



La Terrazza Di Lucullo Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/anacapri/la-terrazza-di-lucullo>
Via Giuseppe Orlandi 4 Naples 80071, Anacapri, Italy
+33186995715 - laterrazzadilucullo.com

Categories

Paolo's Menù

IL Fine Pasto Campano / the Perfect Ending Campania Style

Edoardo's Menù

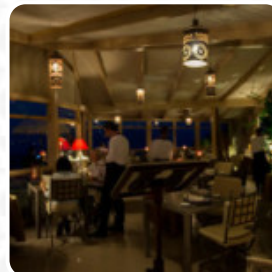
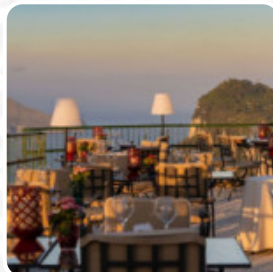
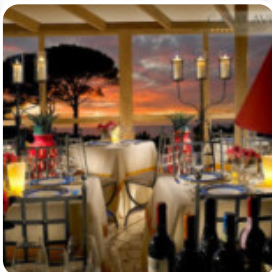
Salvatore's Menù

Dessert

Salads

Desserts

Secondi / Second Courses



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Terrazza Di Lucullo Menu



Pasta

RAVIOLI

Antipasti

BURRATA

Salad

CAESAR

Side Dishes

GRILLED VEGETABLES

Rice

RISOTTO

Sauces

SALSA

Fish

SEA BASS

Starters

FIRST COURSE

Wrap

THE ITALIAN WRAP

Homemade Sauces

CHIMICHURRI

Primi Piatti

TAGLIOLINI CON TARTUFO DI STAGIONE

Hot Drinks

COFFEE

Entree

ALICI IN TORTIERA CON PESTO DI FAGIOLINI, SCAROLA RICCIA E STRACCETTI DI BUFALA

26 €

Italian Specialties

FOCACCIA

Plat

SPAGHETTONI DI GRAGNANO CON CANNOLICCHI, COZZE, FINOCCHETTO E TARALLO DI AGEROLA

30 €

Liquorini

MELA ANNURCA

Liquor & Dolci

HOME MADE LIMONCELLO

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

GRILLED OCTOPUS

Soft Drinks

JUICE

ORANGE JUICE

Antipasto

TONNO ROSSO SCOTTATO, POMODORO E CIPOLLA ROSSA APPASSITI, ORIGANO DI MONTAGNA E LIMONE

32 €

POLIPO DI ROCCIA COTTO NELLA SUA ACQUA, MAIONESE DI ACQUA DI COTTURA E VERDURINE

28 €

Antipasti / Appetizers

CALAMARI VERACI AFFUMICATI, CARCIOFI PROFUMATI ALLE ERBETTE, PATATE, LIME E AQUA DI PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA

La Terrazza Di Lucullo Menu



TORCIONE DI FOIE GRAS CON MELA
ANNURCA, RIBES ROSSO E PAN
BRIOCHES

Piatto

RAVIOLI CACIOTTA E MAGGIORANA
SECONDO RICETTA CAPRESE 28 €

TORTELLI ALLA GENOVESE
NAPOLETANA, VERDURE AMARE E
PROVOLONE DEL MONACO 28 €

I Nostri Piatti di Sempre / Caesar Classics

CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE,
VERDURE E PATATE

PESCATO DEL GIORNO INTERO (AL SALE,
ALLA GRIGLIA O ALL'ACQUA PAZZA)

SPAGHETTONI AI RICCI DI MARE CON
BURRATA, LIMONE E SCHIUMA DI
PREZZEMOLO

Salads

CAPRESE SALAD

CAPRESE SALAD

CAESAR SALAD

CAPRESE

Desserts

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI
AFFINATI

SCELTA DI GELATI E SORBETTI FATTI IN
CASA

CANNOLO, RICOTTA DI PECORA, MELA
ANNURCA E ARANCIA

BABA' AL RHUM CON ZABAIONE E
FRUTTI ROSSI

Secondi / Second Courses

AGNELLO LUCANO COTTO ALLA
VECCHIA MANIERA, CARCIOFI E MENTA

PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA
PAZZA, COTTO E CRUDO

RICCIOLA COTTA A BASSA
TEMPERATURA, CAPPERI DI SALINA,
SCAROLA PICCANTE, FINIOCCHIETTO E
PATATE AL LIMONE

PESCE SAN PIETRO IN CROSTA DI AGLIO
OLIO E PEPERONCINO CON SALSA ALLE
VONGOLE VERACI E CIME DI RAPA
SALTATE

Primi / First Courses

PASTA MISCHIATA PASTIFICIO DEI CAMPI
PISELLI E RAGÙ DI TOTANI

TORTELLI RIPIENI CON GENOVESE E
VERDURE AMARE, SALSA AL
PROVOLONE DEL MONACO

FAGOTTINO RIPIENO CON FAVE E
RICOTTA, SPUMA DI PECORINO E
GUANCIALE

CANDELE SPAZZATE CON CREMA DI
CIPOLLE DOLCI, TONNO COTTO E
CRUDO, BURRATA E BOTTARGA

Dessert

MILLEFOGLIE DI MELA ANNURCA E
RICOTTA DI PECORA CON SALSA AL
LIMONE 17 €

BABÀ AL LIMONCELLO CON CREMA
DI AGRUMI CAPRESI 17 €

IL NOSTRO FLAN ALL'ARANCIA
AMARA 17 €

OUR TIRAMISU

TARTUFO

Restaurant Category

DESSERT

MEDITERRANEAN

ITALIAN

MEDITERRANEAN

VEGETARIAN

La Terrazza Di Lucullo Menu



Edoardo's Menù

TORTELLI RIPIENI CON GENOVESE,
VERDURE AMARE, SALSA AL
PROVOLONE DEL MONACO

FLAN ALL'ARANCIA AMARA, SORBETTO
ALL'ARANCIA E GELATINA AL CAMPARI

PESCE SAN PIETRO IN Crosta di aglio
olio e peperoncino, salsa alle
vongole veraci e cime di rapa
saltate

CANDELE SPEZZATE CON CREMA DI
CIPOLLE DOLCI, TONNO COTTO E
CRUDO, BURRATA E BOTTARGA

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
VERDURINE PRIMAVERILI, CACIO, PEPE,
TARTUFO E TARALLO

FOCACCIA RUSTICA CON ALICI
MARINATE, CIPOLLA ROSSA APPASSITA,
POMODORI CONFIT, ORIGANO E
BURRATA DEL CILENTO

Salvatore's Menù

TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA

CAPELANTE ARROSTITE, FAVE,
CIPOLLOTTO NOCERINO, LARDO DI NERO
CASERTANO E SALSA AL PARMIGIANO
REGGIANO

TORCIONE DI FOIE GRAS CON MELA
ANNURCA, SALSA AI RIBES ROSSI E PAN
BRIOCHE

PACCHERI DI GRAGNANO CON
POMODORO DI TERRA ARIDA, PESTO AL
BASILICO E STRACCIATELLA DI BUFALA

TAGLIOLINI AL TARTUFO DI STAGIONE

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL
TAURASI, CAROTE PATATE E BROCCOLI

Ingredients Used

SEAFOOD

PARMIGIANA

PESTO

VEGETABLES

GRAPEFRUIT

CHEESE

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

PANINI

LAMB

SALAD

DESSERTS

FISH

Paolo's Menù

CALAMARI VERACI AFFUMICATI,
CARCIOFI PROFUMATI ALLE ERBETTE,
PATATE, LIME, ACQUA DI PROVOLA
AFFUMICATA DI AGEROLA

POLPO CON ZUPPA DI CICERCHIE,
SALICORNA E PANISSA DI CECI

ZUPPETTA DI FAGIOLI DI CONTRONE CON
POLPETTINE DI TONNO AL CURRY E
NDUJA

I MITICI RAVIOLI CAPRESI

PASTA MISCHIATA PASTIFICIO DEI CAMPI
PISELLI E RAGU' DI TOTANO

RICCIOLA COTTA A BASSA
TEMPERATURA, CAPPERI DI SALINA,
SCAROLA PICCANTE, FINOCCHIETTO E
PATATE AL LIMONE

VALRHONA FONDENTE CON LE NOSTRE
ARANCE AMARE

IL Fine Pasto Campano / the Perfect Ending Campania Style

GRAPPA DI GRECO, BENITO FERRARA

LIQUORE NOCINO, È CURTI

PRIVILEGIO, FEUDI SAN GREGORIO

LIQUORE CON LATTE DI BUFALA,
DISTILLERIA PETRONE

La Terrazza Di Lucullo Menu



GRAPPA DI AGLIANICO,
FONTANAVECCHIA

RATAFIÀ DI NONNA ERMINIA, DI MEO

AQUAVITE DI ALBICOCHE DEL VESUVIO,
AMATO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Terrazza Di Lucullo Menu



La Terrazza Di Lucullo

Via Giuseppe Orlandi 4 Naples
80071, Anacapri, Italy

Opening Hours:

Monday 12:30-14:00
Tuesday 12:30-14:00
Wednesday 12:30-14:00
Thursday 12:30-14:00
Friday 12:30-14:00
Saturday 12:30-14:00
Sunday 12:30-14:00

Made with [Menu](#)

