Ristorante Museo Caruso

# Addio a Napoli

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE
*FISH TASTING MENU*

6 PORTATE – MINIMO 2 PAX
*6 COURSES – MINIMUM 2 PAX*

*Cheese cake di tonno*
*Tuna cheese cake*

*Gamberi kataifi con la sua riduzione su salsa all'aneto*
*Kataifi shrimps with its reduction on dill yogurt sauce*

*Pasta mista con cernia, pomodorini gialli e rossi e mousse di pepperoncino di fiume*
*Pasta mista with grouper, yellow and red cherry tomatoes and green sweet peppers mousse*

*Filetto di pesce scottato con il suo ristretto e pack choi*
*Seared fish fillet with its sauce and pack choi*

*Pre dessert*
*Pre dessert*

*Dolce*
*Dessert*

€ 80

A PERSONA
*PER PERSON*

*Coperto*
*Cover charge*

€ 5

*Servizio non incluso*
*No service charge*

Ristorante Museo
Caruso

# Canta pe' me

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE
*MEAT TASTING MENU*

6 PORTATE – MINIMO 2 PAX
*6 COURSES – MINIMUM 2 PAX*

Speck e blu di bufala con confettura di cipolla di Tropea e melannurca
*Speck and buffalo blue cheese with Tropea onion jam and melannurca*

Fiori di zucca in pastella, cacio e pepe su passata di pomodorini datterini
*Zucchini flower, cheese and pepper, on cherry tomatoes sauce*

Ravioli ripieni di cinghiale al burro di montagna, gocce di aceto balsamico extravecchio e tartufo nero estivo
*Stuffed ravioli with boar montains butter, extra-old balsamic vinegar drops and black summer truffle*

*Pancia di maialino con purea di patate al profumo di zenzero*
*Ginger flavored pork belly, with mashed potatoes*

Pre dessert
*Pre dessert*

*Dolce*
*Dessert*

€ 70

A PERSONA
*PER PERSON*

Ristorante Museo Caruso

# Core n'grato

MENÙ DEGUSTAZIONE
*TASTING MENU*

7 PORTATE – MINIMO 2 PAX
*7 COURSES – MINIMUM 2 PAX*

Tartara di pescato del giorno, con maionese di ostriche e insalatina croccante
*Fish tartare of the day with oyster mayonnaise and crunchy salad*

Polipetto affogato su fregola sarda, all'aroma di finocchietto
*Stewed octopus on Sardinian fregola, scented fennel*

Risotto bianco di bufala e crema di zucca, tataki di tonno "katsuobushi"
*White buffalo risotto and pumpkin cream, tuna tataki "katsuobushi*

Spaghettoni degli Antichi Pastai, alle delizie del mare e clorofilla di limone
*Fresh large spaghetti with seafood and lemon chlorophyll*

Filetto di spigola scottato, con verdurine di stagione e pesto di basilico
*Seared sea bass fillet, with seasonal vegetables and basil pesto*

*Pre-dessert*
*Pre-dessert*

*Dolce*
*Dessert*

€ 100

A PERSONA
*PER PERSON*

Ristorante Museo
Caruso

# I' m'arricordo 'e Napule

MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO
*VEGETARIAN TASTING MENU*

6 PORTATE – MINIMO 2 PAX
*6 COURSES – MINIMUM 2 PAX*

Stracciata di burrata ai 3 pomodorini
*"Stracciata cheese" with 3 kind of cherry tomatoes*

Fiori di zucca in pastella, cacio e pepe su passata di pomodorini datterini
*Zucchini flower, cheese and pepper on cherry tomatoes sauce*

Fusillone alla Nerano, con fuso di caciocavallo podolico
*Fusillone Nerano style, with melted podolian caciocavallo cheese*

Scrigno di Melanzane
*Eggplants chest*

Pre-dessert
*Pre-dessert*

*Dolce*
*Dessert*

€ 65

A PERSONA
*PER PERSON*

Ristorante Museo Caruso

# Menù à la carte

## Antipasti ~ Appetizer

Fiori di zucca in pastella, cacio e pepe su passata di pomodorini datterini
*Zucchini flower, cheese and pepper, on cherry tomatoes sauce*

€ 22

Variazione di Caprese
*Caprese salad Caruso way*

€ 22

Tartara di pescato del giorno, con maionese di ostriche e insalatina croccante
*Fish tartare of the day with oyster mayonnaise and crunchy salad*

*€ 30*

Polipetto affogato su fregola sarda all'aroma di finocchietto con centrifugato di scarola
*Stewed octopus on Sardinian fregola, scented fennel with endive smoothie*

€ 28

Gamberi kataifi con la sua riduzione su salsa di yogurt all'aneto
*Kataifi shrimps with its reduction and dill jogurt sauce*

€ 26

Speck e blu di bufala con confettura di cipolla di Tropea e melannurca
*Speck and buffalo blue cheese with Tropea onion jam and melannurca*

€ 26

Lingotto di Fassona "750 karati"
*Fassona "750 karati"*

€ 28

Melanzana fondente con alici di Cetara, stracciata di burrata, pomodorini, capperi e olive al profumo di basilico
*Dark aubergine with Cetara anchovies, burrata stracciata cheese, cherry tomatoes, capers and olives scented basil*

€ 26

*Coperto*
*Cover charge*

€ 5

*Servizio non incluso*
*No service charge*

Ristorante Museo Caruso

# Menù à la carte

## Paste ~ Pasta

Fusillone alla Nerano con fuso di caciocavallo podolico e croccante di zucchine
*Fusillone-pasta in Nerano style with melted podolian caciocavallo cheese and crunchy zucchini*

€ 24

Tagliatelle con pomodorini datterini, gocce di melanzane e ricotta infornata
*Tagliatelle with cherry tomatoes, eggplants drops and baked ricotta cheese*

€ 24

Linguine aglio, olio, peperoncino e patate, con crudo di riccio
*Flat spaghetti garlic, oil, chilli peppers and potatoes, with raw sea urchins*

€ 30

Spaghettoni degli Antichi Pastai con delizie del mare e clorofilla di limone
*Fresh large spaghetti with seafood and lemon chlorophyll*

€ 30

Pasta mista con cernia, pomodorini gialli e rossi, mousse di peperoncino di fiume
*Pasta mista with grouper, yellow and red cherry tomatoes and green sweet pepers mousse*

€ 30

Risotto bianco di bufala e crema di zucca, tataki d tonno “Katsuobushi”
*White buffalo risotto and pumpkin cream, tuna tataki "katsuobushi “*

€ 30

Ravioli ripieni di cinghiale al burro di montagna, gocce di aceto balsamico extravecchio e tartufo nero estivo
*Stuffed ravioli with boar montains butter, extra-old balsamic vinegar drops and black summer truffle*

€ 28

Ristorante Museo Caruso

# Menù à la carte

## Secondi piatti ~ *Second courses*

Trancio di pesce scottato, pack choi e il suo ristretto
*Seared fish slice, pack choi and its restricted sauce*

€ 35

*Zuppetta di pesce della tradizione*
*Fish chowder*

€ 55

Umami d'astice al tartufo nero su crema di patate
*Lobster umami with black truffle on potato cream*

€ 50

Petto d'anatra, salsa all'arancia, cioccolato fondente e spinacino novello
*Duck breast, orange sauce, dark chocolate and baby spinach*

€ 32

Costine di agnello croccante su purea di topinanbur, al profumo di menta peperita
*Crispy lamb ribs on Jerusalem artichoke puree, scented with peppermint*

€ 35

Ossobuco "scomposto"
*"Breakdown" ossobuco*

€ 40

Chateaubriand
*Chateaubriand*

€ 90