



TERRAZZA  
*del Professore*  
RAVELLO



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 Balestriere*

## **SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA**

### **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.*

### **Avviso sulle allergie alimentari**

Ci impegniamo a fornire informazioni precise sugli allergeni contenuti nei nostri alimenti.

Dopo ogni pietanza è riportata una legenda numerica ai principali allergeni, come elencati nella tabella alla fine del Menu.

Se avete bisogno di ulteriori informazioni, chiedete pure a un membro del nostro Staff.

### **Food allergy notice**

*We are committed to providing accurate information about the allergens contained in our food.*

*Following each course there is a numeric legend regarding the main allergens, as listed on the chart at the end of the Menu.*

*If you require any further information, please ask a member of our Staff.*

**MENU PRANZO**  
**MENU LUNCH**



*12:00|15:00*  
*12am|3pm*

## ANTIPASTI STARTERS

Tempura di verdure con maionese al limone €23  
*Vegetables tempura with lemon mayo*  
(1,3,5,8)

Totano° scottato con spuma di patate €25  
*Seared local squid° with potatoes foam*  
(7,9,14)

Carpaccio di manzo°, cavolo capuccio e nocciole €28  
*Beef° carpaccio, cabbage and hazelnuts*  
(6,7,8,12)

Insalata caprese con mozzarella al latte di bufala €19  
*Caprese salad with buffalo mozzarella cheese*  
(7)

Parmigiana° di melanzane con mozzarella di bufala, colatura di parmigiano 36 mesi e  
salsa al pomodoro €22  
*Eggplant parmigiana° with buffalo mozzarella, 36-month aged parmigiano pouring  
and tomatoes sauce*  
(5, 7, 8)

Sauté di frutti di mare con crostoni al rosmarino €27  
*Mixed shellfish sauté with rosemary croutons*  
(12,13,14)

## PRIMI FIRST COURSES

Fusilli tirati a mano con ragù° napoletano €25  
*Chef handmade fusilli with napolitan ragù°*  
(1,6,7,12)

Scialatielli° dello Chef ai frutti di mare €30  
*Chef handmade scialatielli° with mixed shellfish*  
(1, 3, 4, 7, 12,13)

Gnocchi° di patate alla sorrentina €19  
*Grated Sorrento style potato dumplings° with mozzarella and tomato sauce*  
(1,7)

Lasagna° al pomodoro con polpettine di manzo e fior di latte di Agerola €25  
*Lasagna° with tomato sauce, small beef meatballs and Agerola fior di latte cheese*  
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Vellutata° di piselli con crostini al rosmarino €19  
*Peas° cream with rosemary bread croutons*  
(1,8,9)

Paccheri con gambero rosso° ed asparagi €28  
*Paccheri with red shrimps° and asparagus*  
(1,2,7,12)

## SECONDI MAIN COURSES

Frittura di calamari\*, gamberi e alici €30  
*Fried squid\*, prawns and anchovy*  
(1,2,4,5,8,14)

Strudel di verdure con salsa chili €24  
*Vegetables strudel with chili sauce*  
(1,8,12)

Trancio di pescato° del giorno arrostito, scarola, olive e capperi €35  
*Roasted catch of the day sliced with escarole, olives and capers*  
(4)

Tagliata di entrecote° alla griglia, rucola e scaglie di grana €30  
*Seared beef entrecote° with rucola, cherry tomatoes and grana cheese*  
(6,7)

Petto di pollo° al limone, capperi e caponatina di verdure €20  
*Chicken° breast with lemon sauce, capers and vegetables concasse'*  
(6,7)

Gateau° di patate con fonduta di provolone €24  
*Potatoes gateau° with provolone cow cheese fondue*  
(1,3,7,8)

## DESSERT

Delizia al limone di Villa Maria €12

*Lemom delight*

(1,3,7,8)

Babà al Rhum con frutta fresca e crema Chantilly €12

*Rum Babà with fresh fruit and Chantilly cream*

(1,3,7)

Eclair al cioccolato e crema di lamponi €13

*Chocolate and raspberry cream Eclair*

(1,3,7)

Panna cotta infusa alla lavanda con pralinato alla nocciola €13

*Lavender pannacotta whit hezelnut pralin*

(8)

Selezione di formaggi dei Monti Lattari €28

*Local cheese board*

(7)

Tagliata di frutta €13

*Sliced fresh fruit*

# SNACK MENU



12:00 | 17:00  
12pm | 5pm



## INSALATE SALAD

Insalata caprese con mozzarella al latte di bufala €19

*Caprese salad with buffalo mozzarella cheese*

(7)

Chicken Caesar Salad €20

(Lattuga, crostini di pane, petto di pollo° scottato e salsa Caesar alle alici)

*Chicken Caesar Salad*

(Lettuce, bread croutons, seared chicken° breast and anchovy Caesar sauce)

(1, 3, 4, 7, 8, 12)

Insalatona mista con mozzarella al latte di bufala, mais, tonno all'olio di oliva e  
zucchine grigliate marinate €22

*Large mixed salad with buffalo mozzarella, sweet corn, Cetara tuna in olive oil and  
marinated grilled zucchini*

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

Insalata di tonno all'olio di oliva, pomodorini datterini, fagiolini,  
pane biscottato nero di Agerola e patate lesse €22

*Cetara tuna in olive oil salad, green beans, plum tomatoes, Agerola whole-wheat biscuit  
bread and boiled potatoes*

(1, 4, 8)

## PRIMI FIRST COURSES

Gnocchi° di patate alla sorrentina €19  
*Grated Sorrento style potato dumplings° with mozzarella  
and tomatoes sauce*  
(1, 7)

Lasagna° al pomodoro con polpettine di manzo e fior di latte di Agerola €25  
*Lasagna° with tomatoes sauce, small beef meatballs and Agerola fiordilatte cheese*  
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Parmigiana° di melanzane con mozzarella al latte di bufala, colatura di parmigiano  
36 mesi e salsa al pomodoro €22  
*Eggplant parmigiana° with buffalo milk mozzarella, 36-month aged parmigiano  
pouring and tomatoes sauce*  
(5, 7, 8)

## **PIZZE FRITTE “VECCHIA NAPOLI” FRIED PIZZA**

Pizza frita Franceschino, burrata, tartufo estivo e lime €19  
*Fried Pizza Franceschino, burrata cheese, summer black truffle and lime*  
(1,7,5,8)

Pizza frita Bufalina, pomodoro, parmigiano e mozzarella al latte di bufala €15  
*Fried Pizza Bufalina, tomato, parmigiano and buffalo mozzarella milk*  
(1,7,5,8)

Pizza frita marinara, pomodoro e alici salate di Cetara €12  
*Fried pizza Marinara, tomatoes and Cetara anchovy*  
(1,3,4,5,6,8)

## PANINI SANDWICHES

Club Sandwich €25

(Pollo°, bacon, uovo, lattuga, pomodoro, maionese)

*Club Sandwich*

*(Chicken°, bacon, egg, lettuce salad, tomatoes and mayo)*

(3, 5, 1, 8, 12)

Panuzzo con prosciutto crudo di Parma e mozzarella al latte di bufala €16

*Local pizza bread with Parma ham and buffalo mozzarella*

(7, 1)

Bun con burger di manzo, formaggio fuso, cipolla agrodolce,  
senape, pomodoro e insalata €20

*Bun bread with beef burger, melted cheese, sweet and sour onion,  
mustard, tomato and salad*

(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11)

## ELENCO ALLERGENI

- 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; B)Malto destrine a base di grano;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) Olio vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;d) Esteri 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 pecané [*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** - Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> 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 HAACCP 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 from 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 illinoensis* (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 SO<sub>2</sub> 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*