



RISTORANTE L'OLIVO  
ANACAPRI



DAVITTORIO  
RISTORANTE - ENTRA - CANTINA - CUCINA

Cinque stelle e  
quarant'anni di Champagne...

*Five stars and  
forty years of Champagne...*

Sabato 27 Aprile 2019  
*Saturday April 27<sup>th</sup> \* 2019*



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
A REIMS - FRANCE

Sabato 27 aprile, il Capri Palace inaugura la stagione primaverile con un imperdibile appuntamento eno-gastronomico. Il celebre ristorante L'Olivo del Capri Palace- 2 stelle Michelin- accoglie i Fratelli Cerea, acclamati chef del ristorante Da Vittorio- 3 stelle Michelin- e la maison Pommery per celebrare un evento culinario di grande prestigio. Gli amanti del buongusto potranno assaporare un'occasione davvero unica, una serata che unisce la gastronomia di alto livello, lo champagne di classe mondiale e l'impeccabile bellezza del Capri Palace. Andrea Migliaccio del ristorante L'Olivo e i Fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio, cureranno un menu gourmet a quattro mani abbinato allo champagne Pommery, in occasione del quarantesimo anniversario della Cuvée Louise. A partire dalle ore 20.00, sulla suggestiva terrazza del Bar degli Artisti, l'evento inizierà con aperitivo e musica dal vivo con la band Napoli Project seguito dalla cena gourmet al Ristorante L'Olivo, per poi concludere con il dopocena al Bar degli Artisti insieme alla DJ Messy G.



On Saturday April 27<sup>th</sup>, Capri Palace rings-in the spring season with a unmissable gourmet appointment. Capri Palace's celebrated L'Olivo restaurant- 2 Michelin stars- welcomes Fratelli Cerea, acclaimed chef from Da Vittorio Restaurant- 3 Michelin stars- and maison Pommery to celebrate the most prestigious culinary event. Gourmet aficionados will savor a truly unique occasion – a night blending top-tier gastronomy, world-class champagne, and the impeccable beauty of Capri Palace. L'Olivo restaurant's Andrea Migliaccio and Da Vittorio restaurant's Fratelli Cerea, will curate a four-hand gourmet menu paired alongside Pommery champagne as we celebrate the fortieth anniversary of its Cuvée Louise. Starting at 8:00 pm on the scenic terrace of Bar degli Artisti enjoy an aperitif with live music by Napoli Project band, followed by the gourmet dinner at L'Olivo Restaurant and a night-cap at Bar degli Artisti alongside DJ Messy G.

Aperitivo al Bar Degli Artisti  
*Aperitif at Bar Degli Artisti*  
Champagne Pommery Apanage Blanc de Blancs Brut

□□□□ □□ □□□□□□□□□□ L'O□□□□□\*\*  
*DINNER AT L'OLIVO\*\* RESTAURANT*

**Andrea Migliaccio**

Crudo di mare  
*Assorted sea food raw plate*  
Cuvée Louise Nature 2004

•••

**Fratelli Cerea**

Spaghetti di tonno con bagnacauda  
*Tuna fish spaghetti with "Bagnacauda"*  
Cuvée Louise Brut 2004

•••

**Andrea Migliaccio**

Gnocchi di patate con astice,  
cavolfiori affumicati, pomodoro confit e polvere di capperi  
*Potato dumpling with smoked couliflower, candied tomato and capers powder*  
Cuvée Louise Brut 2002 Magnum

•••

**Fratelli Cerea**

Risotto con fagioli e baccalà  
*Risotto with beans and salted cod*  
Cuvée Louise Brut 2000 Magnum

•••

**Andrea Migliaccio**

Lombo di agnello in crosta di nocciole,  
patate viola e salsa ai frutti rossi  
*Lamb loin in huzelnuts crust with violet potatoes and red fruit sauce*  
Cuvée Louise Brut 1999

•••

**Fratelli Cerea**

Paesaggio marziano  
Kermesse di dolci  
*Martian landscape*  
*Petit fours Selection*  
Cuvée Louise Rosé Brut 2004

220 Euro per persona bevande incluse  
*Euro 220 per person beverage included*

Per info e prenotazioni ristorante L'Olivo  
*For info and reservations L'Olivo restaurant*  
olivo@capripalace.com T: +39 081 978 05 60

