

*Menu à la carte*

*Al Ristoro del Moro*

info@alristorodelmoro.it  
www.alristorodelmoro.it

 *password: graal17*

## *Antipasti / Starters*

Trilogia Campania Felix <sup>1,7</sup>

scamorza su foglia di limone,  
parmigiana di melanzane, insalata caprese

*Campania Felix trilogy* <sup>1,7</sup>

*Smoked cheese on lemon leaf, eggplant parmigiana, caprese salad*

€ 20,00



Zuppa di cozze alla saracena

con crostini di pane <sup>1,6</sup>

*Mussels soup with bread croutons* <sup>1,6</sup>

€ 16,00



Salmone marinato agli agrumi della Costiera <sup>4</sup>

*Marinated salmon with Amalfi Coast citrus* <sup>4</sup>

€ 20,00



Polpo croccante con pomodori secchi  
su crema di patate e zest di limone <sup>1,4,5,7,8</sup>

*Crispy octopus with sun dried tomatoes  
on potato cream and lemon zest* <sup>1,4,5,7,8</sup>

€ 22,00

Insalatina di mare tiepida <sup>2,4</sup>

*Seafood salad* <sup>2,4</sup>

€ 22,00



Insalatina di tonno con alici di Cetara  
e pomodori secchi <sup>4,5,8</sup>

*Tuna salad with salted anchovies  
and sun dried tomatoes* <sup>4,5,8</sup>

€ 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.*

AL RISTORO DEL MORO

## *Primi Piatti / Pasta Dishes*

Risotto al limone Sfusato Amalfitano  
e gamberi rossi (min. 2 persone) <sup>2,4,7</sup>

*Amalfi lemon and red prawns risotto (min. 2 people) <sup>2,4,7</sup>*

€ 25,00

---

Spaghetti alle vongole e fiori di zucca <sup>1,4</sup>

*Spaghetti with clams and courgette flowers <sup>1,4</sup>*

€ 18,00

---

Linguine all'astice <sup>1,2,4</sup>

*Linguini with lobster <sup>1,2,4</sup>*

€ 30,00

---

Mezzi paccheri con pomodorini  
gialli e rossi, pesce spada e melanzane <sup>1,4</sup>

*Paccheri pasta with yellow and red  
plum tomatoes, swordfish and eggplant <sup>1,4</sup>*

€ 20,00

Fusilli napoletani alla Nerano <sup>1,3,5,7,8</sup>  
*Fusilli with courgette and cows milk cheese provolone* <sup>1,3,5,7,8</sup>  
€ 17,00



Ravioli di rucola e provola  
con pomodoro fresco <sup>1,3,7</sup>  
*Rocket salad and smoked mozzarella*  
*home made ravioli with fresh tomato* <sup>1,3,7</sup>  
€ 18,00

## *Secondi Piatti / Main Courses*

Frittura mista di pesce del golfo  
con salsa tartara e verdure croccanti <sup>1,2,3,4,5</sup>  
*Mixed fried fish with tartar sauce and crispy vegetables* <sup>1,2,3,4,5</sup>

€ 24,00



Grigliata mista di pesce  
con julienne di peperoni all'insalata <sup>2,4</sup>  
*Grilled mixed fish and shellfish with peppers salad* <sup>2,4</sup>

€ 26,00



Scampi, gamberoni e astice alla griglia <sup>2,4</sup>  
*Grilled scampi, king prawns and lobster* <sup>2,4</sup>

€ 40,00



Filetto di branzino gratinato  
con pane aromatico su letto di finocchi  
e arancia all'aceto balsamico <sup>1,4</sup>  
*Gratin sea bass fillet with aromatic bread  
on balsamic vinegar fennels and orange* <sup>1,4</sup>

€ 22,00

Entrecôte di manzo al pepe rosa <sup>1,7</sup>

*Pink pepper beef entrecôte* <sup>1,7</sup>

€ 24,00



Suprema di pollo all'aceto balsamico  
con rucola e scaglie di parmigiano <sup>1,3,7</sup>

*Chicken breast with balsamic vinegar,  
rocket salad and parmesan flakes* <sup>1,3,7</sup>

€ 18,00

## *Contorni / Side Dishes*

Insalatina mista dei nostri campi

*Mixed salad*

€ 5,00



Verdure alla griglia

*Grilled vegetables*

€ 6,00



Patate fritte \*

*French fries \**

€ 5,00



# 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<sup>(1)</sup>;
- b) Maltodestrine a base di grano<sup>(1)</sup>;
- 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<sup>(1)</sup>;
- 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 SO<sub>2</sub> 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**

---

<sup>(1)</sup> 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 ALLERGIES

**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<sup>(1)</sup>;
- b) Grain-based Maltodextrines<sup>(1)</sup>;
- c) Barley-based glucose syrups;
- d) Grains used for making distilled spirits, including ethyl alcohol 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<sup>(1)</sup>;
- 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 SO<sub>2</sub> 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**

---

<sup>(1)</sup> 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.