



## 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

### Parmigiana di mare

Parmigiana di melanzane e pesce spada con fior di latte di Ravello, servita su salsa di pomodoro

*Parmigiana with eggplants, sword fish and Ravello's Fior di latte cheese*

(G-L-AR-P-U)

24,00

### O' Calamar mbuttunat

Calamaro\* cotto a bassa temperatura, ripieno di scarola, servito su crema di zucca rossa e crumble di pane

*Squid cooked at low temperature, stuffed with escarole, served on red pumpkin cream and bread crumble*

(G-L-M-S)

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

*I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO*

*Il costo del coperto è di 3,00€ a persona*



## Antipasti / Starters

### Caprese

Bocconcini di bufala campana con pomodori e basilico  
*Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil*

(L) (Vegetarian) (Gluten Free)

19,00

### Carpaccio di manza beneventana

Servito con rucola e scorzette di limone  
Cured beef of "Manza Beneventana", served with rocket salad and Amalfi coast lemon zest

(Gluten Free)

20,00

### Capocollo e Caciocavallo di Ravello

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

### Prosciutto e melone

Raw ham and melon

(Gluten Free)

18,00

*I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO  
Il costo del coperto è di 3,00€ a persona*



## Primi Piatti

### Paccheri con gamberi e limone

Paccheri freschi, 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

### Risotto con seppie e piselli

Risotto con crema di piselli e seppie\* aromatizzate al rosmarino

*Risotto with pea cream and cuttlefish flowered with rosemary*

(M-S) (Gluten Free)

24,00

### Gnocchi di patate viola \*\*

Gnocchi di patate viola con lupini e pomodorini gialli

*Purple potato gnocchi with lupini clams and yellow cherry tomatoes*

(G-L-M)

25,00

*All prices are expressed in EURO ( € )*

*Cover Charge is not included (3,00€)*



## Primi Piatti

### 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

### Spghettone alla Ravellese

con aglio, olio, pomodori secchi e pane aromatizzato.

*Pasta seasoned with olive oil, garlic, sun-dried tomatoes, aromatized bread*

(G-L) (Vegetarian)

22,00

### Trofiette ai due pomodorini

con datterini gialli, pomodorini rossi, rucola e provolone Caseificio "Staiano" stagionato 8 mesi.

*Trofiette pasta with yellow and red cherry tomatoes, rocket and Ravello's provolone cheese aged 8 month.*

(G-L) (Vegetarian)

22,00

### 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*

*Il costo del coperto è di 3,00€ a persona*



## Secondi Piatti

### Pescato del giorno

Al forno con olive e origano

*Catch of the day baked with olives and origano*

(P-S) (Gluten Free)

26,00

### Grigliata mista di pesce

Grigliata di pesce spada, filetto di tonno, mazzancolle con salsa alla menta

*Grilled swordfish, tuna fillet, prawns with mint sauce*

(P-S-CR) (Gluten Free)

30,00

### Frittura mista di pesce

Frittura di calamari\* e gamberi\*, con julienne di zucchine fritte, 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

### Filetto di Ombrina al cartoccio

Filetto di Ombrina con zucchine, melanzane e peperoni saltati e riduzione di aceto balsamico e miele di acacia.

*Croaker fillet with courgettes, aubergines and sautéed peppers and reduction of balsamic vinegar and acacia honey.*

(G-P-S)

28,00

*All prices are expressed in EURO ( € )*

*Cover Charge is not included (3,00€)*



## Secondi Piatti

### 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

### Lombatina di vitello

con salsa al vino bianco e mandorle tostate, servita con contorno di peperoni e olive verdi gratinati  
*Veal loin with white wine sauce, toasted almonds, served with a side of grated peppers and olives*

(G-S)

26,00

### Filetto di manzo con veli di pancetta e rosmarino

con demiglance all'aglianico, servito con contorno di scarola saltata

*Beef fillet with bacon and rosemary, with Aglianico demiglance, served with sauteed escarole*

(G-S)

30,00

### Filetto di manzo alla griglia

servito con contorno verdure saltate

*Grilled beef fillet, served with a side of sauteed vegetables*

(Gluten Free)

28,00

*All prices are expressed in EURO ( € )*

*Cover Charge is not included (3,00€)*



Bellvista sul mare  
RISTORANTE

## 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

### Scarola saltata

*Sauteed escarole*

(Gluten Free)

7,00

### Patate al rosmarino

*Baked potatoes flavored with rosemary*

(Gluten Free)

8,00

### Peperoni e olive gratinati

*Grated peppers and olives*

(G)

8,00

### 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