

AL RISTORO DEL MORO
RAVELLO

*La tradizione
che guarda all'innovazione*

*When tradition
looks to innovation*



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

Coperto (a persona) ————— € 3,00
Cover charge (for person)

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)

€ 24,00

Cannolo di pane con ricciola "all'acqua pazza"**

olive, capperi e morbido di ricotta di bufala

*Bread roll with amberjack "Acqua pazza" style
with olives, capers, and buffalo ricotta cheese*

(1, 3, 4, 6, 7)

€ 22,00

Gran sauté di frutti di mare,

con un po' di peperoncino e frisella napoletana

Seafood sauté with hot chilly peppers and "frisella"

(1, 14)

€ 25,00

Tartara di manzo Podolica, burrata,

pomodoro cuore di bue candito, tartufo nero estivo

Beef tartare, burrata cheese, tomato confit and black truffle

(1, 7)

€ 26,00

Crocchette di cremoso di melanzane alla Parmigiana,

chantilly di ricotta, datterino rosso e clorofilla di basilico

Eggplant "Parmigiana" croquettes with ricotta cheese, cherry tomatoes and basil

(1, 3, 7)

€ 18,00

Primi Piatti

Pasta Dishes

Spaghetti dei pastai Gragnanesi
con bellavista di vongole in bianco

Spaghetti with clams

(1, 14)

€ 24,00

Scialatielli artigianali in ristretto di “zuppa di pesce”
e caviale di alici di Cetara

Home made scialatielli pasta with fish souce and Cetara anchovy caviar

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14)

€ 27,00

Riso San Massimo mantecato con acqua di mozzarella
astice scalzato, il suo jus, polvere d’arancio e clorofilla di basilico

Risotto with lobster, orange powder and basil

(2, 7, 9, 14)

€ 34,00

Mezzi Paccheri farciti come una “Nerano”
zucchine dorate e soffio di provolone del Monaco

Mezzi paccheri stuffed with courgettes and “provolone del monaco” cheese

(1, 7)

€ 22,00

Ndundero Minorese al pomodorino fresco in tre consistenze
e fuso di caciocavallo di Agerola

Ndundero with fresh cherry tomato souce and cacciocavallo cheese

(1, 3, 7, 9)

€ 18,00

Secondi Piatti

Main Courses

Trancio di pescato del giorno in doppia cottura
con schiacciata di patate al vapore e dressing di limone IGP della Costiera Amalfitana

Catch of the day with potato cream and lemon dressing

(4)

€ 26,00

Calamaro* scottato con provola di Tramonti
e scapece di zucchine

Seared squid with Tramonti provola and fried courgettes*

(1, 7, 12, 14)

€ 22,00

Crudo e cotto di tonno*

panzanella di verdure estive e ristretto all'aglianico

Raw and cooked tuna, escarola, burrata and candied orange*

(1, 4, 12)

€ 24,00

Filetto di manzo arrosto, il suo jus
crostino di patate al latte

Roasted beef fillet au jus of black truffle, creamy potato croutons

€ 32,00

Pollo in porchetta alle erbe mediterranee,
tortino di spinaci e salsa olandese

Chicken roasted with mediterranean herbs, asparagus pie, and hollandaise sauce

(3, 7)

€ 20,00

Insalate

Salads

Insalata Nizzarda di gamberi*
Mazzancolle, patate, misticanza tuorlo marinato,
olive taggiasche, dressing al limone IGP

Nizzarda Shrimps 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 and red onion

(7, 12)

€ 15,00

Insalata Caprese
Variazione di pomodori e mozzarella di bufala,
basilico e olive taggiasche

Caprese salad
buffalo mozzarella cheese, tomatoes, 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)

€ 14,00

Crema Caramelia

semifreddo al caramello, sorbetto alla banana, crumble al gruè di cacao

Caramel iced mousse, banana sorbet and cocoa crumble

(1, 3, 7, 8)

€ 12,00

Cake Caprese,

gelato alla vaniglia e caramello all'arancia

Caprese cake with vanilla ice cream and orange caramel

(3, 7, 8)

€ 10,00

Delizia al limone IGP della Costiera Amalfitana

Delizia lemon cake

(1, 3, 7)

€ 10,00

Cremoso di cioccolato bianco e Yogurt,

frutti di bosco e crumble alla mandorla

White chocolate yogurt mousse, berries and almond crumble

(7,8)

€ 10,00

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 reconstituted 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.