



T E R R A Z Z A
del Professore
R A V E L L O



Se è vero che la bellezza sta nel viaggio,noi siamo la vera destinazione.
Per questo ho immaginato un menù capace di mettere voi al centro di
un percorso che faremo insieme.

*If it's true that beauty lies in the journey,we are the true destination.
That's why I envisioned a menu that puts you at the center of a path we
will take together.*

chef
Luigi Balestrieri

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA

Che tutte le materie prime del nostro Menù, in mancanza di reperibilità del fresco, sono di natura "Surgelata all'origine".

In questo menù il surgelato all'origine verrà identificato con il simbolo *
Mentre l'abbattuto da noi sarà identificato dal simbolo °

Surgelato all'origine.

Significa che il prodotto viene portato a temperature inferiori a -18° appena pescato, raccolto o prodotto.

Abbattuto da noi.

Significa che il prodotto viene acquistato fresco o prodotto da noi e sottoposto ad abbattimento termico per conservare la freschezza e la qualità.

WE ARE ADVISING OUR KIND CUSTOMERS

That all the raw materials in our Menu, in the absence of fresh availability, are "Frozen at Origin".

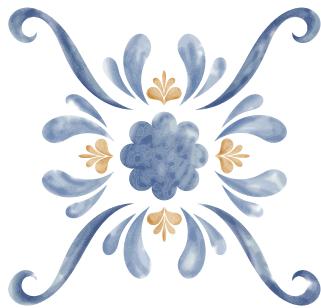
*In this menu, the frozen at origin will be identified with the symbol **
While the blast chilled by us will be identified with the symbol °

Frozen at origin.

It means that the product is brought to temperatures below -18° as soon as it is caught, harvested or produced.

Blast chilled by us.

It means that the product is purchased fresh or produced by us and subjected to thermal chilling to preserve freshness and quality.



ANTIPASTI STARTERS

Polpo* arrostito, BBQ e carota in carpione €28
Roasted and sweet-sour sauce glaze octopus, marinated carrots and barbecue sauce*
(1,4,5,7,10,12,14)

Dentice° marinato, erbe amare, cipolla rossa e brodo affumicato €30
Marinated red snapper°, bitter herbs, red onions and smoked broth
(4,9,12)

Tartare di filetto di manzo°, salsa di caprino al fieno e asparagi €30
Fillet of beef° tartare, goat cheese sauce and asparagus
(6,7,8,12)

Piedino di maialino° panato e fritto, fave, puntarelle e alici €27
Breaded and fried pork° feet, broad beans, chicory and anchovy
(4,5,6,8,9,12)

Sfera di verza° al forno ripiena di patate al limone, salsa di pinoli e mela €24
Baked savoy cabbage° sphere filled with lemon potatoes, pine nuts and apple
(8,12)

Il nostro pane, dal secondo servizio €4
Our bread, from the second service
Olio extra vergine di oliva €3
Extra virgin olive oil



PRIMI FIRST COURSES

Tortelli° ripieno di zucca arrostita, nocciole e tartufo €28
Chef handmade tortelli° filled with roasted pumpkin, hazelnut and truffle
(1,3,5,6,8)

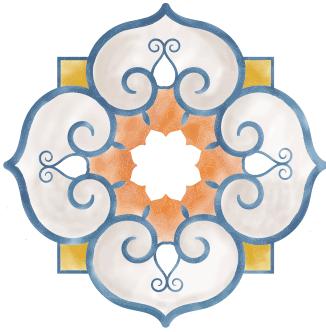
Spaghetti “Fabbrica della pasta di Gragnano”, alici° arrostite,
limone candito e finocchietto €25
*Spaghetti “Fabbrica della pasta di Gragnano with roasted anchovy°,
candied lemon and wild fennel*
(1,4,6,9,12)

Risotto “Carnaroli Ferraris” all’arancia, gambero° rosso e liquirizia €32
Risotto “Carnaroli Ferraris” creamed with orange, red shrimps° and licorice
(2,6,7,11,12)

Fusilloni “Fabbrica della pasta di Gragnano” al ragù° napoletano e ricotta salata €27
Fusilloni “Fabbrica della pasta di Gragnano” with neapolitan ragù° and savory ricotta cheese
(1,6,7,12)

Pasta mista “Fabbrica della pasta di Gragnano” con variazione di cavolfiore° €22
Pasta mista “Fabbrica della pasta di Gragnano” with cauliflower° variation
(1,5,8,11,12)

Il nostro pane, dal secondo servizio €4
Our bread, from the second service
Olio extra vergine di oliva €3
Extra virgin olive oil



SECONDI MAIN COURSES

Sella d'agnello°, sedano rapa e more di gelso €35
Lamb° saddle, celeriac and berries
(5,6,7,9,12)

Filetto di manzo° arrostito, spuma di bernese e cime di rapa €38
Pan seared beef fillet°, bernese sauce foam and turnip greens
(3,6,7,9,12)

Rana pescatrice°, piselli e agretti €38
Monkfish°, peas and garden cress
(4,5,7,9,11,12)

Pescato del giorno° scottato, glassato alla colatura di alici con
cipollotto nocerino all'agro €35
Pan seared° catch of the day fillet of fish, anchovy water glazed and local spring onion
(4,5,9,12)

Scarola arrostita°, aglio orsino, olive nere, capperi e lavanda €24
Roasted escarole°, wild garlic, black olives and lavender
(9,12)

Il nostro pane, dal secondo servizio €4
Our bread, from the second service
Olio extra vergine di oliva €3
Extra virgin olive oil

ELENCO ALLERGENI

- 1** - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: A) Sciropdi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;B) Malto destrine a base di grano;C) Sciropdi 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) Olio 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 fabricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola;b) Lattiolo.
- 8** - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), Noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecané [*Carya illinoinensis* (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** - Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale 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

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili, con la conseguente possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

ALLERGENS

- 1 - Cereals containing gluten such as wheat, rye, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridized strains and products thereof, except;**
A) wheat-based glucose syrup, including dextrose; B) Wheat-based maltodextrins;
C) Barley-based glucose syrups;
D) Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2 - Crustacean and product thereof.**
- 3 - Eggs and product thereof**
- 4 - Fish and product thereof, except:** a) Fish gelatine used as a carrier for vitamin and carotenoid preparations;
b) Gelatine or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
- 5 - Peanuts and product thereof.**
- 6 - Soybeans and products thereof, except:** A) Fully refined soybeans oil and fat;
B) Natural mixed tocopherol (E306), natural D-alpha tocopherol, Natural D-alpha tocopherol acetate and natural D-alpha tocopherol succinate from soybeans sources;
C) Vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybeans sources.
D) Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols form soybean sources.
- 7 - Milk and milk-based product (including lactose), except:** a) Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) Lactitol.
- 8 - Nuts, namely:** almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nut (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoiensis* (wangenh) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9 - Celery and products thereof.**
- 10 - Mustard and products thereof.**
- 11 - Sesame seeds and products thereof.**
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L (litre) in terms of total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.**
- 13 - Lupin and products thereof.**
- 14 - Molluscs and products thereof.**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

The adopted HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and the staff is trained to deal with this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens cannot be excluded.