

Lasciatevi stupire da un menù “bendato” in cui sarà lo chef guidare la vostra scelta in base ai vostri desideri e gusti. Assaporate combinazioni dirompenti di cui verranno svelati i sentori, senza però anticipare le consistenze degli ingredienti. Lo chef unisce con disinvoltura Nord e Sud, spaziando dalla variante mediterranea dell’ossobuco alla milanese a specialità tipiche delle tonnare del meridione. L’esecuzione dei piatti esalterà l’estro e l’ispirazione del momento, ogni boccone rivelerà una nuova concezione di convivialità e ospitalità.

Lasciati guidare

MENÙ 7 PORTATE **160**

La tavola diventa il biglietto da visita di un intero territorio. Avventuratevi in un viaggio fatto di colori, texture, sapidità e tradizioni. Assaporate i prodotti che celebrano la dedizione e il talento di Ravello, luogo in cui il mare e la montagna sono i protagonisti di una cucina fatta di sapori autentici. I piatti più richiesti, Campo Fiorito e Nu' Burdell, si basano sulla molteplicità e l'armonia degli ingredienti. Rappresentano il virtuosismo dello chef e fanno parte di una tavolozza culinaria che soddisfa ogni palato.

Conosciamoci

MENÙ 5 PORTATE **130**

CAMPO FIORITO

(VG,GF)

TARTARE DI MANZO

(3,7,10) (GF)

NU' BURDÈLL... PASTA E PESCE ©

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

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA

(4,9) (GF)

o

L'AGNELLO

(1,7,9,12)

IL CANNOLO

(1,3,5,7,8)

Deliziate il palato con il nostro menù dall'anima green e all'avanguardia, dove abbinamenti inaspettati incontrano un'esecuzione impeccabile. L'amore per la cucina e la scelta accurata degli ingredienti si fondono in un connubio perfetto, senza limiti. Assaporate accostamenti sbalorditivi, come la nostra anguria arricchita da una sapiente marinatura che infonde sapori sorprendenti. Ritrovate il Mediterraneo in un piatto di linguine con capperi e limone e culminate la vostra esperienza culinaria con un dessert che unisce la dolcezza della pesca alla tentazione del cioccolato, con un tocco di basilico.

Menù vegano

MENÙ 5 PORTATE **110**

CAMPO FIORITO

(VG,GF)

CARPACCIO DI ANGURIA,
MAIONESE ALL'ACQUA E CIPOLLA AGRODOLCE

(10,12) (VG,GF)

LINGUINE, LIMONE E CAPPERI

(1) (VG)

LA ZUCCHINA

(1,6,8,9,12)

MANDARINO, BASILICO E CIOCCOLATO

Tradizione

125

TARTARE DI MANZO

(3,7,10) (GF)

o

IL POMODORO

(VG,GF)

‘E RAVIOL

(1,3,7,9)

o

PENNA AL POMODORO

(1)

PESCE AL SALE

PER DUE PERSONE

IL CANNOLO

(1,3,5,7,8)

IL BABA

(1,3,7,8,12)

Ciao a tutti

Tradizione, Tecnologia e Sapore sono il mio Motto. La mia Cucina si limita a mettere in risalto prodotti e produttori locali. In ogni piatto rendo onore alla cucina locale sempre con uno sguardo verso l'evoluzione, la tecnologia e l'innovazione.

I prodotti prelibati vengono esaltati nella loro semplicità e serviti con un'eleganza senza tempo, senza dimenticare le loro origini.

AA

Antipasti

IL POMODORO **25**

Pomodoro, pomo d'oro e basilico
(VG,GF)

CAMPO FIORITO **28**

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

CIPOLLA DI VATOLLA IN VIA CARACCILOLO **28**

Cipolla di Vatolla affumicata, tarallo napoletano e birra *Ravello*
(1,8,12)

TARTARE DI MANZO **38**

Tartare di manzo, zabaione salato al sifone e yogurt al capperone
(3,7,10) (GF)

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO © **35**

Crudo di pesce, fagiolini, fico d'india, yogurt di bufala e basilico
(4,7) (GF)

CRUDO E AGRUMI **68**

Astice, scampi, gamberi rossi, gambero di nassa, agrumi e olio
(2,3) (GF)

I Primi Piatti

RISOTTO CAPRESE **28**

Risotto Carnaroli *Riserva San Massimo*, mandorle, mozzarella di bufala campana DOC, pomodori e basilico

(7,8,9) (V)

TAGLIOLINI 3^o TUORLI **48**

Tagliolini tirati a mano, caciocavallo, burro di bufala e tartufò nero

(1,3,7) (V)

ZUPPA D'AUTUNNO **32**

Zuppa di ceci, verza e rosmarino

(8) (GF)

NU'BURDÈLL... PASTA E PESCE © **42**

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

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

'E RAVIOL **36**

Ravioli fatti in casa con genovese di maiale, provola di bufala del Cilento e carote

(1,3,7,9)

GNOCCHI **42**

Gnocchi, zucca, Parmigiano e nocciole

(1,3,7,8)

**Tra terra
e mare...**

LA ZUCCHINA 38

Zucchina, ragù di lenticchie e ristretto vegetale
(1,6,8,9,12) (VG)

L'AGNELLO 38

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

FILETTO ALLA ROSSINI *RAVELLO STYLE* 58

Filetto di manza beneventana, foie gras,
salsa alla pizzaiola, scarola con uvetta, pinoli e tartufo
(7,8,12) (GF)

IL MERLUZZO 40

Filetto di merluzzo, patata schiacciata al dragoncello,
maionese di baccalà e salsa ai peperoni
(4,7) (GF)

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA 38

Trancio di spigola, riduzione di acqua pazza,
radici di pastinaca e aglio dolce dell'Ufita
(2,4,9) (GF)

PESCE AL SALE *PER DUE PERSONE* 180

Pescato del giorno al sale con contorno di
patate al forno e friarielli
(4)

RISTORANTE BELVEDERE

Executive chef: Armando Aristarco

Restaurant Manager: Alfonso Amatruda

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

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

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 I piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti"

L'impegno per la sostenibilità si manifesta anche nella nostra scelta e selezione di prodotti del territorio, molti dei quali provengono da fornitori locali, come pesce, carni, latticini, frutta e verdura.

Il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.