



Luxury Villa

Excelsior Parco

Belle Epoque

Restaurant & Pool Garden Bar





""Ci sono emozioni che tornano attraverso un sapore.
Raccontano una cucina fatta di memoria, di gesti tramandati, di momenti condivisi.
Da qui nasce questo percorso: un viaggio nell'anima più autentica della mia isola.."

"There are emotions that return through a flavour.
They speak of a cuisine made of memory, of gestures handed down, of moments
shared.
From here this journey begins: a passage through the truest soul of my island"

Chef Davide Benetello





Luxury Villa Excelsior Parco

Belle Époque

MENU

• • • ANTIPASTI - APPETIZERS • • •

I BOCCONCINI

Baccalà croccante*, emulsione di peperone rosso affumicato e la sua Pil-Pil
Crispy salted cod bites*, smoked red pepper emulsion, and its own Pil-Pil.

Allergens: 1, 2, 3, 4

28,00 €

LA PARMIGIANA

Strati di melanzane al forno con pomodoro fresco, provola affumicata e basilico.*
Layered eggplant bake with fresh tomatoes, smoked provola cheese, and aromatic basil.*

Allergens: 3, 5, 7

25,00 €

UOVO ALLA MONACHINA

Uovo croccante farcito con prosciutto e besciamella, tempura di asparagi e frigitelli.
Breaded egg filled with ham and béchamel, served over asparagus tempura, frigitelli peppers.

Allergens: 1, 3, 5, 7

25,00 €

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio di Black-Angus, maionese ai capperi e basilico, scaglie di parmigiano DOP e microgreens.
Black-Angus beef carpaccio, caper and basil mayonnaise, DOP Parmesan shavings, and microgreens.

Allergens: 3, 5, 7

28,00 €

Cover Charge per person: € 5.00



Luxury Villa Excelsior Parco

Belle Epoque

... PRIMI - MAIN COURSE ...

AGLIO E OLIO

Spaghetti con aglio e olio, tarallo croccante e colatura di alici .

Spaghetti pasta with garlic and oil, crunchy "tarallo" crumbs and anchovy's colatura.

Allergens: 1, 4, 5, 8, 14

28.00 €

LINGUINA CAPPERI E MENTA

Linguine mantecate con pesto leggero di capperi e menta fresca, servite su un carpaccio di gambero*

Gragnano linguine tossed in a fresh caper and mint pesto, served over a carpaccio of prawns. *

Allergens: 1, 2, 7, 8

29.00 €

LA NERANO

Linguina, zucchine fritte, basilico e Provolone del Monaco DOP

Linguina pasta, fried courgettes, basil, and Provolone del Monaco DOP

Allergens: 1, 7, 14

26.00 €

RAVIOLI CAPRESI

Raviolo* "FATTO IN CASA" farcito di Caciotta e maggiorana, Saltata con burro e salvia fresca

Homemade raviolo filled with Caciotta cheese and marjoram, tossed with butter and fresh sage.

Allergens: 1, 3, 6, 7, 8

26.00 €

Lo Gnocchetto

Gnocchetti sardi di grano duro, ragù bianco di coniglio*, profumi di Capri.

Durum wheat gnocchetti with white rabbit ragout and aromas of Capri.

Allergens: 1, 7, 12

30.00 €



Luxury Villa Excelsior Parco

Belle Epoque

• • • SECONDI - MAIN COURSE • • •

SALMONE ALL'ARANCIA

Salmon scottato*, fagiolini glassati, salsa all'arancia e olio di erba cipollina

Seared salmon, glazed green beans, orange sauce, and chive oil.

Allergens: 4,7

35,00 €

FILETTO DI MANZO

Filetto* di manzo irlandese grass-fed, riduzione di Taurasi, patate al forno, Profumo di timo.

Irish beef tenderloin, Taurasi jus, Baked potato, and thyme essence.

Allergens: 1,6,8,10

40,00 €

BRANZINO ALLO ZAFFERANO

Filetto di branzino* cotto a bassa temperatura su spuma soffice di patate allo zafferano, completato con crumble di pistacchio

Slow-cooked* sea bass fillet served over a light saffron potato espuma, topped with a pistachio crumble.

Allergens: 4,7,8

35,00 €

POLPO GRIGLIATO

Polpo* cotto a bassa temperatura e grigliato, laccato al miele d'acacia. Servito su vellutata di topinambur al latte di mandorla, punte di asparagi croccanti e paprika dolce.

Slow-cooked*, grilled octopus glazed with acacia honey, served over a sunchoke cream infused with almond milk, asparagus tips and sweet paprika.

Allergens: 2,5,6,8,10,14

35,00 €

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

