

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 Maître Nicola

1, 4, 6, 10, 12, 14

€ 25,00

Come una Frisella

biscotto salato, alici** marinate, olive taggiasche,
mou di pomodoro e soffice di ricotta di bufala

*Salted biscuit, marinated anchovies**, "Taggiasca" olives,*
tomato and buffalo ricotta cheese mousse

1, 3, 4, 6, 7

€ 22,00

Seppia* il suo nero, fiori e mandorle

Cuttlefish with its ink, flowers and almonds flavours*

8, 14

€ 24,00

Uova in Purgatorio a modo mio

tuorlo croccante, pomodoro fresco, spuma di parmigiano e tartufo estivo

"Eggs in Purgatorio"

crispy yolk, fresh tomato sauce, parmigiano cheese and summer truffle

1, 3, 7

€ 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 dei 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 riserva San Massimo,
acqua di pomodorini gialli, carpaccio di capesante* e crema di sfusato amalfitano

"Riserva San Massimo" rice

sliced raw scallop, yellow cherry tomatoes and Amalfi lemon zest*

4, 7, 14

€ 28,00

Ricci di grano

stracciata di mozzarella, gamberi rosa, il suo ristretto e salicornia

Home-made pasta

stracciata di mozzarella cheese, pink shrimp extract and glasswort

1, 2, 3, 7, 9

€ 26,00

Tagliolini dei pastai Minoresi aglio e olio e peperoncino
aglio arrosto in crema, pomodoro dry, tarallo croccante e noci

Home-made tagliolini from Minori

roasted garlic cream, evo oil, chilli pepper, dry tomato, crispy tarallo and nuts

1, 3, 7, 8

€ 20,00

Ndundero Minorese al pomodoro fondente
fuso di provolone del monaco e perle di basilico

Home-made gnocchi pasta from Minori

with provolone del monaco cheese and basil pearls

1, 7

€ 22,00

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

Tataki di tonno*
sesamo in agrodolce, salsa ponzu e caponatina di verdure di stagione

Tuna steak
Sweet and sour sesame, ponzu sauce and seasonal mixed vegetable*

4, 6, 11

€ 26,00

Baccalà* in tempura
scapecce di zucchine, salsa agrodolce e mela verde

Tempura fried codfish
Scapece-style (fried and marinated courgettes), sweet and sour sauce and green apple*

1, 4, 6

€ 24,00

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

Filetto di manzo arrosto
salsa olandese e crostino di patate al latte
Roast beef fillet with Hollandaise sauce and creamy potato croutons

3, 7

€ 32,00

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

**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*



Al Ristoro del Moro



@alristorodelmoro_ravello