

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 115,00 p.p.



villa brunella
hotel & restaurant
via tragara, 24/a
80073 Capri (NA)

tel.: +39 081 837 0122
page: www.villabrunella.com
e-mail: villabrunella@capri.it