

AL RISTORO DEL MORO
RAVELLO

*La tradizione
che guarda all'innovazione*

*When tradition
looks to innovation*



wi-fi: *Graal-guests*
password: wireless2024

Chiediamo cortesemente di far presente,
al momento dell'ordinazione, eventuali allergie o intolleranze.
Su richiesta degli interessati
è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto,
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

* Alimento congelato/surgelato di qualità superiore
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

** Per garantire sicurezza e salubrità,
i prodotti destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni
del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, cap. III lett

We kindly ask you to point out
any allergies or intolerances when ordering.
Upon request the list of Ingredients-Allergens
for each individual dish is available,
compliant with the requirements of EC Reg. 1169/2011.

* Superior quality frozen/deep-frozen food compliant
with the requirements of EC Reg. 1169/2011.

** To guarantee safety and healthiness,
products intended to be consumed raw
are subjected to preventive reclamation treatment compliant
with the requirements of EC Reg. 853/2004,
Annex III, Section. VIII, chapter.III

Antipasti

Starters

Bellavista di tartare di tonno* con le sue guarnizioni

Tuna tartare "Bellavista"*

(1, 4, 6, 10, 12, 14)

€ 22,00

Alici** in "Carrozza"

cremoso di burrata, scarola cruda e cotta

*Anchovies** stuffed with burrata cheese and escarole*

(1, 3, 4, 7)

€ 20,00

Polpo* in doppia cottura, alla "Bella Donna"

terra di olive, pomodoro affumicato e mayo di capperi di Salina

Octopus cooked with olives, smoked tomato and caper mayo*

(6, 12, 14)

€ 22,00

Manzo di Podolica al coltello

tacos di mais, cipolla rossa caramellata e yogurt

Podolica beef with tapioca chips, red onion and yogurt

(3, 6, 7)

€ 24,00

Tempura di fiore di zucca con ricotta di bufala,

pomodoro cuore di bue e clorofilla di basilico

Pumpkin flowers stuffed with Buffalo ricotta,

tomato and basil

(1, 7)

€ 18,00

Primi Piatti

Pasta Dishes

Spaghettone alla chitarra “pastai Gragnanesi”
con bellavista di vongole
e fiocchi di pomodorini appesi
Spaghetti with clams and cherry tomatoes

(1, 14)

€ 24,00

Riso di pasta al burro di bufala, alici di Cetara,
lemon curd e nocciole tostate
*Rice with buffalo butter, Cetara anchovies,
lemon curd and toasted peanuts*

(4, 7, 8, 14)

€ 18,00

Tagliolini “Aglione, Olio e Peperoncino” a modo mio
pomodori dry, tarallo Napoletano e bottarga di muggine
*Tagliolini with garlic, olive oil, hot chilly pepper,
tarallo and bottarga*

(1, 4, 7, 8)

€ 18,00

Gnocchi di patata con cuore di caciocavallo di Agerola
fondente di pomodorino giallo, croccante di tarallo e perle di basilico
*Gnocchi with Agerola “caciocavallo” cheese,
yellow cherry tomatoes, tarallo and basil*

(1, 3, 7)

€ 22,00

Bottoni tirati a mano di ragù Napoletano,
dressing di ricotta di Bufala e germogli di basilico fresco
*Home made pasta with Neapolitan ragù,
buffalo ricotta cheese and fresh basil*

(1, 3, 7, 9)

€ 25,00

Secondi Piatti

Main Courses

Trancio di pescato del giorno in doppia cottura
con schiacciata di patate
e salsa al limone IGP della Costiera Amalfitana
Catch of the day with potato cream and Amalfitan lemon dressing

(4)

€ 26,00

Bianco di rombo arrosto
con porri brasati al sentore di brace e salsa olandese
Grilled turbot with asparagus tart and hollandaise sauce

(3, 4, 7)

€ 25,00

Baccalà* in olio cottura la sua pelle soffiata
pappacelle napoletane, olive taggiasche e capperi
Salted codfish cooked with olive oil, olives,
bell peppers and capers*

(4, 12)

€ 22,00

Filetto di manzo arrosto, il suo jus al tartufo nero
e crostino di patate al latte
*Roasted beef fillet au jus of black truffle,
creamy potato croutons*

(7)

€ 32,00

Carré di agnello in due cotture
con la sua crocchetta cacio e pepe
crostino di patate al latte
*Loin of lamb, cheese croquette
and creamy potato croutons*

(1, 3, 7, 9)

€ 30,00

Insalate

Salads

Insalata Nizzarda di gamberi*
mazzancolle, patate, misticanza, tuorlo marinato,
olive taggiasche, dressing al limone IGP
Nizzarda Shrimp salad*
shrimps, mixed salad, marinated egg yolk, olives, lemon dressing
(2, 3, 12)
€ 18,00

Insalata Greca
feta greca, olive taggiasche, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa
Greek salad
feta, olives, cherry tomatoes, cucumbers, red onion
(7, 12)
€ 15,00

Insalata Caprese
Variazione di pomodori e mozzarella di bufala,
basilico e olive taggiasche
Caprese salad
buffalo mozzarella, tomato, basil and olives
(7, 12)
€ 18,00

Insalata Ravello
Germogli di campo, crudità, primo sale,
crème fraîche di avocado e noci di Sorrento
Ravello salad
Field sprouts, primosale cheese, avocado crème fraîche, nuts
(7, 8)
€ 18,00

Dolci

Desserts

Caffelatte

praline di tiramisù, namelaka al mascarpone,
rocce di cioccolato, caffè ristretto e kahlua

Caffelatte dessert

(3,7)

€ 12,00

La mia idea di ricotta e pere

Cake with ricotta cheese and pears

(1,3,7,8)

€ 14,00

Delizia al limone

della Costiera Amalfitana

Delizia lemon cake

(1,3,7)

€ 10,00

Cre moso di cioccolato bianco e yogurt,
frutti di bosco e crumble alla mandorla

White chocolate yogurt mousse, berries and almond crumble

(7,8)

€ 10,00

Selezione di formaggi di diverse stagionature
confettura di pomodoro datterino e frutta fresca

Cheese selection with jam

(1,7)

€ 12,00

Coperto (a persona)
Cover charge (for person)

€ 3,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾;
- b) Maltodestrine a base di grano⁽¹⁾;
- c) Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) Lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

⁽¹⁾ e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SOBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIERIES

1. Grains containing glutens, that is: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their bybird strains and derivative products, among wich:

- a) Grain-based glucose syrups, including dextrose ⁽¹⁾;
- b) Grain-based Maltodextrines ⁽¹⁾;
- c) Barley-based glucose syrups;
- d) Grains used for making distilled spirits, including ethyl alcoh of agricultural original.

2. Shellfish and shellfish-based products

3. Eggs and egg-based products

4. Fish and fish-based products, except:

- a) Fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) Gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer or wine.

5. Peanuts or peanut-based products

6. Refined soybean-based products, except:

- a) Refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;
- b) Natural, mixed tocopherols (E306), natural D-alfa tocopherol, natural D-alfa tocopherol acetate, natural D-alfa soybean-based tocopherol succinate;
- c) Phytosterol-derived vegetable oils and soybean-based phytosetrol esters;
- d) Vegetable stanol esters produced from soybean-based vegetable oil sterols.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) Whey used for making distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) Lactol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spitits, including ethyl alcohol or agricultural origin.

9. Celery and celery-based products

10. Mustard and mustard-based products

11. Sesame seeds and sesame seed-based products

12. Sulfur dioxide and sulfites at concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litro in terms of total SO₂ to be calculated for products such as those proposed as ready for consumption or reconstitued according to manufacturer's instructions.

13. Lupines and lupine-based products

14. Mollusks and mollusk-based products

⁽¹⁾ And derivate products, in so far as the transformation that they have undergone is not likely to elevate the allergenic levels judged by Authorities as to the base-product from which they are derived.

AL RISTORO DEL MORO
RAVELLO



Al Ristoro del Moro



@alristorodelmoro_ravello

