

# AL RISTORO DEL MORO RAVELLO

Il ristorante "Al Ristoro del Moro" nasce nel 2005 dall'intuizione della famiglia Fraulo - Vuilleumier gestore dell'Albergo Graal.

L'idea, sin dall'apertura dell'albergo nel 1966, è quella di dar vita ad un ristorante a la carte, che fosse allo stesso tempo parte dell'albergo ma anche aperto all'esterno, visibile ai tanti passanti e soggiornanti di Ravello che volessero fermarsi, anche senza soggiornarvi, così da godere del bellissimo

panorama, la costa d'Amalfi ed i monti Lattari, che dalla sua terrazza si apre allo sguardo tanto che suggestione e romanticismo si fondono in una emozione unica.

Dal 2024 lo chef Aldo Cretella, insieme al suo staff, firma il menu con gustose creazioni al fine di far vivere un'esperienza culinaria che dia spazio al gusto, alla contemporaneità e alla vista.

La curiosità dello chef nella scelta dei piatti, traspare da ogni piatto con le sue pietanze che incantano gli occhi e il palato.

Gli arredi tutti, dalla sedia ai tavoli, creati su disegno dal genio del professore Filippo Alison e realizzati da maestri artigiani falegnami napoletani, i tendaggi hanno tutte le nuances di azzurro, il blu scuro della sala interna che ti accoglie nella sua intimità per proiettarti verso l'esterno, verso la visione dell'infinito la magnifica vista sul mare che tanto ha incantato e ispirato l'estro creativo di musicisti, letterati e artisti.



*The restaurant "Al Ristoro del Moro" was established in 2005, born from the vision of the Fraulo-Vuilleumier family, managers of Hotel Graal. Since the hotel's opening in 1966, the idea had been to create an à la carte restaurant that would be part of the hotel yet also open to outside guests-welcoming passersby and residents of Ravello who might wish to stop in without staying overnight. In this way, everyone could savor the breathtaking landscape of the Amalfi Coast and the Lattari Mountains as revealed from the hotel terrace, where suggestion and romance meld into a single, unforgettable emotion.*

*Since 2024, Chef Aldo Cretella and his team have crafted the menu, delighting diners with creations that celebrate taste, modernity, and aesthetics. The chef's curiosity shines through in every dish, enchanting both the eyes and the palate.*

*The entire interior-chairs, tables, and more - was conceived by the brilliant design of Professor Filippo Alison and brought to life by master Neapolitan carpenters. Curtains and drapes in nuanced shades of blue echo the deep navy tones of the dining room, an intimate space that draws the gaze outward toward a vision of infinity.*

*It is a magnificent view of the sea that has long captivated and sparked the creativity of musicians, writers, and artists alike.*



wi-fi: *Graal fast*  
password: *internet 1*

---

---

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

---

*La Tradizione  
ed un po' di Innovazione*

*Mix of Tradition  
and Innovation*

# Antipasti

## Starters

Tartara di tonno\*  
condita al tavolo dal Maître Nicola

*Tuna tartare\**  
*seasoned at the table by Maître Nicola*

1, 4, 6, 10, 12, 14

€ 25,00

Mosaico di ricciola\*\* in foglia di alga nori,  
il suo fondo di cottura, uova di lompo e menta

*Raw and smoked amberjack\*\* in nori seaweed,*  
*lumpfish roe and mint*

4, 6, 7, 9

€ 24,00

Polpo\* in doppia cottura  
condimento alla Luciana e la sua mayo

*“Luciana’s style” octopus\* and its mayo*  
*tomato sauce, capers, olives, parsley, garlic and evo oil*

4, 12, 14

€ 26,00

Peperone ripieno alla “napoletana” a modo mio

*Stuffed pepper in “Neapolitan style”*

1, 6, 7, 12

€ 22,00

Battuta di manzo al coltello  
estratto di pomodori sorrentini, babà salato e yogurt di bufala

*Beef tartar, tomato extract, salted cake baba and buffalo yogurt*

1, 3, 7, 9, 10

€ 24,00

# Primi Piatti

## *Pasta Dishes*

Spaghettone alla chitarra pastai Gragnanesi  
con bellavista di vongole e focchi di pomodorini appesi

*Thick spaghetti with clams and red plum tomato flakes*

1, 14

€ 25,00

Riso napoletano, con scampi\*, caffè e agrumi

*Rice with prawns\*, coffee and citrus flavour*

1, 2, 7

€ 28,00

Tortelli di genovese di tonno\*

salsa teriyaki, provola fondevole e clorofilla di basilico

*Tortelli stuffed pasta with tuna\* "Genovese" filling,  
teriyaki sauce, provola cheese fondant and basil chlorophyll*

1, 3, 4, 6, 7

€ 26,00

Tagliolini artigianali al burro affumicato  
profumo dei limoni della Costiera, basilico e nocciole salate

*Home-made tagliolini with basil,  
salted nuts and and scent of the Amalfi Coast*

1, 3, 7, 8

€ 22,00

Anello di pasta fresca al ragù di manzo  
blu di bufala e ristretto di aglianico

*Home-made fresh pasta with beef ragout,  
buffalo blue cheese and condensed "Aglianico" wine*

1, 3, 7, 12

€ 25,00

## Secondi Piatti

### Main Courses

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

*Catch of the day fillet  
boiled potatoes and Amalfi Coast lemon dressing*

4

€ 28,00

Baccalà\* in olio cottura  
zuppetta di cipollotto nocerino, olio al cipollotto e polvere di peperone crusco

*Oil steamed codfish\*  
spring onions cream, crusco pepper powder and cod skin fried chips*

4, 7

€ 24,00

Bianco di rombo in croccante di patate fritte  
fiori di zucca, olive taggiasche e salsa alla mugnaia

*Fillet turbot in crusty potatoes  
pumpkin flowers, "Taggiasca" olives and "mugnaia sauce" (butter, parsley and lemon)*

4, 7, 9

€ 30,00

Filetto di manzo alla plancia  
salsa olandese e crostino di patate al latte

*Roast beef fillet  
with Hollandaise sauce and creamy potato croutons*

3, 7

€ 32,00

Pollo in porchetta alle erbe mediterranee  
il suo fondo di cottura, chutney di peperoni rossi e flan di spinaci

*Chicken with Mediterranean herbs,  
red pepper chutney and spinach flan*

1, 3, 6, 7

€ 22,00

# Le Insalate

## *Salads*

Caesar salad con acciughe di Cetara  
lattuga, pane tostato, parmigiano, alici "Armatore" e salsa Caesar

*Caesar salad with anchovies from Cetara*  
*lettuce, toasted bread, parmigiano cheese, "Armatore" anchovies and Caesar sauce*

1, 3, 4, 7

€ 18,00

### Insalata Greca

feta greca, olive taggiasche, pomodorini, cetrioli e cipolla rossa

*Greek salad*  
*Greek feta, "Taggiasca" olives, cherry tomatoes, cucumber and red onion*

7, 12

€ 15,00

### Insalata Caprese

variazione di pomodori con burrata, basilico e olive taggiasche

*Mixed tomatoes, burrata cheese, basil and "Taggiasca" olives*

7, 12

€ 18,00

### Insalata Ravello

Germogli di campo, crudità primo sale,  
crème fraîche di avocado e noci di Sorrento

*Ravello salad*  
*mixed salads types, "primo sale" cheese,  
avocado crème fraîche and Sorrento nuts*

7, 8

€ 16,00

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

### LIST OF ALLERGENS

- |                                                                                     |                                    |                                                                                     |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|    | 1. Glutine<br><i>Gluten</i>        |    | 8. Frutta a guscio<br><i>Nuts</i>               |
|    | 2. Crostacei<br><i>Crustaceans</i> |    | 9. Sedano<br><i>Celery</i>                      |
|    | 3. Uova<br><i>Eggs</i>             |    | 10. Senape<br><i>Mustard</i>                    |
|  | 4. Pesce<br><i>Fish</i>            |  | 11. Sesamo<br><i>Sesame</i>                     |
|  | 5. Arachidi<br><i>Peanuts</i>      |  | 12. Anidride solforosa<br><i>Sulfur dioxide</i> |
|  | 6. Soia<br><i>Soy</i>              |  | 13. Lupini<br><i>Lupins</i>                     |
|  | 7. Latte<br><i>Milk</i>            |  | 14. Molluschi<br><i>Molluscs</i>                |

\*Alimento congelato/surgelato - \*Frozen/deep-frozen food

\*\*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.

\*\* *In order to ensure safety and health, products intended for raw consumption are subjected to prior remediation treatment according to the requirements of Reg. CE 853/2004, Annex III, Sez. VIII, chap. III lett*