

Lasciatevi stupire da un menù “ bendato” in cui sarà lo chef a guidare la vostra scelta in base ai vostri desideri e ai gusti.

Le combinazioni saranno dirompenti, sveleranno i sentori senza anticipare le consistenze. Una cerniera di ingredienti unirà tutta la Campania, da golfo a golfo, dalle pendici del Vesuvio alla piana del Cilento.

L'esecuzione dei piatti esalterà l'estro e l'ispirazione del momento e ogni boccone rivelerà una nuova concezione di convivialità e di ospitalità.

Lasciati guidare

MENÙ 7 PORTATE: 190

La tavola diventa il biglietto da visita di un intero territorio. Avventuratevi in un viaggio fatto di colori, texture, sapidità, tradizione. Assaporate i prodotti che celebrano Ravello, luogo in cui il mare e la montagna sono protagonisti della cucina in egual misura. Partecipate al “ carnevale” di sapori di Campo Fiorito e Nu’Burdell, veri e propri assoli virtuosistici dello Chef.

Conosciamoci

MENÙ 5 PORTATE: 150

CAMPO FIORITO

Verdura e frutta cotta e cruda dalle pendici del Vesuvio alle pianure del Cilento
(GF, VG)

SCAMPI IN ESCURSIONE ©

Funghi selvatici, cavolfiore e cipolla di Vatolla
(GF) (2,7)

NU’BURDÈLL... PASTA E PESCE ©

Mischiato di pasta di Gragnano, ristretto di pesce
con crudo e cotto di mare
(1,2,4,9,12,14)

SPIGOLA ALL’ACQUA PAZZA

Trancio di spigola, riduzione di acqua pazza, radice di pastinaca e aglio dolce dell’Ufita
(GF) (4,9,12)

L’AGNELLO

Agnello dei Monti Lattari, melanzane e provola di bufala del Cilento
(GF) (1,3,7,9,12)

LA NOCCIOLA DI GIFFONI IGP

Mousse di nocciole di Giffoni IGP, arance sorrentine e caffè
(1,3,7,8)

Abbinamenti inaspettati per soddisfare i palati green: l'amore per la cucina e la scelta accurata degli ingredienti si fondono in un connubio perfetto, fatto di orizzonti, non di limiti.

Gli accostamenti sono sbalorditivi: dal carciofo, alle linguine capperi e limone per assaporare il Mediterraneo, fino al dessert che avvolge la pera con una tentazione di cioccolato e l'aroma caldo delle spezie invernali.

Menù vegano

MENÙ 5 PORTATE: 130

CAMPO FIORITO

Verdura e frutta cotta e cruda dalle pendici del Vesuvio alle pianure del Cilento
(GF, VG)

CARCIOFO

Carciofi, polenta e prezzemolo
(GF, VG)

LINGUINE, LIMONE E CAPPERI
Linguine, sfusato amalfitano e capperi
(VG) (1)

IL CAVOLFIORE

Cavolfiore, miele d'uva e salmoriglio
(GF, VG)

LA PERA

Pera, cioccolato e spezie invernali
(GF, VG) (6)

Il celebre sfusato amalfitano diventa protagonista assoluto, un attore dai mille volti impegnato nelle portate come se fossero gli atti di un'opera gustosa. Camaleontico e istrionico, comparirà nei piatti che richiamano il mare e in quelli che celebrano l'entroterra garantendo un'esperienza da bis, da standing ovation.

Menù tradizione al limone

Buccia, succo, l'albedo e foglie

MENÙ 4 PORTATE: 130

POLPO

Patate ed il suo brodetto al limone

TAGLIOLINO

Tagliolini, bufala e foglie di limone
(VG) (1,3,7)

SPIGOLA

Spigola al vapore di albedo del limone, spinaci e cozze
(4,14)

SFUSATO AMALFITANO IGP

Sua Maestà... il Limone Costa d'Amalfi IGP
(1,3,7,12)

Ciao

Tradizione, futuro e sapore sono il mio motto. La mia cucina celebra i prodotti ed esalta i produttori. Le radici sono una corda a cui arrampicarsi per guardare meglio il futuro.

Armando Aristarco

Antipasti

IL POM D'ORO 28

Zuppetta calda di pomodoro, pomodoro, fior di bufala e pane

(1)

CAMPO FIORITO 28

Verdura e frutta cotta e cruda dalle pendici del Vesuvio alle pianure del Cilento

(GF, VG)

CIPOLLA DI VATOLLA IN VIA CARACCIOLO 28

Cipolla di Vatolla affumicata, tarallo napoletano e birra *Ravello*

(VG) (1,8,12)

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO © 38

Crudo di pesce, fave, yogurt di bufala e basilico

(GF) (4,7)

SCAMPI IN ESCURSIONE © 58

Funghi selvatici, cavolfiore e cipolla di Vatolla

(GF) (2,7)

BACCALA 38

Baccalà, pane cafone, papaccella, capperi e origano

(1,4,7)

VITELLONE BIANCO 38

Battuta di vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP, puntarelle e alghe marine

(GF)

Primi

RISOTTO CAPRESE 28

Riso Carnaroli, mandorle, mozzarella di latte di bufala biologica, pomodori e basilico

(V) (7,8,9)

LINGUINE, LIMONE E CAPPERI 28

Linguine, sfusato amalfitano e capperi

(VG) (1)

NU'BURDÈLL... PASTA E PESCE © 48

Mischiato di pasta di Gragnano, ristretto di pesce con crudo e cotto di mare

(1,2,4,9,12,14)

'E RAVIOL 38

Ravioli fatti a mano con genovese di maiale, Provolone del Monaco DOP e carote

(1,3,7,9,12)

ZUPPA 28

Topinambur, animelle e tartufo

(GF) (7)

Secondi

IL CAVOLFIORE 35

Cavolfiore, miele d'uva e salmoriglio

(GF, VG)

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA 48

Trancio di spigola, riduzione di acqua pazza, radice di pastinaca e aglio dolce dell'Ufita

(GF) (4,9,12)

IL MERLUZZO 48

Filetto di merluzzo, patata viola, maionese di baccalà e salsa di acciughe

(GF) (3,4,7,12)

FILETTO ALLA PIZZAIOLA 58

Filetto di manza beneventana, pomodoro, scarola ed origano

(GF) (7,9,12)

L'AGNELLO 48

Agnello dei Monti Lattari, melanzane e provola di bufala del Cilento

(GF) (1,3,7,9,12)

U 'RAGÙ... SUA MAESTÀ 48

Salsiccia a punta di coltello, braciola, costina di maiale e cotica croccante

(1,7,8,9)

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 Euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); 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) Crostacci, **(3) Uova**, **(4) 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**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); 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**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. **(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**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(*) *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.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza. (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.