

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)

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

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

"Cappuccino" di patate, porcini e tartufo

Potatoes, mushrooms and truffle

7

€ 22,00

Insalata Caprese

Variazione di pomodori con burrata, basilico e olive taggiasche

Mixed tomatoes, burrata cheese, basil and "Taggiasca" olives

7, 12

€ 18,00

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 Napoletano, acqua di mozzarella,
alici Armatore e polvere di nduja

*Rice dry pasta, mozzarella water,
anchovies by "Armatore" and nduja powder*

1, 4, 7

€ 22,00

Tagliolini artigianali limone, nocciole e basilico
Homemade tagliolini pasta with lemon, hazelnuts and basil

1, 3, 7, 8

€ 20,00

Candele di grano duro 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

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 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

Dolci

Desserts

Caffelatte

praline di tiramisù, namelaka al mascarpone,
streusel di fave tonka, caffè ristretto e Kahlúa

*Namelaka, tiramisù pralines with tonka fava beans. mascarpone cheese,
coffee and Kahlua liquor*

1, 3, 7, 8

€ 12,00

Delizia al limone della Costiera Amalfitana

Lemon delight

1, 3, 7, 8

€ 10,00

Cremoso di cioccolato bianco e Yogurt,
frutti di bosco e crumble alle mandorle

White chocolate and yogurt fondant with berries and almond crumble

7, 8

€ 10,00

Mosaico di frutta fresca con soffice alle carote e gelato al limone

Mixed seasonal Fruit with carrot cake and Amalf Coast ice-cream

1, 3, 7

€ 15,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

LIST OF ALLERGENS



1. Glutine
Gluten



2. Crostacei
Crustaceans



3. Uova
Eggs



4. Pesce
Fish



5. Arachidi
Peanuts



6. Soia
Soya



7. Latte
Milk



8. Frutta a guscio
Nuts



9. Sedano
Celery



10. Senape
Mustard



11. Sesamo
Sesame



12. Anidride solforosa
Sulfur dioxide



13. Lupini
Lupins



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*