

# *Menu Dinner*

## *Al Ristoro del Moro*

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



*wi-fi: graal fast*  
*password: internet1*

---





## *Antipasti / Starters*

Bellavista di tartare di tonno\* con le sue guarnizioni <sup>1,4,6,10,12,14</sup>

*Tuna tartare Bellavista* \* <sup>1,4,6,10,12,14</sup>

€ 22,00

---

Alici\*\* in “Carrozza”

cremoso di burrata, polvere di alici e scarola cruda e cotta <sup>1,3,4,7</sup>

*Anchovies\*\* in “Carrozza” with burrata and escarole* <sup>1,3,4,7</sup>

€ 20,00

---

Polipo\* in doppia cottura, alla “Bella Donna”

terra di olive, pomodoro affumicato

e mayo di capperi di salina <sup>6,12,14</sup>

*Squid cooked with olives, smoked tomato and capers mayo* <sup>1,14</sup>

€ 24,00

---

Battuta di manzo\*\* come una “Carbonara”

con chips di tapioca soffiata <sup>3,6,7</sup>

*Beef tartare\*\* “Carbonara” with tapioca chips* <sup>3,6,7</sup>

€ 22,00

---

Tempura di fiore di zucca con ricotta di bufala,  
pomodoro cuore di bue e clorofilla di basilico <sup>1,7</sup>

*Pumpkin flower in tempura stuffed with*

*Buffalo ricotta, tomatoes and basil* <sup>1,7</sup>

€ 18,00

## *Primi Piatti / Pasta Dishes*

Spaghettoni alla chitarra pastai Gragnanesi  
con bellavista di vongole e fiocchi di pomodorini appesi <sup>1,14</sup>  
*Spaghetti with clams* <sup>1,14</sup>  
€ 22,00

---

Riso di pasta al burro di bufala e alici di Cetara  
lemon curd e nocciole tostate <sup>4,7,8,14</sup>  
*Rice with Buffalo butter and Cetara's anchovies* <sup>4,7,8,14</sup>  
€ 20,00

---

Tagliolino "Aglione e Olio e Peperoncino" a modo mio  
pomodori dry, tarallo Napoletano e bottarga di muggine <sup>1,4,7,8</sup>  
*Tagliolino with garlic, olive oil, hot chilly pepper sauce* <sup>1,4,7,8</sup>  
€ 18,00

---

Mezzi Paccheri farciti come una "Nerano"  
zucchine dorate e soffio di provolone del Monaco <sup>1,7</sup>  
*Mezzi Paccheri stuffed with zucchini and Provolone del Monaco* <sup>1,7</sup>  
€ 22,00

---

Bottoni tirati a mano di ragù Napoletano,  
dressing di ricotta di Bufala e germogli di basilico fresco <sup>1,3,7,9</sup>  
*Home made pasta with Neapolitan ragù* <sup>1,3,7,9</sup>  
€ 24,00

## *Secondi Piatti / Main Courses*

Trancio di pescato del giorno in doppia cottura  
con schiacciata di patate e salsa al limone IGP della costiera amalfitana <sup>4</sup>  
*Catch of the day double cooked with potatoes and lemon sauce* <sup>4</sup>  
€ 26,00

---

Crudo e cotto di Tonno, scarola liquida  
provola di tramonti e arancia candita <sup>3,4,12</sup>  
*Raw and cooked Tuna, escarole, provola and orange zest* <sup>3,4,12</sup>  
€ 24,00

---

Baccalà' in olio cottura la sua pelle soffiata  
Pappacelle Napoletane, olive taggiasche e capperi <sup>4,12</sup>  
*Salted codfish cooked in olive oil with olives,  
bell peppers and capers* <sup>4,12</sup>  
€ 22,00

---

Filetto di manzo arrosto, il suo jus al tartufo nero  
e crostino di patate al latte <sup>7</sup>  
*Roasted beef fillet au jus of black truffle and potatoes crouton* <sup>7</sup>  
€ 32,00

---

Pollo in porchetta alle erbe mediterranee,  
carciofi stufati aglio e menta e salsa olandese <sup>3,7</sup>  
*Chicken roasted with mediterranean herbs and artichokes* <sup>3,7</sup>  
€ 22,00

## *Insalate / Salads*

### Nizzarda di gamberi\* 2,3,12

Mazzancolle, patate, misticanza, tuorlo marinato,  
olive taggiasche, dressing al limone IGP

*Nizzarda Shrimps salad (shrimps, mixed salad, marinated egg yolk, olives)* \* 2,3,12

€ 18,00

---

### Insalata Greca 7,12

Feta greca, olive taggiasche, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa

*Greek salad (feta, olives, cherry tomatoes, cucumbers, red onion)* 7,12

€ 15,00

---

### Insalata Caprese 7,12

Variazione di pomodori e mozzarella di bufala, basilico e olive taggiasche

*Caprese salad (Buffalo mozzarella cheese, tomatoes, basil and olives)* 7,12

€ 18,00

---

### Insalata Ravello 7,8

Germogli di campo, crudità, primo sale,  
creme fraiche di avocado e noci di Sorrento

*Ravello salad (Field sprouts, primo sale cheese, avocado, nuts)* 7,8

€ 18,00

# Desserts

## Caffelatte <sup>3,7</sup>

Praline di tiramisù namelaka al mascarpone  
gocce di cioccolato e caffè ristretto e kahlua

*Caffelatte dessert* <sup>3,7</sup>

€ 14,00

---

Zabaglione freddo al porto, zuppetta di fragole e menta <sup>1,3,7,8</sup>

Crocante al gruè di cacao

*Zabaione semifreddo with strawberry and mint soup* <sup>1,3,7,8</sup>

€ 12,00

---

Cake Caprese, gelato alla vaniglia e caramello all'arancia <sup>3,7,8</sup>

*Caprese Cake* <sup>3,7,8</sup>

€ 10,00

---

Delizia al limone IGP della costiera Amalfitana <sup>1,3,7</sup>

*Lemon Delizia* <sup>1,3,7</sup>

€ 10,00

---

Crema di cioccolato bianco e Yogurt,

frutti di bosco e Cramble alla mandorla <sup>7,8</sup>

*White chocolate creamy, yogurt, berries and almond crumble* <sup>7,8</sup>

€ 10,00

Chiediamo cortesemente di far presente,  
al momento dell'ordinazione, eventuali allergie o intolleranze.

Su richiesta degli interessati  
è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto,  
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011

\*Alimento congelato/surgelato di qualità superiore  
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

\*\* 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