

# LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —

*A Candlelight  
Dinner*



RELAIS &  
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS  
ISOLA DI CAPRI

---

## Antipasti / Appetizers

---

Focaccia rustica di tonno, cipolle di Tropea appassite, pomodori canditi, olive verdi, origano di montagna e limone di Sorrento

*Rustic focaccia with tuna, wilted Tropea red onion, candied tomato, green olives, mountain oregano and lemon from Sorrento*

Sfera di spigola con caponata napoletana, pomodoro crudo, peperoncini verdi e salsa di polpo

*Sea bass sphere with Neapolitan caponata, fresh tomato, green peperoncini and octopus sauce*

Seppia appena scottata con pane aromatizzato alle erbe, crema di zucchine alla scapece e chips di zucchine

*Lightly pan-seared squid with herb bread, creamy courgettes alla scapece and courgette fries*

Alici in tortiera, pesto di fagiolini, burrata e crostini di pane

*Baked anchovies with bread crumbs, green bean pesto, burrata and bread croutons*



Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto  
*All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served*

 piatto privo di glutine / *gluten free dish*

 piatto vegetariano / *vegetarian dish*

---

## Primi / First Courses

---

Ravioli capresi, ripieni di caciotta e maggiorana con salsa al pomodoro fresco

*Capri-style ravioli filled with caciotta and marjoram, in fresh tomato sauce*



Tortelli ripieni con ragù alla genovese e verdure amare, salsa al Provolone del Monaco

*Tortelli filled with ragù alla genovese and bitter vegetables, Provolone del Monaco sauce*

Lingune aglio, olio e peperoncino con cime di rapa e gamberi rosa

*Linguine tossed in garlic, olive oil and peperoncino, with turnip tops and pink prawns*



Paccheri di Gragnano con atice, melanzane e basilico

*Paccheri from Gragnano with lobster, aubergine and basil*

Vermicelli con Tartufi di mare, Parmigiano Reggiano, basilico, olio e limone

*Vermicelli with sea truffles, parmesan, basil, olive oil and lemon*

Le verdure presenti nel menu sono serviti dal raccolto di giornata del nostro orto  
*All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served*

 piatto privo di glutine / *gluten free dish*  
 piatto vegetariano / *vegetarian dish*

---

## Secondi / Second Courses

---

Ricciola, limone e patate, capperi di Salina e fagiolini  
*Amberjack with lemon and potatoes, capers from Salina and green beans*



Spigola con cianfottina estiva e tarallo di Agerola  
*Sea bass with summer vegetable cianfotta and savory tarallo biscuit from Agerola*

Pescato del giorno intero (al sale, alla griglia o all'acqua pazza)  
*Catch of the day (in salt crust, grilled or all'acqua pazza)*



Maialino da latte arrostito con pesche gialle, zucchine e spinacini  
*Roasted suckling pig with yellow peaches, courgettes and baby spinach*



Guancia di vitello brasata al vino rosso con purea di patate e broccolo calabrese  
*Beef cheek braised in red wine, potato puree and broccoli*



Le verdure presenti nel menu sono servite dal raccolto di giornata del nostro orto  
*All vegetables are grown in the hotel's kitchen garden and picked the same day they are served*

---

## Menu Degustazione • Tasting menu

---

Focaccia rustica di tonno, cipolle di Tropea appassite, pomodori canditi, olive verdi, origano di montagna e limone di Sorrento

*Rustic focaccia with tuna, wilted Tropea red onion, candied tomato, green olives, mountain oregano and lemon from Sorrento*

Lingune aglio, olio e peperoncino con cime di rapa e gamberi rosa

*Linguine tossed in garlic, olive oil and peperoncino, with turnip tops and pink prawns*

Tortelli ripieni con ragù alla genovese e verdure amare, salsa al Provolone del Monaco

*Tortelli filled with ragù alla genovese and bitter vegetables, Provolone del Monaco sauce*

Ricciola, limone e patate, capperi di Salina e fagiolini

*Amberjack with lemon and potatoes, capers from Salina and green beans*



Flan all'arancia amara, sorbetto alle arance e gelatina al Campari

*Seville orange sponge, orange sorbet and Campari jelly*



I menu' degustazione vengono serviti a tavolo completo. *To best enjoy the menus, the selections must be identical for the entire table.*

### INFORMATIVA AI CLIENTI - ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

### INFORMATION FOR CLIENTS - LIST OF FOOD ALLERGENS

(Under Regulation 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009, as amended)

Dear customer, the food on the market often contain allergenic ingredients. The staff are still available to you, please report any known allergies.



TREE NUTS



GLUTEN



SULPHITES



SOYA



SESAME



PEANUTS



CRUSTACEAN



FISH



MOLLUSCS



MILK



LUPIN



EGGS



MUSTARD



CELERY

---

## Desserts

---

Flan all'arancia amara, sorbetto alle arance e gelatina al Campari

*Seville orange sponge, orange sorbet and Campari jelly*



Tiramisù classico con salsa al lime

*Classic tiramisù with lime sauce*



Millefoglie crema, cioccolato e amarene

*Mille feuilles with cream, chocolate and amarena cherries*



Cocco e cioccolato

*Coconut and chocolate*

Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa

*Choice of homemade ice creams and sorbets*

Tagliere di formaggi italiani affinati

*Italian cheese board*



---

Il fine pasto campano  
The perfect ending... Campania style

---

Liquore Nocino, è Curti

Liquore di noci Sorrento e aromi naturali • *Sorrentine walnut liqueur*

Mela Annurca

Distillato di Semi di mela annurca • *Annurca apple seed liqueur*

Grappa di Greco, Benito Ferrara

Distillato di vinacce di uve Greco • *Grappa made from Greco grapes*

Grappa di Aglianico, Fontanavecchia

Distillato di vinacce di uve Aglianico • *Grappa made from Aglianico grapes*

Aquavite di albicocche del Vesuvio, Amato

Distillato di albicocche del Vesuvio • *Vesuvius apricot liqueur*

Liquore con latte di bufala, Distilleria Petrone

Latte di bufala campana, brandy invecchiato 3 anni  
*Liqueur with buffalo milk and brandy aged for 3 years*

Ratafià di Nonna Erminia, Di Meo

Amaro invecchiato 6 anni in botte fatto di 12 erbe e vino Taurasi  
*Liqueur made with 12 herbs infused in Taurasi wine and aged in barriques for 6 years*

Home made Limoncello

Bucce di limone del nostro orto, alcohol, zucchero...e tanta passione  
*Peel of lemons grown in the kitchen garden, alcohol, sugar and... passion*

Privilegio, Feudi San Gregorio

Vino dolce da uve Fiano • *White dessert wine made from Fiano grapes*



# LA TERRAZZA DI LUCULLO

– RESTAURANT –

## *Chef* *Eduardo Vuolo*

“Eduardo preparava già banchetti per la sua famiglia e gli amici quando la maggior parte dei ragazzi della sua età non era neanche in grado di bollire un uovo!”

Se chiedete di Eduardo Vuolo agli abitanti di Pimonte, graziosa cittadina sulle pendici del Monte Faito, vi diranno che il brillante chef del Caesar Augustus era nato con un cucchiaino di legno in bocca.

Eduardo ha iniziato a lavorare nelle cucine professionali ad un'età incredibilmente giovane. A 16 anni, iniziò a lavorare in una serie di prestigiosi ristoranti della Costiera Amalfitana, tra cui Palazzo Murat di Positano, l'Antica Trattoria, Il Buco di Sorrento e soprattutto, il ristorante con stelle Michelin La Sponda dell'Albergo Le Sirenuse. Fu qui che ebbe l'occasione unica di lavorare al fianco di Alfonso Iaccarino, il pluri-premiato chef patron del Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi.

Finalmente, nel 2012, l'ormai già molto ricercato ma ancora solo 28 enne Chef, decise di attraversare il Golfo di Napoli e giungere a Capri, per prendere la guida del ristorante dell'Hotel Caesar Augustus, La Terrazza di Lucullo. Da allora, Eduardo allietta con la sua magia culinaria gli ospiti del Caesar Augustus (e non solo) ad ogni pranzo o cena.

Il segreto del successo gastronomico di Eduardo?

Semplicità, creatività e, naturalmente, frutta e verdura fantasticamente fresche, coltivate nell'orto biologico del Caesar Augustus.



“Eduardo was already preparing fully-blown feasts for his family and friends when most kids of his age couldn't even boil an egg!”

Ask the inhabitants of Pimonte, the pretty little town on the slopes of Monte Faito, about Eduardo Vuolo and they'll tell you how Caesar Augustus' brilliant chef was born with a wooden spoon in his mouth.

Eduardo began his career at the tender age of 16, working in a string of prestigious restaurants on and around the Amalfi Coast, including Positano's Palazzo Murat, Il Buco in Sorrento, and Hotel Le Sirenuse's Michelin-starred La Sponda restaurant.

It was here that he had the opportunity to work side-by-side Alfonso Iaccarino, the award-winning chef patron of the Don Alfonso 1890 in Sant'Agata sui due Golfi.

In 2012, the by now much sought-after and still only 28 year old chef sailed across the Bay of Naples to Capri, to take command of Hotel Caesar Augustus' La Terrazza di Lucullo cliff-edge restaurant.

He's been wowing guests with his culinary magic every lunch and dinnertime since.

The secret of Eduardo's gastronomic success?

Simplicity, creativity and, of course, the fantastically fresh fruit and vegetables grown in Caesar Augustus' kitchen garden.