




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, red cherry tomatoes cream, smoked provolone cheese fondue

Allergens: 7

23,00 €

## CANNOLO DI PEPERONE

Cannolo di peperone ripieno di crema di fave, briciola di olive nere  
Bell pepper cannoli, fava bean cream filling, crumble black olive

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: 4, 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 €



# MENU

• • • PRIMI - FIRST COURSE • • •

## LA BOLOGNESE

Tagliatelle di pasta fresca, ragout di manzo

Homemade Tagliatelle pasta, beef ragout

Allergens: 1, 3, 14

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 chips of provolone "del monaco" cheese

Allergens: 7

30,00 €

## I SORRENTINI

Tagliolini di pasta fresca, crema di limone, vongole veraci\*, aneto

Homemade Tagliolini pasta, lemon curd, verace clams with aneto

Allergens: 1, 3, 12

30,00 €



## MENU

SECONDI - SECOND COURSE  
PESCE - FISH

### IL GUAZZETTO

Trancio di pezzogna\*, riduzione di fumetto, sedano, patate, pomodorini datterini rossi  
Slice of local fish\* in fumet reduction, celery, potatoes, red cherry tomatoes

Allergens: 4, 14

35,00 €

### IL FRITTO

Triglia\* in pasta kataifi, crema di zucchine, crema di pomodoro, zucchine alla scapece, petali di cipolla rossa marinata  
Local fish\* in kataifi paste, zucchini cream, tomato cream, scapece zucchini, marinated red onion petals

Allergens: 1, 4, 10

28,00 €

SECONDI - SECOND COURSE  
CARNE - MEAT

### IL FILETTO

Manzo\*, salsa bernese, cicoria scottata, fondo di manzo  
Beef\*, béarnaise sauce, seared chicory, beef jus sauce

Allergens: 3, 7, 10

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

25,00 €



# MENU

---

• • • DESSERT • • •

---

## TIRAMISU'

Savoiardo bagnato nel caffè, crema al mascarpone, cacao amaro  
Savoiardo hiscoit soaked in coffee, mascarpone cream, bitter cocoa  
Allergens: 1, 3, 7

15,00 €

## LA CAPRESE

Torta caprese al cioccolato con le mandorle, gelato alla vaniglia  
Caprese chocolate cake with almonds and vanilla ice cream  
Allergens: 3, 7, 13

15,00 €

## IL BABA'

Bagna al Rum, panna montata, frutti di bosco  
Rum dipping, whipped cream, berries  
Allergens: 1, 3, 7

15,00 €

## GELATI E SORBETTI

Cioccolato; Nocciola; pistacchio; vaniglia; limone; fragola;  
Chocolate; Hazelnut; Pistachio; Vanilla; Lemon; Strawberry;  
Allergens: 3, 7

10,00 €

## TAGLIATA DI FRUTTA

Frutta fresca di stagione  
Seasonal fresh fruits

15,00 €



## LISTA DEGLI ALLERGENI

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

### 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

## LIST OF ALLERGENS

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

### 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