

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
<i>Cover charge (for person)</i>	

*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

Alici & Alici**

Alici marinate, al bacio, babà tostato con burro e alici di Cetara
Different types of anchovies on toasted babà

1, 3, 4, 7, 12

€ 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

€ 25,00

Peperone ripieno alla "Napoletana" a modo mio

Stuffed pepper in "Neapolitan style"

1, 6, 7, 12

€ 22,00

"Cappuccino" di patate, porcini e tartufo

Potatoes, mushrooms and truffle

7

€ 22,00

Primi Piatti

Pasta Dishes

Spaghettone alla chitarra "Pastai Gragnanesi"
con bellavista di vongole e fiocchi di pomodorini appesi

Spaghetti with clams and red plum tomato flakes

1, 14

€ 25,00

Riso "San Massimo" con scampì*, caffè e agrumi

Rice with shrimp scampi, coffee and citrus flavour

1, 2, 7

€ 28,00

'Ndunderi Minoresi con verdure di stagione,
il suo jus e vaniglia

*Homemade gnocchi pasta from Minori
with mixed vegetables, jus and vanilla flavour*

1, 7, 9

€ 22,00

Tagliolini al fumo di cedro
con burro, limone e nocciola

*Homemade tagliolini pasta
with smoked lemon, butter and hazelnuts*

1, 3, 7, 8

€ 20,00

Anello di pasta fresca al ragù di manzo,
blu di bufala e ristretto di Aglianico

*Homemade fresh pasta with beef ragout,
buffalo blue cheese and "Aglianico" red wine reduction*

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 tempura, scapece di zucchine,
salsa agrodolce e mela verde

Salted Codfish tempura,
Scapece - style (fried and marinated courgettes),
sweet and sour sauce and green apple*

1, 4, 6

€ 24,00

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

*Turbot fillet in potato crust,
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 peppers chutney and spinach flan

1, 3, 6, 7

€ 22,00

Le Insalate

Salads

Caesar salad con tonno scottato

Lattuga, pane tostato e parmigiano

Caesar salad with tuna steak

Lettuce, toasted bread and parmigiano cheese

1, 4, 7, 9

€ 22,00

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 salad, "Primo sale" cheese, avocado crème fraîche
and Sorrento walnuts*

7, 8

€ 16,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

LIST OF ALLERGENS

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