

Menu à la carte

Al Ristoro del Moro

info@alristorodelmoro.it

www.alristorodelmoro.it

 *password: graal17*

Antipasti / Starters

(4, 5)

Mosaico d'insalata con tonno sott'olio di Cetara,
alici di Cetara e pomodorini secchi

Mosaic of salad with Cetara tuna in oil, Cetara anchovies and dried tomatoes

€ 14,00



(1, 5, 7)

Trilogia della tradizione Campana:

Diavoletto (*scamorzina affumicata ripiena di olive*);

Parmigiana di melanzane; Caprese con bocconcino di bufala

*Trilogy of the Campania tradition: smoked scamorza cheese stuffed with olives,
eggplant parmigiana style, buffalo mozzarella braid on Sorrento tomatoes*

€ 20,00



(2, 4, 9)

Insalatina tiepida di mare

(*polpo** - *gamberetti** - *calamari** - *cozze* - *vongole*, *olio*, *sale*, *limone*, *prezzemolo*)

Seafood warm salad

(*octopus** - *shrimps** - *squid* - *mussels* - *clams*, *olive oil*, *salt*, *lemon*, *parsley*)

€ 22,00

(1, 4, 7, 9)

Tortino di baccalà e patate su crema di ceci al rosmarino
(*baccalà**, *patate*, *ceci*, *latte*, *burro*, *cipolla*, *olio evo*, *pane grattugiato*, *sale*)
Salted cod fish and potato tart with chickpeas cream
(*cod fish**, *potatoes*, *chickpeas*, *milk*, *butter*, *onion*, *olive oil*, *breadcrumbs*, *rosemary*)

€ 15,00

(1, 4, 9)

Zuppa di cozze alla saracena con crostini
(*cozze*, *pomodoro*, *aglio*, *crostini*, *olio evo*)
Mussels soup with bread toasts
(*mussels*, *tomatoes*, *garlic*, *bread toasts*, *olive oil*)

€ 14,00

(1, 4, 5, 9)

Polpo* croccante con pomodorini secchi
su crema di patate al limone
(*polpo**, *olio evo*, *aglio*, *limone*, *patate*, *pomodorini secchi*, *sale*)
Crispy octopus with dried tomatoes and potato cream*
(*octopus**, *olive oil*, *garlic*, *lemon*, *potatoes*, *dried tomatoes*)

€ 16,00

Coperto - *Cover* € 3,00

*Presenza di prodotti surgelati | * *Presence of frozen product*

Legenda: Le pietanze contrassegnate con i numeri corrispondono ai prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze.
Verificarne i contenuti nell'elenco allegato

Legend: The dishes marked with the number contain substances or products causing allergies or intolerances. Check the contents in the attached list.

Primi Piatti / First Courses

(1, 3, 4, 7, 9)

Scialatielli fatti in casa con vongole e friggitelli
(latte, uova, grana, semola, farina 00, vongole, friggitelli, aglio, olive evo)

*Scialatielli (home made pasta) with clams and fried green peppers
(spaghetti pasta, milk, eggs, Grana cheese, semola flour, flour 00,
clams, green peppers, garlic, olive oil)*

€ 16,00



(1, 5, 7, 9)

Spaghetti alla Nerano
(zucchine fritte, cipolla, basilico, olio evo, sale, grana grattugiato)

*Spaghetti alla Nerano stuffed pasta
(fried courgettes, onion, basil, olive oil, grana cheese)*

€ 15,00



(1, 2, 4, 7, 9*)

Risotto ai gamberi rossi siciliani cotti e crudi
e sfusato amalfitano (min. 2 porzioni)
(riso, gamberi rossi*, limoni, burro, zafferano, olio evo, cipolla, sale)

*Risotto with red prawns and lemon zest (min. 2 PTN)
(rice, red prawns*, lemon, butter, saffron, olive oil, onion)*

€ 20,00

per porzione - *per portion*

(1, 2, 4, 9)

Linguine all'astice

(linguine, astice, olio evo, aglio, sale, pomodoro)

Linguine pasta with lobster

(linguine pasta, lobster, garlic, olive oil, tomato, salt)

€ 28,00



(1, 7, 9)

Ravioloni alla Caprese

(acqua, farina 00, strutto, ricotta, grana grattugiato, fior di latte, olio evo, aglio, pomodoro, basilico, sale)

Ravioloni with tomato sauce and mozzarella cheese

(water, flour, tomatoes, mozzarella cheese, ricotta, olive oil, garlic, Grana cheese, lard, basil)

€ 14,00



(4)

Occhio di lupo con baccalà e datterino giallo

(baccalà, aglio, olio, prezzemolo, datterino giallo)*

Pasta with codfish and yellow tomato

(codfish, garlic, olive oil, parsley, yellow tomato)*

€ 18,00

Secondi Piatti / Second Courses

(1, 3, 4, 5, 7)

Spiedino di gamberetti e provola con salsa tartara
(*gamberetti**, *provola*, *farina*, *uova*, *pane grattugiato*, *maionese*,
capperi, *cetrioli*, *prezzemolo*, *acciuoghe*, *cipolla*, *olio di semi di girasole*)

Skewer of shrimps and provola with tartar sauce*
(*shrimps**, *smoked fresh cheese*, *breadcrumbs*, *flour*, *eggs*, *mayonnaise*,
capers, *cucumbers*, *parsley*, *anchovies*, *sunflower oil*)

€ 16,00



(7)

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana
(*entrecôte*, *rucola*, *pomodorini*, *grana*, *olio evo*, *sale*)

Grilled cut of beef with rocket, cherry tomatoes and Grana cheese flakes
(*entrecôte*, *rocket*, *cherry tomatoes*, *Grana cheese*, *olive oil*, *salt*)

€ 22,00



(1, 2, 4, 5, 7, 8)

Frittura del golfo servita con salsa tartara
(*calamari**, *merluzzetti*, *triglie*, *gamberetti**, *farina 00*, *semola*,
olio di girasole, *sale*, *maionese*, *capperi*, *acciuoghe*, *cetriolini*, *prezzemolo*, *cipolla*, *limone*)

Mixed fried local fish with tartar sauce
(*squids**, *cod*, *mullet*, *shrimps**, *flour 00*, *semolina*, *sunflower oil*,
mayonnaise, *capers*, *anchovies*, *parsley*, *onion*, *lemon*)

€ 18,00

(2, 4, 5)

Grigliata mista di mare

(scampo, gamberoni*, calamaro*, filetto di branzino*, olio evo, sale)*

Mixed grilled fish

(scamps, king prawns*, squids*, sea bass fillet*, olive oil, parsley, lemon, salt)*

€ 25,00



(2, 4)

Grigliata di crostacei astice / gamberoni* / scampi*

Grilled crustaceans

(lobster / prawns / scampi*)*

€ 40,00



(4)

Spigola o Orata del giorno alla griglia

(spigola o orata fresca, sale, olio)

Grilled sea bass or sea bream

(sea bass or sea bream, salt, olive oil)

€ 25,00

Contorni / Side Dishes

Insalatina mista

Mixed salad

€ 5,00



Patate fritte*

French fries

€ 5,00



Verdure miste grigliate*

Grilled mixed vegetables

€ 6,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾;
- b) Maltodestrine a base di grano⁽¹⁾;
- c) Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) Lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

⁽¹⁾ e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SOBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIERIES

1. Grains containing glutens, that is: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their bybird strains and derivative products, among wich:

- a) Grain-based glucose syrups, including dextrose⁽¹⁾;
- b) Grain-based Maltodextrines⁽¹⁾;
- c) Barley-based glucose syrups;
- d) Grains used for making distilled spirits, including ethyl alcoh of agricultural original.

2. Shellfish and shellfish-based products

3. Eggs and egg-based products

4. Fish and fish-based products, except:

- a) Fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) Gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer or wine.

5. Peanuts or peanut-based products

6. Refined soybean-based products, except:

- a) Refined soybean oil and fat⁽¹⁾;
- b) Natural, mixed tocopherols (E306), natural D-alfa tocopherol, natural D-alfa tocopherol acetate, natural D-alfa soybean-based tocopherol succinate;
- c) Phytosterol-derived vegetable oils and soybean-based phytosetrol esters;
- d) Vegetable stanol esters produced from soybean-based vegetable oil sterols.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) Whey used for making distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) Lactol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spitits, including ethyl alcohol or agricultural origin.

9. Celery and celery-based products

10. Mustard and mustard-based products

11. Sesame seeds and sesame seed-based products.

12. Sulfur dioxide and sulfites at concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litro in terms of total SO₂ to be calculated for products such as those proposed as ready for consumption or reconstituted according to manufacturer's instructions.

13. Lupines and lupine-based products

14. Mollusks and mollusk-based products

⁽¹⁾ And derivate products, in so far as the transformation that they have undergone is not likely to elevate the allergenic levels judged by Authorities as to the base-product from which they are derived.