



Menù

Insalate · Ensaladas

Bufala e prociutto crudo San Daniele (24 mesi)

Mozzarella de búfala con jamón San Daniele (24 meses) y tomates cherry 11€

Burrata pugliese, rucola pomodorini e scaglie

Burrata con base de bresaola servida con rúcula, tomates cherry y lámina de queso 12€

Agrodolce formaggio di capra, crostini di Polenta, melanzana, insalta mista i vinagretta di miele

Queso de cabra, crostón de polenta, berenjena, ensalada mixta y vinagreta de miel 12€

Macrobiotica: cereali prodotti ecologici quinoa, bietole, ravanelli, semi di girasole e yogurt alla menta

Producto ecológico, cereales: quinoa, acelga, rábano, semillas de girasol y yogurt a la menta 12€

Spinacina "spinaci baby, salmone Affumicato, puntarella di asparagi e scaglie di ricotta

Espinaca baby, salmón ahumado, espárragos y lámina de requesón cocido 12€

Ravello: gamberi al vapore con pompelmo, avocado, insalata del campo e mandorle

Ravello: gambas al vapor con pomelo, aguacate, ensalada del campo y almendras 14€

Insalata di mare con calamari, polipo e frutti di mare

Ensalada de frutos del mar con calamar y pulpo 16€

Antipasti Freddi · Entrantes Frios

Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di parmigiano

Lámina de buey con rúcula y lámina de parmesano 11€

Taglieri di salumi e formaggi italiani selezionati dallo chef

Selección del chef de embutidos y quesos italianos 12€

Burrata pugliese con avocado, pomodorini, pesto di pistacchio e cialda di pane carasau

Mozzarella suave rellena de nata, aguacate, tomate cherry y pesto de pistacho 13€

Tartar di tonno con capperi, pomodorini secchi, olive nere, salsa di lime e zenzero

Tartar de atún fresco con alcaparra, tomate seco, olivas, salsa de lima y jengibre 13€

Crudo Ravello: pesce del giorno selezionato in base al mercato giornaliero

Crudo Ravello: selección del chef del pescado del día 18€

Antipasti Caldi · Entrantes Calientes

Bruschetta classica pomodorini, basilico e olio

Tostada con tomates cherry, albahaca y aceite de oliva virgen 6€

O'sciurill: fiori di zuccina ripieni di ricotta e provola, fritti in tempura

Tempura de flor de calabacín rellena de ricotta y provola 10€

Terrina al forno di melanzana alla parmigiana

Terrina de berenjena gratinada al horno 10€

Polpetta di melanzana ripiena di provola su vellutata di pomodoro e basilico croccante

Albóndigas de berenjena rellena de queso fresco con tomate y albahaca 10€

O'cuopp: frittura all'italiana, croccché, arancini, verdura in tempura, mozzarella e montanara

O'cuopp: Frito "all'italiana" con croquetas de pasta de arroz, mozzarella, montanara y verduras en tempura 12€

Polipo alla griglia su crostone di polenta e erba

Pulpo a la plancha con crostón de polenta a las finas hierbas 16€

Noci di capesante con mousee di patate e finocchio croccante

Vieiras con mousse de patata e hinojo crujiente 18€





Risotti · Arroces

Risotto cacio e pepe con julienne di fiori di zucchine

Risotto de queso y pimienta con flores de calabacín en juliana 12€

Risotto alla pescatora con frutti di mare calamari, gamberi e pulpo

Risotto de marisco, calamares, langostinos y pulpo 14€

Risotto al nero di seppia con calamaretti e gamberi rossi

Risotto con tinta de calamar y langostinos 15€

Risotto ai funghi porcini mantecato al parmigiano e scaglie di tartufo sott olio

Risotto con ceps, queso parmesano y trufas en aceite 15€

Pasta

Spaghetti alle vongole macchiati con pomodorini del Vesuvio

Espaguetis con almejas y tomates del Vesuvio 14€

Spaghetto quadrato con cozze pecorino e crema di fave

"Spaghetto" con mejillones, queso de oveja y salsa de habas 14€

Spaghetto alla chitarra con salsa di riccio del mare

"Spaghetto alla chitarra" con salsa de erizo de mar 15€

Fusilli avellinesi in salsa di granchio e limone

Fusilli avellinesi en salsa de cangrejo y limón 16€

Scialatielli alla marinara (cozze, vongole, gamberi e calamari)

"Scialatielli" a la marinera (mejillones, almejas, langostinos y calamares) 16€

Tagliatelle al nero con astice, pomodorini e frutti di mare

Tallarines negros con tomates, langosta y mariscos 22€

Linguine Ravello: gamberi rossi, lime e mousse di mascarpone

Linguine Ravello: langostinos, lima y mousse de mascarpone 18€

Pasta Fresca Ripiena · Rellena

Gnocchi ripieni al pesto con salsa di tomatito cerry e bufala

Ñoquis rellenos de pesto con tomatitos y búfala 12€

Ravioli burrata in salsa di pomodoro e clorofilla di basilico

Ravolis de burrata en salsa de tomate y clorofila de albahaca 13€

Tortellone alla zucca su salsa di gorgonzola e noci

Tortelloni de calabaza con gorgonzola y salsa de nuez 13€

Triangolo con funghi porcini e salsa al tartufo

Triángulos con ceps y salsa de trufa 14€

Pasta Tradizionale · Tradicional

Pennetta al pomodoro Pennette de tomate 9€

Tagliatella bolognese Tagliatella boloñesa 10€

Gnocco sorrentino Gnocco sorrentino 10€

Lasagna classica Lasaña clásica 10€

Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara 11€

Tortiglioni amatriciana Tortiglioni amatriciana 11€

Pesce · Pescado

Frittura mista di pesce del giorno Pescado frito mixto del día 15€

Salmon in crosta di pistacchio con caponata di verdure

Salmón en costra de pistacho con caponata vegetal 16€

Tonno scottato con wok di verdura Atún a la plancha con wok de verduras 18€

Baccalá al vapore con insalata di cavolfiore in agrodolce

Bacalao al vapor con ensalada de coliflor agrodulce 16€

Pesce del giorno selezionato dallo chef, 70€/kg

Pescado del día seleccionado por el chef, 70€/kg

Carne

Filetto di manzo varie cotture con guarnizione di patate al forno

Filete de ternera con patatas al horno 20€

Tagliata di entrecot 250gr con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano

Entrecot de 250/500gr con rúcula, tomatitos y escamas de parmesano 18/36€

Scaloppina di vitello in salsa di marsala

uva passa e pinoli (vino bianco, funghi, limone)

Escalopa de ternera en salsa de marsala de pasas y piñones (vino blanco, champiñones y limón) 12€

Pollo al ventaglio con guanciale e provola in salsa bruna e asparagi croccanti

Pollo con careta de tocino, provola en salsa y espárragos crujientes 12€





Pizza

Le Rosse

MARGHERITA

Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano e basilico
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, parmesano y albahaca 8€

MARINARA

Salsa di pomodoro San Marzano, basilico, origano e aglio
Salsa de tomate San Marzano, albahaca, orégano y ajo 7€

DIAVOLINA

Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano, basilico e chorizo
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, parmesano, albahaca y chorizo 10€

PRO & CHAMP

Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano, basilico, prosciutto cotto e funghi
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, queso parmesano, albahaca, jamón cocido y champiñones 11€

CAPRICCIO

Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano, basilico, prosciutto cotto, funghi e carciofi
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, parmesano, albahaca, jamón cocido, champiñones y alcachofas 12€

MAMMA RITA

Salsa di pomodoro San Marzano, burrata, pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano, prosciutto San Daniele (24 mesi) e basilico
Salsa de tomate San Marzano, burrata, tomate, rúcula, queso parmesano, jamón San Daniele (24 meses) y albahaca 15€

VEGETARIANA

Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, peperoni rossi e verdi, zucchine, melanzane fritte e funghi
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, albahaca, pimientos, calabacín, berenjena frita y champiñones 12€

ISCHITANA

Salsa di pomodoro San Marzano, frutti di mare, aglio e prezzemolo
Salsa de tomate San Marzano, marisco, ajo y perejil 15€

CALZONE SANT'AGATA (FORNO)

Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano, basilico, salame napoletano e ricotta
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, queso parmesano, albahaca, salami napolitano y ricota 10€

CALZONE CETARA (FRITTO)

Scarola, acciughe, olive, pinoli e basilico
Escarola, anchoas, aceitunas, piñones y albahaca 10€

Le Bianche

FOCACCIA

Olio e rosmarino Aceite y romero 5€

CAPRI

Fior di latte, taleggio e radicchio rosso saltato
Mozzarella, taleggio y achicoria salteada 11€

FURORE

Fior di latte, pomodoro ciliegia, cipolla rossa di tropea e tonno
Mozzarella, tomate cherry, cebolla y atún 11€

AGEROLA

Salsa di pomodoro San Marzano, treccia di mozzarella, parmigiano e basilico
Salsa de tomate San Marzano, treccia de mozzarella, parmesano y albahaca 10€

PROCIDANA

Fior di latte, pomodoro ciliegia, gorgonzola e noci
Mozzarella, tomate cherry, gorgonzola y nueces 12€

5 FORMAGGI

Fior di latte, provola, taleggio, parmigiano, gorgonzola e basilico
Mozzarella, provola, taleggio, parmesano, gorgonzola y albahaca 12€

POSITANO

Provola, basilico, salsiccia e friarielli Provola, basilico, salchicha y grelos 13€

TRUFA

Tartufo nero, mozzarella di bufala, parmigiano, pinoli e basilico
Trufa negra, mozzarella de búfala, parmesano, piñones y albahaca 18€

Le Gourmet

FOCACCIA CAPRESE

Olio extravergine, pomodoro ciliegia, mozzarella di bufala, pesto e rucola
Aceite de oliva virgen extra, tomate cherry, mozzarella de búfala, pesto y rúcula 10€

NERANO

Stracciatella di burrata, mortadella italiana e pistacchio
Stracciatella de burrata, mortadela italiana y pistacho 12€

RAVELLO

Fior di latte, salmone affumicato, pomodorini gialli, formaggio di capra, rucola e scorza di limone
Mozzarella, salmón ahumado, tomates cherry amarillos, queso de cabra, rúcula y ralladura de limón 13€

AMALFI

Provola, ricotta, spinaci e scorza di limone
Provola, ricotta, espinacas y piel de limón 12€

