



Ristorante

“Bella vista sul mare”

Ravello

Menù a la carte

Marzo/Aprile 2025



Antipasti / Starters

Alici 'mbuttunate e fritte

Alici fresche, ripiene di provola e basilico servite con pesto di rucola e salsa allo yogurt menta e limone

Traditional dish of the Amalfi Coast, Fried anchovies, stuffed with provola cheese and fresh basil, served with yougurt mint and lemon sauce.

(G-L-AR-P-U)

24,00

Zuppetta

Zuppetta di cozze e vongole, con timo e pomodorini freschi

Mussels and clams south with thyme and cherry tomatoes

(M) (Gluten Free)

22,00

Caprese

Bocconcini di latte di bufala con pomodori e basilico

Caprese salad with buffalo milk mozzarella, tomatoes and basil

(L) (Vegetarian) (Gluten Free)

19,00

Capocollo e Caciocavallo

Capocollo con caciocavallo ripieno di olive, prosciutto cotto e peperoncino

Pork neck ham with Caciocavallo cheese with olives, cooked ham and chilly

(L) (Gluten Free)

20,00

I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO (€) - All prices are expressed in EURO (€)

Il costo del coperto è di 3,00€ a persona - The cover charge is € 3.00 per person.



Primi Piatti

Paccheri con gamberi e limone

Paccheri, zest di limoni della nostra costiera e gamberi*

Paccheri pasta seasoned with prawns and Amalfi Coast lemon scent*

(G-CR)

26,00

Scialatielli alla pescatora **

Scialatielli tradizionali della Costa d'Amalfi fatti in casa dal nostro chef, con vongole, calamari*, moscardini*, cozze, gamberi* e pomodorini.

Home made "scialatielli" pasta, seasoned with clams, calamari, baby octopus, mussels, prawns and cherry tomatoes

(G-L-M-CR)

26,00

Crespelle alla Bonadies **

Crepes ripiena di besciamella, salame, mozzarella, ricotta e formaggio

Traditional Ravello crepes stuffed with white sauce, salami, cheese, ricotta, and cooked ham

(G-L-U)

23,00

Scrigni di burrata allo Scarpariello

Scrigno ripieno di burrata e ricotta, spadellato con pomodorini freschi, basilico e parmigiano

Ravioli filled with burrata and ricotta cheese, sautéed with fresh cherry tomatoes, basil and parmesan

(G-L-U) (Vegetarian)

22,00

I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO (€) - All prices are expressed in EURO (€)

Il costo del coperto è di 3,00€ a persona - The cover charge is € 3.00 per person.



Secondi Piatti

Spigola al forno

con olive e origano

Sea bass baked with olives and origano

(P-S) (Gluten Free)

26,00

Frittura mista di pesce

Frittura di calamari*, gamberi*, con julienne di zucchine fritte e servita con salsa tartara

Mixed fried fish, with squid and prawns*, with fried zucchini on the top, served with tartar sauce*

(G-M-P-CR-AR)

25,00

Costolette di Agnello alla scottadito

Costolette di agnello grigliate e condite con aceto e menta, servito con patate al forno con rosmarino

Lamb chops grilled and seasoned with vinegar and mint, served with baked potatoes with rosemary

(S) (Gluten Free)

23,00

Scaloppina di vitello al limone

scaloppina di vitello con salsa al limone della costa d'amalfi, servita con contorno di spinaci saltati

Veal scaloppina with amalfi coast lemon sauce, served with a side of sauteed spinach

(G-S)

23,00

I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO (€) - All prices are expressed in EURO (€)

Il costo del coperto è di 3,00€ a persona - The cover charge is € 3.00 per person.

Contorni

Patate Fritte / French Fries *

(G-AR)

7,00

Insalata mista

con insalata verde, pomodori, finocchi e carote

mixed salad with tomatoes, fennels, and carrot

(Gluten Free)

7,00

Spinaci saltati

Sauteed spinach

(Gluten Free)

7,00

Verdure grigliate

Peperoni, melanzane, zucchine, zucca rossa

Grilled vegetables: Peppers, aubergines, courgettes, red pumpkin (Cold dish)

(Gluten Free)

8,00



Allergeni / Allergens

(GF) Senza Glutine - Gluten Free

(G) Glutine - Gluten

(P) Pesce - Fish

(CR) Crostacei - Crustaceans

(M) Molluschi - Mollusks

(S) Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites

(SO) Soia - Soja

(LP) Lupini

(L) Latte - Milk

(FG) Frutta a guscio - Nuts

(AR) Arachidi - Peanuts

(U) Uova - Eggs

(SED) Sedano - Celery

(SS) Semi di Sesamo - Sesame Seeds

Il prodotto contrassegnato con (**) è stato abbattuto ad una temperatura di -18° C

Il prodotto contrassegnato con (*) è surgelato all'origine.

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

I prezzi esposti sono espressi in EURO (€) All prices are expressed in EURO (€)

Il coperto (3,00€) non è incluso / Cover Charge (3,00€) is not included