

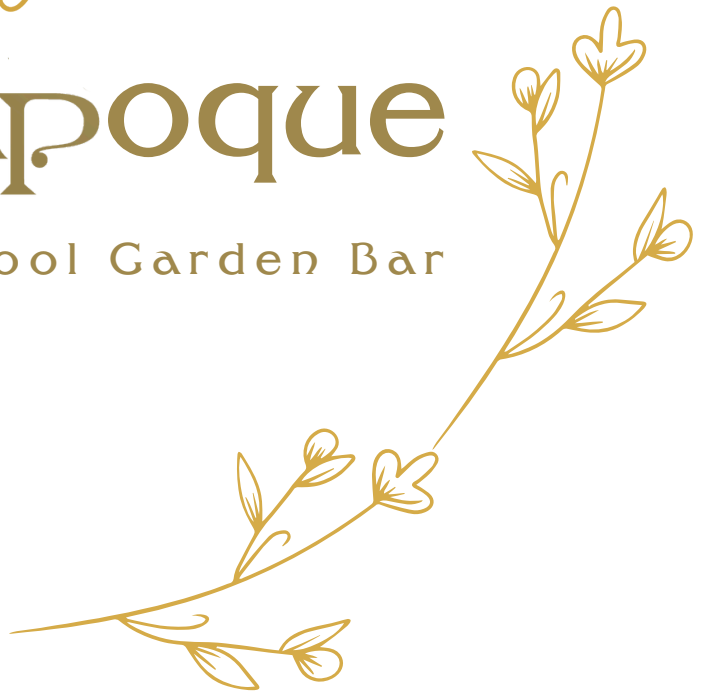


Luxury Villa

Excelsior Parco

Belle Epoque

Restaurant & Pool Garden Bar





"Ascoltiamo la voce della terra e la trasformiamo in emozione, tra il valore della materia e il battito lento delle cotture d'autore."

"We listen to the voice of the land and transform it into emotion, between the golden grain and the slow heartbeat of culinary craftsmanship."





Luxury Villa Excelsior Parco

Belle Époque

MENU

• • • ANTIPASTI - APPETIZERS • • •

I BOCCONCINI

Baccalà croccante, emulsione di peperone rosso affumicato, cenere di Olive Taggiasche e la sua Pil-Pil

Crispy salted cod bites, smoked red pepper emulsion, Taggiasca olive ash, and its own Pil-Pil.

Allergens: 1, 4, 14

29.00 €

LA PARMIGIANA

Strati di melanzane al forno con pomodoro fresco, mozzarella filante e basilico.
Layered eggplant bake with fresh tomatoes, melted mozzarella, and aromatic basil.

Allergens: 7

25.00 €

LA PARMIGIANA VEG

Strati di melanzane al forno con pomodoro fresco, mozzarella filante vegetriana e basilico.
Layered eggplant bake with fresh tomatoes, melted veg mozzarella, and aromatic basil.

Allergens: 7

25.00 €

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio di Marchigiana, Maionese ai capperi e basilico, scaglie di parmigiano DOP e microgreens.
Marchigiana beef carpaccio, caper and basil mayonnaise, DOP Parmesan shavings, and microgreens.

Allergens: 3, 7

29.00 €



Luxury Villa Excelsior Parco

Belle Epoque

PRIMI - MAIN COURSE

AGLIO E OLIO

Linguine di Gragnano BIO I.G.P. con aglio e olio, tarallo croccante, colatura di alici e olio al prezzemolo.

Organic I.G.P. Gragnano Linguine with garlic and oil, crunchy "tarallo" crumbs, anchovy colatura, and parsley oil.

Allergens: l, 4

28.00 €

LA BOLOGNESE

Candele Spezzate di Gragnano BIO I.G.P., servita con un ricco ragù di pura carne di manzo scelta, cotta lentamente secondo la tradizione

Broken Organic I.G.P. Gragnano "Candele" pasta, slow-cooked beef ragout, prepared according to tradition and finished

Allergens: l, 9, 12

29.00 €

LA NERANO

Spaghetti di Gragnano BIO I.G.P., zucchine fritte, basilico e Provolone del Monaco DOP
Organic I.G.P. Gragnano Spaghetti, fried courgettes, basil, and Provolone del Monaco DOP

Allergens: l, 7

26.00 €

RAVIOLI CAPRESI

Raviolo* di semola "FATTO IN CASA" farcito di Cacioricotta e maggiorana, passata di pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano

Homemade semolina raviolo filled with Cacioricotta cheese and marjoram, San Marzano tomato sauce,

Parmigiano Reggiano

Allergens: l, 3, 7

26.00 €



Luxury Villa Excelsior Parco

Belle Époque

• • • SECONDI - MAIN COURSE • • •

SALMONE ALL'ARANCIA

Salmone scottato, fagiolini glassati, salsa all'arancia e olio di erba cipollina.
Seared salmon, glazed green beans, orange sauce, and chive oil.

Allergens: 4

35,00 €

FILETTO DI MANZO

Filetto* di manzo irlandese, il suo jus al Lacryma Christi del Vesuvio, pavé di patate, Profumo di timo.
Irish beef tenderloin, Lacryma Christi del Vesuvio jus, potato pavé, and thyme essence.

Allergens: 12

40,00 €

POLLO AL PROFUMO DI CAPRI

Scaloppa succosa con fondo montato al limone e soute di spinaci freschi.
Juicy chicken escalope with lemon-infused butter sauce and sautéed fresh spinach.

Allergens: 1, 7

29,00 €

POLPO GRGLIATO

Tentacoli di polpo CBT su vellutata di patate, Crumble di olive Taggiasche e citronette.
CBT octopus tentacles on a creamy potato velouté, black "Taggiasca" olive powder, and citronette.

Allergens: 14

32,00 €



BARCETTA ZUCCHINE

Ripieni con crema di fagioli, gratinati e serviti su specchio di pomodoro.
Zucchini boats Stuffed with creamed beans, gratinéed, and served on a bed of tomato sauce.

25,00 €



Luxury Villa Excelsior Parco

Belle Époque

• • • DESSERT • • •

TIRAMISU'

Savoiardo bagnato nel caffè, crema al mascarpone, cacao amaro
Savoiardo biscuit soaked in coffee, mascarpone cream, bitter cocoa

Allergens: 1, 3, 7

16,00 €

LA CAPRESE

Torta caprese al cioccolato e mandorle con gelato alla vaniglia
Caprese chocolate and almonds cake and vanilla ice cream

Allergens: 1, 3, 7, 8

16,00 €



INFORMAZIONI

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze allergiche:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte (incluso lattosio) e prodotti derivati;
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. Lupini e prodotti derivati;
14. Molluschi e prodotti derivati;

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco come da: "ALL. II DEL REG. CE 1169/11", o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale, che sarà a vostra disposizione.

Il pesce e/o la carne servito/a crudo/a subisce un processo di bonifica secondo: "Reg. CE 853/2004".

*Alcuni prodotti presenti nelle ricette potrebbero essere congelati/surgelati all'origine, o abbattuti di temperatura in loco secondo: "Reg. CE 852/2004".

INFORMATION

The food sold and/or served on these premises may contain traces of the following allergens:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and related products;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk (including lactose) and products thereof;
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

If you have any allergies or intolerances to one or more of the allergens listed above, as indicated in Annex II of EU Regulation 1169/2011, or if you require any additional information, please ask a member of our staff, who will be happy to assist you.

Fish and/or meat served raw undergoes a purification process in accordance with "Reg. CE 853/2004".

*Some ingredients used in our recipes may be frozen or deep-frozen at origin, or blast chilled on-site in accordance with EU Regulation "Reg. CE 852/2004".



CAPRI 1906

EXCELSIOR PARCO

LUXURY VILLA

