



Ristorante **Terrazza** Tiberio

Terrazza Tiberio, your precious gastronomic experience



Terrazza Tiberio welcomes you for dinner in one of the most exclusive and scenographic venues in Capri. With our friendly and professional service we strive to guide our guests into a journey of authentic flavors.

Restaurant Managers
Daide D'Ambrosio – Francesco Verde

Our philosophy, dedication and authenticity



Our way to interpretate the experience of the traditional and mediterranean gastronomy focus on the best ingredients and raw materials from the season, preserving the sustainability of the area

Executive Chef
Francesco De Simone





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Antipasti - Starters

CRUDITÉS DI MARE - RAW SEAFOOD

tonno, orata , scampo, seppia, ostrica
tuna, sea bream, scampi, cuttlefish, oyster

TRIGLIA - RED MULLET

in tempura, pikles di cipolla rossa e asparagi
tempura style, red onion pikles and asparagus

TOTANO - FLYING SQUID

ripieno con verdure di stagione e ragù di totano
stuffed with seasonal vegetables and squid ragoût

MANZO - BEEF

tartare, emulsione d'uovo e senape
tartare, egg emulsion and mustard

UOVO - EGG

croccante, crema di cavolfiore e tartufo
crunchy, caouliflower sauce and truffle

L'ORTO - GARDEN

cotte, crude e marinate
raw, cooked and marinated



Pasta e Zuppe – Pasta and Soups

LINGUINA

profumo di limone, calamaro e colatura di alici
lemon scented, squid and anchovies

RISOTTO

al tè macha, crudo di gamberi, zenzero e aglio nero
green tea, raw prawns, ginger and black garlic

RAVIOLO

ripieno di emulsione all'aglio, salicornia, tartufo e ricci di mare
stuffed with garlic emulsion, sea asparagus, venus clams and sea urchin

TORTELO

ripieno di bufalo su crema di fave, spuma di cacio e grue di cacao
filled with buffalo meat, on broad bean sauce, cacio cheese foam and cocoa grue

ZITO

datterino giallo, friggitelli e olive taggiasche
yellow cherry tomatoes, friggitelli, taggiasche olives

SAN MARZANO

crema di pomodoro, sfera di ricotta di bufala e pinoli
tomato soup, buffalo ricotta cheese sphere and pine nuts





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Mare – From the Sea

ROMBO - TURBOT

purea affumicata di mais, friarielli e limone candito
smoked corn purée, friarielli and candied lemon

BACCALA' - SALT COD

FÆR ØER

crema di pappacelle dolci, pomodori verdi e tarallo
pappacelle cream, green tomatoes and tarallo

MOSCARDINO – CURLED OCTOPUS

rosti di patate, pesto di olive, foglie di capperi e aria di prezzemolo
potatoe rosti, olive pesto, caper leaves, parsley foam



Terra – from the Land

AGNELLO – LAMB

crosta di nocciola, melanzana perlina e coulis di kumquat
hazelnut croast, baby eggplant pearls and kumquat coulis

IBERICO - IBERIAN

maialino con lattughino, mandorle tostate e salsa di barbabietola
suckly pig with baby lettuce, toasted almonds and beetroot





Ristorante **Terrazza** Tiberio

Dolci Momenti – Sweet Moments

CROSTATA - TARTE

limoni di Capri, meringa flambata e coulis di fragoline di bosco
Capri's lemons, flambée merengue and wildberries coulis

CHEESECAKE

ai frutti di bosco
with wildberries

TIRAMISU'

savoiaro, caffè e mascarpone
savoiaro cookie, coffee and mascarpone cheese

BABA'

all'arancia
scented orange

SELEZIONE DI FORMAGGI – CHEESES SELECTION :

Pecorino di Pienza
Brescianella all'acquavite
Robiola ai tre lattii
Caciocavallo di bufala



Thank YOU for dining with us

