

MENU

DELIZIE PER STUZZICARE L'APPETITO STARTERS

Solo il meglio del mare nel nostro crudo: pescato del giorno, stagionale e di altissima qualità.

Only the best of the sea in our "Crudo": catch of the day, seasonal and of the highest quality.

Allergeni: 8-3-6-7

45€

Polipetto affogato alla napoletana con capperi, olive e pomodorini

Octopus poached Neapolitan style with capers, olives and cherry tomatoes

Allergeni: 3-13-6-2 *

22€

Uovo poché con spuma di parmigiano, tartufo estivo e tarallo di Agerola

Egg poché with parmesan cream, summer truffle and tarallo bread crumbs

Allergeni: 2-7-9-10-1

17€

Dalla Berkel percorso di salumi campani e latticini di bufala di Battipaglia

From the Berkel slicing machine, a selection of cured meats from Campania served with buffalo mozzarella

Allergeni: 9

20€

‘Come una caprese’: burrata di bufala, tartare di pomodoro e pesto al basilico

Like a caprese: buffalo burrata, tomato tartare and basil pesto

Allergeni: 2-9-10-1

20€

GARDEN RAVELLO

CUCINA - COCKTAIL BAR - CAMERE

SINFONIE DI PASTA: I PRIMI PIATTI DEL NOSTRO CHEF

PASTA DISHES

Spaghettoni alla chitarra con frutti di mare,
pomodorini del Vesuvio e olio al prezzemolo

**Spaghetti with seafood, cherry tomatoes and
parsley oil**

Allergeni: 2-6-3-9-13-7-8-5-12-11

23€

Tagliolini cacio e pepe, con crudo di gambero rosso
e scorza di limone

**Cheese and pepper tagliolini with raw red prawns
and lemon zest**

Allergeni: 2-7-3-9-13-8-5-12-11

24€

Linguine burro e alici di Cetara con colatura e
pomodorino giallo

**Linguine with butter and anchovies with "colatura"
and yellow tomatoes**

Allergeni: 2-3-7-9-13-5-12-11

22€

Pacchero di Gragnano al ragù di maiale nero
casertano e polvere di cipolla ramata

**Pasta from Gragnano with black pork ragout and
onion powder**

Allergeni: 2-13-7-9-10-5-12-11

22€

GARDEN RAVELLO

CUCINA - COCKTAIL BAR - CAMERE

UN SECONDO PER OGNI OCCASIONE

MAIN COURSES

"Mare Nostrum": pescato di giornata in tre cotture, alla brace, all'acqua pazza o fritto

Freshly caught fish of the day, poached, grilled or fried

Allergeni: 1-3-6-8-7

10€ x 100gr

Baccalà in tempura al nero di seppia con uvetta pinoli e maionese alla paprica

Cod tempura in squid ink with sultanas, pine nuts and paprika mayonnaise

Allergeni: 13-3-2-1-10-7-8-9

24€

Controfiletto di manzo alla griglia, fondo bruno e verdure ripassate

Grilled sirloin of beef, brown gravy and sautéed vegetables

Allergeni: 13

25€

Agnello scottadito in crosta di pistacchio con crema di patate e riduzione di lampone

Roast lamb in a pistachio crust with creamed potatoes and raspberry reduction

Allergeni: 10-7-1-9

25€

Allergeni: 1-Arachidi e derivati, 2-Glutine, 3-Pesce, 4-Sesamo, 5-Soia, 6-Molluschi, 7-Uova e derivati, 8-Crostacei, 9-Latte e derivati, 10-Frutta a guscio, 11-Lupini, 12-Senape, 13-Sedano, 14-Anidride solforosa e solfiti

Allergens: 1-Peanuts and derived products, 2-Gluten, 3-Fish, 4-Sesame, 5-Soya, 6-Mollusks, 7-Eggs and derived products, 8-Crustaceans, 9-Milk and derived products, 10-Nuts, 11-Lupins, 12-Mustard, 13-Celery, 14-Sulphur dioxide and sulfites

*In mancanza del prodotto fresco sarà sostituito da quello surgelato
*In the absence of fresh product, it will be replaced by frozen product.

Per qualsiasi domanda o chiarimento rivolgersi allo staff,
saremo lieti di esaudire ogni vostra richiesta

**If you have any questions, please contact the staff
we will be happy to satisfy all your requests.**

GARDEN RAVELLO
CUCINA - COCKTAIL BAR - CAMERE

DOLCI TENTAZIONI
SWEET INDULGENCES

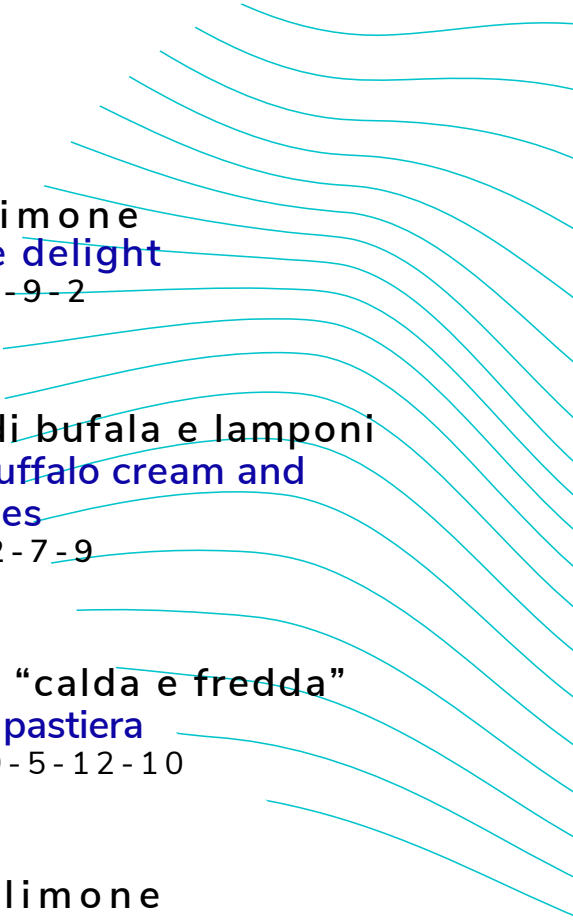
8€

Delizia al limone
Lemon sponge delight
Allergeni: 7-9-2

Baba napoletano crema di bufala e lamponi
Neapolitan baba with buffalo cream and
raspberries
Allergeni: 2-7-9

La pastiera napoletana “calda e fredda”
The neapolitan pastiera
Allergeni: 2-7-9-5-12-10

Sorbetto al limone
Lemon sorbet
Allergeni:



GARDEN RAVELLO
CUCINA - COCKTAIL BAR - CAMERE

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

OUR WINE SELECTION



WI-FI: Garden wifi
Password: Ravello2023