



*Entree di benvenuto: crudo d'ostrica su gel di sfusato amalfitano*

\*\*\*

*Scarola liquida, crudità di scampi, alici dissalate, pane croccante sbriciolato e stracciatella  
di burrata*

\*\*\*

*Tartarina di gamberone rosso su salsa di melograno ed aria di menta*

\*\*\*

*Riso venere al ragout d'astice su salsa aioli (salsa all'aglio dolce)*

\*\*\*

*Cappellotti con farcia di coda di rospo sulla sua bisque ristretta*

\*\*\*

*Trancio di ricciola al vapore aromatizzato al timo/ limone su salsa di ravanelli, erbe e  
fiori*

\*\*\*

*Lenticchie e zampone di mezzanotte secondo noi*

\*\*\*

*Panettone artigianale classico*

*Buffet di frutta fresca e secca*

**ALRISTORO DEL MORO**

CUCINA TIPICA CAMPANA

[www.alristorodelmoro.it](http://www.alristorodelmoro.it) – [info@alristorodelmoro.it](mailto:info@alristorodelmoro.it)

Via della Repubblica, 8 84010 Ravello, (Sa)  
tel. +39.89857222 +39.89857901 fax +39.89857551

[www.hotelgraal.it](http://www.hotelgraal.it) [info@hotelgraal.it](mailto:info@hotelgraal.it)