

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 125,00 p.p.



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

tel.: +39 081 837 0122  
page: [www.villabrunella.com](http://www.villabrunella.com)  
e-mail: [villabrunella@capri.it](mailto:villabrunella@capri.it)