

“La Tradizione che guarda all’innovazione”

“When tradition looks into innovation”

Chiediamo cortesemente di far presente, al momento dell’ordinazione, eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l’elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

* Alimento congelato/surgelato di qualità superiore conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

** 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

We kindly ask you to point out any allergies or intolerances when ordering.

Upon request the list of Ingredients-Allergens for each individual dish is available, compliant with the requirements of EC Reg. 1169/2011.

** Superior quality frozen/deep-frozen food compliant with the requirements of EC Reg. 1169/2011.*

*** To guarantee safety and healthiness, products intended to be consumed raw are subjected to preventive reclamation treatment compliant with the requirements of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section. VIII, chapter.III*

Cover charge (for person) € 3,00 – Coperto (a persona) € 3,00

Antipasti

Starters

Bellavista di tartara di tonno* con le sue guarnizioni

Tuna* tartare “Bellavista”

(1,4,6,10,12,14)

€ 22,00

ooo

Seppia, ricotta affumicata, porcini e neve di pinoli

Cuttlefish, Ricotta cheese, mushroom and pine nuts

(3,4,6,8,14)

€ 20,00

ooo

Polpo* in doppia cottura, alla “Bella Donna”

terra di olive, pomodoro affumicato e mayo di capperi di Salina

Octopus* cooked with olives, smoked tomato and caper mayo

(6,12,14)

€ 22,00

ooo

Battuta di manzo al coltello in tacos di mais, cipolla rossa caramellata, fagioli neri e yogurt

Beaten beef, tacos, caramelized red onion, black beans and yogurt

(1,6,7)

€ 24,00

ooo

Insalata Caprese

Variazione di pomodori, burratina di bufala, basilico e olive taggiasche

Tomatoes, buffalo burratina cheese, basil and 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 cherry tomatoes

(1,14)

€ 24,00

ooo

Riso di pasta pastificio “Gentile”, vaniglia, limone e gamberi rossi*

Rice, vanilla, lemon and red shrimps*

(1,2,7,9,14)

€ 24,00

ooo

**Tagliolini artigianali “Aglio e Olio e Peperoncino” a modo mio
pomodori dry, tarallo e noci**

Tagliolini with garlic, olive oil, hot chilly pepper, tarallo and nuts

(1,3,7,8)

€ 18,00

ooo

Gnocchi di patate, cuore di ragù Napoletano e colatura di provolone del Monaco

Gnocchi with Neapolitan ragout meat sauce and Provolone del Monaco cheese

(1,3,7)

€ 22,00

ooo

Tortelli di zucca, tartufo nero e nocciole

Tortelli stuffed pasta with pumpkin, black truffle and nuts

(1,3,7,8)

€ 25,00

Secondi piatti

Main courses

Trancio di pescato del giorno in doppia cottura con schiacciata di patate e salsa al limone IGP della costiera amalfitana

Catch of the day with potato cream and Amalfitan lemon dressing

(4)

€ 26,00

ooo

Bianco di rombo alla plancia, porri al bbq, salsa olandese e la sua pelle croccante

Roasted turbot, bbq leek and hollandaise sauce

(3,4,7,10)

€ 25,00

ooo

Sella di coniglio nostrano, lenticchie Beluga e melograno

Rabbit with lentils and pomegranate

(7,9)

€ 22,00

ooo

**Filetto di manzo arrosto, il suo jus
e crostino di patate al latte**

Roasted beef fillet au jus with creamy potato croutons

(7)

€ 32,00

ooo

Carre' di agnello laccato all'aglianico, la sua crocchetta cacio e pepe e patate al latte

Loin of lamb, cheese croquette and creamy potato croutons

(1,3,7,9)

€ 30,00

Le insalate

Salads

Insalata Greca

Feta greca, olive taggiasche, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa

Greek salad

Feta, olives, cherry tomatoes, cucumbers, red onion

(7,12)

€ 15,00

ooo

Insalata Ravello

Germogli di campo, crudità, primo sale, crème fraîche di avocado e noci di Sorrento

Ravello salad

Field sprouts, primosale cheese, avocado crème fraîche, nuts

(7,8)

€ 18,00

ooo

Tortino di farro con gamberi, mela verde e melograno

Spelt and shrimp pie with green apple and pomegranate

(1,2,14)

€18,00

ooo

DESSERT

Caffelatte

**praline di tiramisù, namelaka al mascarpone,
rocce di cioccolato, caffè ristretto e kahlúa**

Caffelatte dessert

(3,7)

€ 12,00

ooo

Delizia al limone

della Costiera Amalfitana

Delizia lemon cake

(1,3)

€ 10,00

ooo

Cremoso di cioccolato bianco e yogurt,

frutti di bosco e crumble alla mandorla

White chocolate yogurt mousse, berries and almond crumble

(7,8)

€ 10,00

ooo

Mousse alle castagne, croccante di nocciole

gel di cachi e caramello salato

Chestnut mousse, hazelnuts brittle

persimmon gel and salt caramel

(1,3,7,8)

€12,00

ooo

**Selezione di formaggi di diverse stagionature
confettura di pomodoro datterino e frutta fresca**

Cheese selection with jam

(1,7)

€ 12,00



wi-fi: Graal-guests
password: wireless2024

**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⁽¹⁾;
- b) Maltodestrine a base di grano⁽¹⁾;
- 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⁽¹⁾ ;
- 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 SO₂ 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

⁽¹⁾ 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

**SUBSTANCES OR PRODUCTS
THAT PROVOKE ALLERGIES**

1. Grains containing glutens, that is: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and derivative products, among which:

- a) Grain-based glucose syrups, including dextrose⁽¹⁾
- b) Grain-based Maltodextrins⁽¹⁾
- c) Barley-based glucose syrups;
- d) Grains used for making distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.

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⁽¹⁾
- b) Natural, mixed tocopherols (E306), natural D- α tocopherol, natural D- α tocopherol acetate, natural D- α soybean-based tocopherol succinate;
- c) Phytosterol-derived vegetable oils and soybean-based phytosterol 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*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or macadamia del Queensland (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits, including ethyl alcohol of 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/litre in terms of total SO₂ 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

⁽¹⁾ And derivative 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.