.C.P. plan under EC Reg. 852/04

Customers are requested to inform the wait staff of the need to consume food free of certain allergens if they are an intolerant or allergic person. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain allergens reported by EU REG. 1169/11. For further information please contact the dining room staff.

Allergie ed intolleranze

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Allergeni:

- 1 - Cereali
- 2 - Crostacei
- 3 - Uova
- 4 - Pesce
- 5 - Arachidi
- 6 - Soia
- 7 - Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Senape
- 9 - Semi di sesamo
- 10 - Anidride solforosa e solfiti
- 11 - Lupini
- 12 - Molluschi
- 13 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci)
- 14 - Sedano

Allergies and intolerances

Customer is asked to communicate to the staff the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During cooking preparations, cross-contamination cannot be excluded. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to Reg. UE 1169/11. For further information, contact our staff.

Allergens:

- 1 - Cereals
- 2 - Shellfish
- 3 - Eggs
- 4 - Fish
- 5 - Peanuts
- 6 - Soy
- 7 - Milk and derivatives (lactose included)
- 8 - Mustard
- 9 - Sesame seeds
- 10 - Sulfur dioxide and sulfites
- 11 - Lupins
- 12 - Clams
- 13 - Nuts
- 14 - Celery



CAPRI 1906

EXCELSIOR PARCO

LUXURY VILLA