

# LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —

*A Candlelight  
Dinner*



RELAIS &  
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS

ISOLA DI CAPRI

---

## Antipasti / Appetizers

---

Focaccia rustica di tonno pinna gialla, pomodori e cipolle di Tropea appassiti,  
pesto di olive verdi, limone e origano di montagna

*Rustic focaccia of yellowfin tuna with tomato, wilted Tropea onion, green olive pesto,  
lemon and mountain oregano*

Calamaro appena scottato alle erbe aromatiche, zucchine in fiore,  
acqua di provola affumicata e lime

*Lightly seared squid with aromatic herbs, courgette with flower,  
smoked provola juice and lime*



“Acquasale” con gamberetti di nassa crudi,  
centrifuga di pomodoro datterino e caviale Asetra

*“Acquasale” with raw nassa prawns, juice of datterino tomato and Asetra caviar*

La rivisitazione delle alici in “tortiera”

*Marinated anchovies and string beans, inspired by the traditional ancient “Alici in tortiera”*

Casseruola di verdure con tartufo nero estivo e crema di Parmigiano Reggiano

*Baby vegetable casserole with black summer truffle and Parmigiano Reggiano sauce*



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

---

Paccheri di Gragnano con pomodoro di terra arida, pesto di basilico e stracciatella di bufala

*Paccheri from Gragnano with dry soil tomatoes, basil pesto and buffalo stracciatella*



Linguine con cozze, polpo, finocchietto selvatico, pomodori canditi, tarallo e peperoncino

*Linguine with mussels, octopus, wild fennel, confit tomatoes, tarallo and peperoncino*

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

*Tortelli filled with bitter vegetable genovese in Provolone del Monaco cheese sauce*

I mitici ravioli capresi

*The legendary ravioli capresi*



Risotto con gamberi viola e limoni capresi

*Risotto with purple prawns and Capri lemons*



Minestra di zucchine e fiori con uovo cotto a bassa temperatura e trippa di baccalà croccante

*Courgette and courgette flower soup with sous vide egg and crunchy salt cod tripe*



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

---

Filetto di spigola cotto sotto sale con insalatina mediterranea e intingolo al limone

*Filet of salt baked sea bass with mediterranean salad and lemon dressing*

Ricciola cotta lentamente con patate, limone e camomilla, gamberi crudi e scarola riccia

*Slow cooked amberjack with potatoes, lemon and camomile, raw prawns and curly endive*



Astice alla brace, patate, cipollotti, spinaci e salsa béarnaise

*Grilled lobster, potatoes, spring onions, spinach and béarnaise sauce*



Agnello in crosta di frutta secca con spinacini e croquette di patate

*Lamb in dry fruit crust with baby spinach and potato croquette*

Galletto allo spiedo (per 2 persone)

*Roasted chicken (for 2 people)*



Guancia di maiale brasata con salsa verde, carote sfumate con aceto di lamponi e pomodori confit

*Braised pork cheek with green sauce, raspberry marinated carrots and tomato confit*



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*

---

## Menu Degustazione • Tasting menu

---

Focaccia rustica di tonno pinna gialla, pomodori e cipolle di Tropea appassiti,  
pesto di olive verdi, limone e origano di montagna

*Rustic focaccia of yellowfin tuna with tomato, wilted Tropea onion, green olive pesto,  
lemon and mountain oregano*

Linguine con cozze, polpo, finocchietto selvatico, tarallo e peperoncino

*Linguine with mussels, octopus, wild fennel, tarallo and peperoncino*

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

*Tortelli filled with bitter vegetable genovese in Provolone del Monaco cheese sauce*

Ricciola cotta lentamente con patate, limone e camomilla, gamberi crudi e scarola riccia

*Slow cooked amberjack with potatoes, lemon and camomile, raw prawns and curly endive*



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

*Orange cake, bitter 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, sorbetto all'arancia amara e gelatina al Campari  
*Orange cake, bitter orange sorbet and Campari jelly*



*Babà al rhum con crema chantilly e fragoline di bosco*  
*Rum babà with Chantilly cream and wild strawberries*

Tartelletta al profumo di limone con frutta fresca,  
salsa alle fragole e gelato alla verbena  
*Lemon scented tartlet with fresh fruit,*  
*strawberry sauce and verbena ice cream*

Cioccolato fondente e albicocca  
*Dark chocolate and apricot*

Nocciole, caffè e finocchio  
*Hazelnuts, coffee and fennel*



Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa  
*Choice of homemade ice creams and sorbets*



---

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*

**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.