

LA TERRAZZA DI LUCULLO

— RESTAURANT —

*A Candlelight
Dinner*



RELAIS &
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS
ISOLA DI CAPRI

Antipasti / Appetizers

Focaccia rustica di tonno, pomodori e cipolle di Tropea appassiti,
origano di montagna e limone

*Rustic tuna focaccia with tomato, wilted Tropea onion,
mountain oregano and lemon*

€ 36

Polpo di roccia cotto a bassa temperatura e poi arrostito,
fagiolini, patate, pesto di basilico e maionese della sua acqua di cottura

Rock octopus cooked at low temperature and then roasted, 

€ 35

Calamaro scottato con pane saporito alle erbe mediterranee,
crema di zucchine alla scapece e acqua di provola

Seared squid with



€ 34

Torcione di foie gras con pan brioche e composta di ciliegie



€ 35

Verdurine primaverili in casseruola con tartufo di stagione e salsa al parmigiano

Spring vegetables casserole with seasonal truffle and parmesan sauce



€ 35

Parmigiana 2.0

Eggplant parmigiana 2.0

€ 33



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 di Gragnano with dry farmed tomatoes, basil pesto and stracciatella di bufala

€ 33

Tortelli alla genovese con verdure amare e fonduta di Provolone del Monaco
Tortelli alla genovese with bitter vegetables and Provolone del Monaco fondue

€ 33

Tagliatelle con cozze, bottarga di tonno e maggiorana
Tagliatelle with mussels, tuna bottarga and maggiorana

€ 35

I mitici ravioli capresi 
The legendary ravioli capresi

€ 33

Risotto al limone con gamberi rossi 
Lemon risotto with red shrimps

€ 38

Fagottelli di pasta fresca alla “Nerano”



€ 33

Linguine ai ricci di mare

€ 40



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

Ricciola cotta lentamente con patate al limone e camomilla, capperi,
gambero rosso crudo e scarola riccia

Slowly cooked amberjack with lemon scented potatoes

€ 45



Il branzino nell'orto spontaneo

Branzino

€ 45



Pescato del giorno (alla griglia, al sale, all'acqua pazza)

Fish of the day (grilled, salt crusted, all'acqua pazza)

€ 100 (Min. 2 persone - Min. 2 people)

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura ai sentori di cannella
con crema di broccoli e salsa di provola di Agerola

*Veal cheek cooked at a low temperature with a hint of cinnamon,
broccoli cream and Agerola provola sauce*

€ 44



Carrè di agnello arrosto in crosta di olive nere, peperoni e millefoglie di patate

Roast lamb

€ 45

Petto di pollo alla parmigiana

....

€ 44



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

Menu Degustazione • Tasting menu

Focaccia rustica di tonno, pomodori e cipolle di Tropea appassiti,
origano di montagna e limone

*Rustic tuna focaccia with tomato, wilted Tropea onion,
mountain oregano and lemon*

Tagliatelle con cozze, bottarga di tonno e maggiorana

Tagliatelle with mussels, tuna bottarga and maggiorana

Tortelli alla genovese con verdure amare e fonduta di Provolone del Monaco

Tortelli alla genovese with bitter vegetables and Provolone del Monaco fondue

Ricciola cotta lentamente con patate al limone e camomilla, capperi,
gambero rosso crudo e scarola riccia

Slowly cooked amberjack with lemon scented potatoes



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

Warm orange flan, bitter orange sorbet and Campari jelly

€ 110



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

Menu Degustazione Vegetariano • Tasting menu Veg

Parmigiana 2.0

Eggplant parmigiana 2.0

Fagottelli di pasta fresca alla “Nerano”

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

Paccheri di Gragnano with dry farmed tomatoes, basil pesto and stracciatella di bufala

Verdurine primaverili in casseruola con tartufo di stagione e salsa al parmigiano

Spring vegetables casserole with seasonal truffle and parmesan sauce

Zuppetta di ciliegie con gelato allo yogurt e biscotto al pistacchio



€ 110



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

Warm orange flan, bitter orange sorbet and Campari jelly



€ 20

After eight...menta e cioccolato fondente

After eight... mint and dark chocolate



€ 20

Babà al rhum, chantilly e frutti di bosco

Babà al rhum, chantilly and wild berries

€ 20

Crostatina meringata con pesche tabacchiere marinate alla lavanda,
gelato alla pesca e coulis di lamponi

€ 20

Affogato alla nocciola...

Hazelnut affogato



€ 20

Zuppetta di ciliegie con gelato allo yogurt e biscotto al pistacchio

€ 20

Gelati e sorbetti fatti in casa

Home made ice creams and sorbets



€ 16

Tagliere di formaggi italiani affinati

Italian cheese tasting

3 pz € 18 • 5 pz € 26

 piatto privo di glutine / *gluten free dish*

 piatto vegetariano / *vegetarian dish*

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

Distillato di albicocche del Vesuvio • *Vesuvius apricot liqueur*

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

€ 18



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.