



TERRAZZA
del Professore
RAVELLO



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

Tartare di tonno°, stracciata di bufala e tarallo sbriciolato alle mandorle €28
Tuna tartare, buffalo stracciata cheese and almond crumbled tarallo bread
(1, 4, 8A, 7)

Crudo della Terrazza €50
(Scampo*, gamberone*, tagliatella di seppia* e tartare di pescato° del giorno)
Raw fish selection
(Langoustine, shrimp, squid and fish catch of the day tartare)
(2, 4, 14)

Totani° e patate alla Praianese con spuma di patate €25
Seared local squid Praiano style with potatoes foam
(4, 7, 14)

Carpaccio di manzo° alla bella donna €28
Beef carpaccio bella donna style
(6, 7, 8, 12)

La nostra idea di parmigiana con Uovo dal cuore fondente €25
Eggplant parmigiana with poached egg
(3, 7)

Tempura di verdure con agrodolce di pomodoro corbarino e basilico €23
Vegetables tempura with sweet and sour corbarino tomato sauce and basil
(9, 12)

Il nostro pane, dal secondo servizio €4
Our bread, from the second service



PRIMI FIRST COURSES

Risotto Carnaroli Ferraris, stracotto di polpo verace°, fonduta di mozzarella bufala e perle di balsamico €30

Risotto Carnaroli Ferraris with wild octopus ragu', buffalo mozzarella fondue and balsamic vinegar pearls
(4, 7, 9, 12, 14)

Scialatielli dello chef ai frutti di mare e pomodori datterino €32

Chef handmade scialatielli pasta with mixed shellfish and datterino tomatoes
(1, 4, 7, 9, 14)

Spaghetti Pastificio Marulo, sfusato amalfitano e tartare di gamberi° €29

Pastificio Marulo spaghetti pasta with Amalfi sfusato lemon sauce and shrimps tartare
(1, 2, 7, 9)

Paccheri Pastificio Marulo con rana pescatrice°, pomodori corbarino confit e clorofilla di prezzemolo €32

Pastificio Marulo paccheri pasta with monkfish, confit corbarino tomatoes and parsley chlorophyll
(1, 4, 9, 12)

Linguine Pastificio Marulo alla Nerano e provolone Del Monaco €23

Pastificio Marulo linguine pasta with fried zucchini, butter and parmesan cheese, Nerano Style and provolone Del Monaco cheese
(1, 7, 9)

Candele Pastificio Marulo al ragù napoletano e spuma al pecorino €27

Pastificio Marulo candele pasta with Neapolitan ragu' and pecorino sheep cheese foam
(1, 7, 9, 12)

Il nostro pane, dal secondo servizio €4
Our bread, from the second service



SECONDI MAIN COURSES

Trancio di pescato del giorno° arrostito, zucchine alla scapece in doppia consistenza e vinaigrette alla menta €39
Roasted catch of the day fish steak, marinated zucchini scapece style and mint vinaigrette
(1, 4, 9)

Tagliata di tonno°, caponatina di verdure e salsa di rucola €38
Seared tuna steak, mixed vegetables caponata and rucola sauce
(4, 6, 9)

Filetto di manzo° all'Aglianico, scarola ripassata, capperi e olive €40
Seared beef fillet with Aglianico red wine sauce, pan seared escarole, capers and olives
(9, 12)

Carre' di agnello* in crosta di erbe aromatiche, patate sauté e olio al finocchietto selvatico €40
Seared lamb carre' in herbs crust, potatoes saute' and wild fennel extra vergin olive oil
(1, 7, 12)

Millefoglie di patate con salsa di provola affumicata dei Monti Lattari €20
Potatoes millefeuille with smoked "Monti Lattari" provola cow cheese sauce
(7)

Dentice al sale (800gr/1000gr) salsa citronette e patata al cartoccio €80
Red snapper in salt crust, citronette sauce and jacket potato
(3, 4)

Il nostro pane, dal secondo servizio €4
Our bread, from the second service

DESSERT

Delizia° al limone di Villa Maria €13

Lemom delight

(3,7,8)

Babà del Prof al Rum speziato agli agrumi €13

The Prof's Rhum Babà sponge cake, orange and citrus gelly

(1,3,7)

Goloso al cioccolato°, mousse al cioccolato al latte e
pralinato alla nocciola €15

Chocolate goloso, milk chocolate mousse and hazelnut praline

(1,3,7,8C)

Bianco fragoloso° €13

Strawberry mousse, white crumble and soft bisquit

(7, 3, 6, 8A, 10)

Ricotta e pere €13

Cookie with pears and ricotta cheese

(1,3,6,7,8)

Tiramisù° €13

(3, 6, 7, 8D, 10)

Degustazione di formaggi campani €28

Local cheese board selection

(7)

Tagliata di frutta €13

Sliced fresh fruit

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) 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 fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) Latticello.
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle 8A (*Amygdalus communis* L.), noccioline 8B (*Corylus avellana*), Noci 8C (*Juglans regia*), noci di acagiù 8D (*Anacardium occidentale*), noci di peanè 8E [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile 8F (*Bertholletia excelsa*), pistacchi 8G (*Pistacia vera*), noci macadamia o Noci del Queensland 8H (*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 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 8A(*Amygdalus communis* L.), hazelnuts 8B(*Corylus avellana*), walnuts 8C(*Juglans regia*), cashew nut 8D(*Anacardium occidentale*), pecan nuts 8E(*Carya illinoensis* (wangenh) K. Koch), Brazil nuts 8F(*Bertholletia excelsa*), pistachio 8G (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland nuts 8H(*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.