

Menu à la carte

Al ristoro del moro

*via della Repubblica, 10
84010 Ravello (Sa)*

*ph: 089.857.222
fax: 089.857.551*

*info@alristorodelmoro.it
www.alristorodelmoro.it*

Antipasti / Appetizer

*(4) 

Polpo tenace cotto al vapore su salsa tiepida agli agrumi
Steamed Octopus on warm citrus sauce
€ 13,00

*(4.7) 

La tartare di tonno rosso su colatura di mozzarella e
crumble di cocco
The red tuna tartare with mozzarella and coconut crumble
€ 16,00

*(1.4.14) 

Guazzetto di cozze con crostini all'aglio
Mussels stew with garlic croutons
€ 15,00

*(7) 

La nostra insalata caprese con pomodori di
Sorrento e mozzarella di bufala
Our caprese salad with Sorrento tomatoes
and buffalo mozzarella
€ 14,00

*(3.7) 

Flan di fiori di zucca su passatina leggera di patate viola
Pumpkin flowers flan on light purple potatoes
€ 13,00

*(4) 

*Aspic di melone cantalupo, prosciutto crudo
e panna sifonata*

*Aspic of cantaloupe melon, raw ham
and siphoned cream*

€ 13,00

**Legenda: Le pietanze contrassegnate con l'asterisco
contengono prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze.
Verificarne i contenuti nell'elenco allegato*

**Legend: The dishes marked with an asterisk contain
substances or products causing allergies or intolerances. Check the contents in the attached list.*

Primi piatti e zuppe/ First courses and soup

*(2) 

*Risotto allo sfusato amalfitano e tartare di gamberone
“Rosso di Mazara”*

*Risotto with sfusato amalfitano and red tartare
prawn of Mazara*

€ 16,00

*(1.2.7)

*Gnocchetti alla cenere di gorgonzola dolce basilico
cristallizzato e pomodorini confit*

*Gnocchetti with crumbled sweet gorgonzola and crystallized basil
with confit tomatoes*

€ 13,00

*(1.14)

Trofie al sauté di vongole veraci e friggitelli

Trofie pasta with sauté of clams and friggitelli (green chillies)

€ 17,00

*(1.4)

*Linguine all'aglio e olio e colatura di alici di cetara con tocchetti
di tonno rosso*

*Linguine pasta with garlic and oil, “colatura”(sauce) of Cetara anchovies
with chunks of red tuna*

€ 13,00

*(1.3.7)

La classica carbonara con uovo in camicia

The classic carbonara with poached egg

€ 13,00

*(1.2.3)

*Ravioli di pasta fresca con farcia d'astice sulla
sua bisque ristretta al pomodoro*

*Home made ravioli with lobster filling on
its bisque restricted to tomato*

€ 18,00

*(9) 

Zuppa del contadino

Mixed vegetables soup

€ 12,00

**Legenda: Le pietanze contrassegnate con l'asterisco contengono prodotti o sostanze
che provocano allergie o intolleranze.*

Verificarne i contenuti nell'elenco allegato

**Legend: The dishes marked with an asterisk contain substances or products causing allergies or intolerances.*

Check the contents in the attached list.


Secondi di pesce / Main courses of fish

**(2.4.14) *

*Grigliata mista di pesce con salsa menta
e capriccio dell'orto*

*Mixed grill of fish with mint sauce
and mixed salad*

€ 25,00

**(4.11) *

Trancio di tonno rosso scottato in crosta di sesamo su julienne di cipolla rossa

*Slice of red tuna in sesame crust on
a red onion julienne*

€ 20,00

**(4.2.5)*

Fritturina di paranza del giorno

Fried mixed fish of the day

€ 20,00

**(14) *

Seppia alla scapece

“Scapece” cuttlefish (vinegar and wild herbs)

€ 20,00

**Legenda: Le pietanze contrassegnate con l'asterisco contengono prodotti
o sostanze che provocano allergie o intolleranze.*

Verificarne i contenuti nell'elenco allegato

**Legend: The dishes marked with an asterisk contain substances or products causing allergies or intolerances.
Check the contents in the attached list.*

Secondi di carne / Main courses of meat

**(5) *

Filetto di manzo su salsa di Porto alle erbe selvatiche

Beef fillet on Port sauce and wild herbs

€ 27,00

**(3.7) *

Stinco di Agnello (cotto a bassa temperatura) su cremoso di patate allo zafferano

Lamb shank (cooked at low temperature) on creamy saffron potatoes

€ 24,00

**Legenda: Le pietanze contrassegnate con l'asterisco contengono prodotti
o sostanze che provocano allergie o intolleranze.*

Verificarne i contenuti nell'elenco allegato

**Legend: The dishes marked with an asterisk contain substances or products causing allergies or intolerances.
Check the contents in the attached list.*

Dessert

*(1.3.7.8)

*Cannolo siciliano con ricotta e pera
chantilly e frutti di bosco*
Sicilian cannolo with ricotta cheese and pear
€ 7,00

*(1.3.7.8)


Cheesecake ai frutti di bosco
Cheesecake with berries
€ 7,00

*(1.3.7.9) 

Delizia al limone
Lemon delight
€ 7,00

*(1.3.7) 

Babà Napoletano con crema chantilly e frutti di bosco
Neapolitan "babà" with chantilly cream and berries
Da € 5,00 a € 10,00

*(1.3) 

Tiramisù
€ 7,00

Mosaico di frutta fresca
Mix of fresh fruits
€ 7,00

**Legenda: Le pietanze contrassegnate con l'asterisco contengono prodotti
o sostanze che provocano allergie o intolleranze.*

Verificarne i contenuti nell'elenco allegato

**Legend: The dishes marked with an asterisk contain substances or products causing allergies or intolerances.
Check the contents in the attached list*

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.*

1. *Crostacei e prodotti a base di crostacei:*

2. *Uova e prodotti a base di uova.*

3. *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.*

1. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*

2. *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.*

1. *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.*

1. *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*

2. *Sedano e prodotti a base di sedano.*

3. *Senape e prodotti a base di senape.*

4. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*

5. *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.*

6. *Lupini e prodotti a base di lupini.*

7. *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 hybrid strains and derivative products, among which:
 - 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 alcohol of agricultural origin.
 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, except.
 6. Refined soybean-based products, except:
 - a) Refined soybean oil and fat (1);
 - b) Natural, mixed tocopherols (E306), natural D- α tocopherol, natural D- α tocopherol acetate, natural D- α soybean-based tocopherol succinate;
 - c) Phytosterol-derived vegetable oils and soybean-based phytosterol 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 spirits, 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 derivative 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.

