

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 gamberi* bianchi
pizzetta frita alle alghe, panna acida e mandorle

White shrimp tartar*
Seaweed fritter, sour cream and almonds

1, 2, 3, 8, 12

€ 24,00

Come una Frisella

biscotto salato, alici** marinate, olive taggiasche,
mole di pomodoro e soffiato di ricotta di bufala

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

1, 3, 4, 6, 7, 9

€ 22,00

Polpo* in doppia cottura

condimento alla Luciana e la sua mayo

"Luciana's style" octopus and its mayo*
tomato sauce, capers, olives, parsley, garlic, evo oil

2, 4, 14

€ 24,00

Battuta di manzo al coltello

blu di bufala, gel di cipolla rossa e crumble al mais

Beef tartar, buffalo blue cheese, red onion gel and corn crumble

3, 7

€ 24,00

Uovo in pasta come una Nerano

zucchine, provolone del Monaco, tartufo estivo e jus di verdure

Homemade "Nerano Style" stuffed pasta with courgettes,
"Provolone del Monaco" cheese, summer truffle and mixed vegetable

1, 3, 7, 9

€ 22,00

Primi Piatti

Pasta Dishes

Spaghettoni alla chitarra pastai Gragnanesi
con bellavista di vongole e fiocchi di datterino rosso
Thick Spaghetti with clams and red plum tomato flakes

1, 14

€ 24,00

Tagliolini dei pastai Minoresi, aglio e olio e peperoncino a modo mio
aglio arrostito in crema, alici "Armatore", tarallo croccante e noci

Homemade tagliolini from "Minori"
*Roasted garlic cream, evo oil, chilli pepper, "Armatore" anchovies,
crispy tarallo and nuts*

1, 3, 4, 7, 8

€ 20,00

Riso riserva San Massimo

scarola alla napoletana, pesce azzurro e croccante di cacio e pepe
Seasonal green in Neapolitan style, blue fish and croquant of cheese and pepper rice

4, 6, 7, 8, 9

€ 22,00

Tortelli artigianali alla parmigiana di melanzane

Tortelli stuffed pasta "Parmigiana" style
Fried eggplants, mozzarella cheese, tomato sauce

1, 3, 7

€ 24,00

Ndundero Minorese al pomodoro fondente
fuso di caciocavallo e perle di basilico

*Homemade gnocchi pasta with caciocavallo cheese fondant
and basil gel pearls*

1, 7

€ 20,00

Secondi Piatti

Main Courses

Trancio di pescato del giorno in doppia cottura
schiacciata di patate e dressing di limone

Catch of the day fillet
Mashed potatoes and lemon dressing

4

€ 28,00

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

Turbot in crusty potatoes
pumpkin flowers, "Taggiasca" olives and "Mugnaia sauce" (butter, parsley and lemon)

3, 4, 7, 9

€ 26,00

Baccalà* XL in olio cottura
zuppeta di cipollotto nocerino, peperone crusco e la sua pelle soffiata

*Oil backed XL Codfish**
Spring onion soup, crusco pepper and cod skin chips

4, 7, 12

€ 24,00

Filetto di manzo alla plancha,
salsa di rucola, cremoso di parmigiano e millefoglie di patate

Roasted beef fillet
Rocket sauce, Parmigiano Reggiano fondant and potatoes in crusty dough

7

€ 32,00

Medaglioni di pollo alle erbe mediterranee
popcorn di cereali, il suo jus e mattonella di patate al latte

Chicken patties with mediterranean herbs, cereal popcorn, mixed vegetables
and and milk potato cake

1, 7, 9, 10

€ 24,00

Insalate

Salads

Carosello di verdure crude e cotte con gamberi*
e ketchup di rapa rossa

*Raw and boiled mixed vegetables shrimps
and red turnip ketchup*

2, 4, 6, 9

€ 18,00

Insalata Greca

Feta greca, olive taggiasche, pomodorini, cetrioli, 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

*Sprouts, "Primo sale" cheese, avocado
crème fraîche and Sorrento nuts*

7, 8

€ 18,00

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
Soya |  | 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