

Menu Lunch

Al Ristoro del Moro

info@alristorodelmoro.it
www.alristorodelmoro.it



wi-fi: graal fast
password: internet1

Antipasti / Starters

Bellavista di tartare di tonno* con le sue guarnizioni ^{1, 4, 10, 12, 14}

Tuna tartare Bellavista * ^{1, 4, 10, 12, 14}

€ 24,00

Cannolo di pane con ricciola, all'“acqua pazza” ** ^{1, 3, 4, 6, 7}

Bread roll with Amberjack “all'acqua pazza”, olives, capers, and buffalo ricotta ** ^{1, 3, 4, 6, 7}

€ 22,00

Gran soutè di frutti di mare

con un po' di peperoncino e frisella napoletana ^{1, 14}

Seafood soutè with hot chilly peppers and frisella napoletana ^{1, 14}

€ 23,00

Wafer al rosmarino, battuto di manzo, patate affumicate,
tuorlo marinato e ristretto di aceto balsamico ** ^{1, 3, 7}

*Rosemary wafer with steak tartare, smoked potatoes,
marinated egg yolk and balsamic vinegar* ** ^{1, 3, 7}

€ 22,00

Crocchette di cremoso di melanzane alla Parmigiana,
chantilly di ricotta, datterino rosso e clorofilla di basilico ^{1, 3, 7}

Croquettes Parmigiana (eggplants, ricotta, cherry yellow tomatoes, basil) ^{1, 3, 7}

€ 20,00

Primi Piatti / Pasta Dishes

Spaghetti alla chitarra dei pastai Gragnanesi
con bellavista di vongole in bianco ^{1,14}

Spaghetti with clams ^{1,14}

€ 24,00

Scialatielli artigianali in ristretto di “zuppa di pesce”*
e caviale di Alici di Cetara ^{1,2,3,4,7,9,12,14}

Scialatielli pasta with fish soup souce and Cetara anchovies caviar * ^{1,2,3,4,7,9,12,14}

€ 27,00

Riso riserva San Massimo mantecato con acqua di mozzarella,
astice scalzato e il suo jus, polvere d’arancio e clorofilla di basilico ^{2,7,9,14}

Risotto cooked in Mozzarella water and stripped lobster ^{2,7,9,14}

€ 34,00

Mezzi Paccheri farciti come una “Nerano”
zucchine dorate e soffio di provolone del Monaco ^{1,7}
Mezzi Paccheri stuffed with zucchini and Provolone del Monaco ^{1,7}

€ 22,00

Ndundero Minorese al pomodorino fresco in tre consistenze
e fuso di caciocavallo di Agerola ^{1,7}

Ndundero pasta with fresh cherry tomato souce and Cacciocavallo ^{1,7}

€ 18,00

Secondi Piatti / Main Courses

Trancio di pescato del giorno in doppia cottura con schiacciata di patate al vapore e dressing di limone IGP della costiera amalfitana ⁴

Catch of the day double cooked and served with potatoes ⁴

€ 26,00

Calamaro* scottato con provola di Tramonti e scapece di zucchine ^{1,7,12,14}

Seared squid with Tramonti provola and zucchini ^{1,7,12,14}

€ 22,00

Bianco di rombo alla plancia, asparagi al bbq e salsa olandese ^{3,4,7}

Grilled turbot with asparagus ^{3,4,7}

€ 26,00

Filetto di manzo arrosto, il suo jus al tartufo nero e crostino di patate al latte ^{7,9}

Roasted beef fillet au jus of black truffle, potatoes crouton ^{7,9}

€ 32,00

“Cappello del prete” di Podolica cotto in sous-vide servito in salsa Genovese, sciroppo di cipolla, fondente di reggiano e carciofi aglio e menta ^{7,9}

“Cappello del prete” sous-vide served with Genovese souce, onion syrop, Reggiano and artichoke ^{7,9}

€ 18,00

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 ^{3,7}

Praline di tiramisu' namelaka al mascarpone
gocce di cioccolato e caffè ristretto e kahlua

Caffelatte dessert ^{3,7}

€ 14,00

Zabaglione freddo al porto, zuppeta di fragole e menta ^{1,3,7,8}

Croccante al gruè di cacao

Zabaione semifreddo with strawberry and mint soup ^{1,3,7,8}

€ 12,00

Cake Caprese, gelato alla vaniglia e caramello all'arancia ^{3,7,8}

Caprese Cake ^{3,7,8}

€ 10,00

Delizia al limone IGP della costiera Amalfitana ^{1,3,7}

Lemon Delizia ^{1,3,7}

€ 10,00

Cre moso di cioccolato bianco e Yogurt,
frutti di bosco e Cramble alla mandorla ^{7,8}

White chocolate creamy, yogurt, berries and almond cramble ^{7,8}

€ 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