HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Ristorante Sigilgaida

UN VIAGGIO NEL GUSTO

MENÙ

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Ristorante Sigilgaida

UN VIAGGIO NEL GUSTO

Una delle cose più belle della vita
è il modo in cui dobbiamo interrompere regolarmente
tutto ciò che stiamo facendo
per dedicare la nostra attenzione al cibo.

One of the very nicest things about life
is the way we must regularly stop whatever it is we are doing
and devote our attention to eating.

Luciano Pavarotti

EXECUTIVE CHEF
Raffaele Galasso

SOUS CHEF
Antonio Zaino

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Ristorante Sigilgaida

UN VIAGGIO NEL GUSTO

Gentile ospite, se ha allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sui nostri piatti. Siamo preparati a consigliarla al meglio.

Dear customer, if you have any food allergies or intolerances, please ask our staff for information about our dishes. We will be happy to assist you in choosing the best option.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, n'hésitez pas à nous poser des questions sur nos plats. Nous sommes prêts à vous conseiller au mieux.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach Informationen zu unseren Speisen. Wir beraten Sie gerne bestmöglich.

Estimado cliente, si tiene alergias y/o intolerancias alimentarias, no dude en pedir información sobre nuestros platos. Estaremos encantados de ayudarle a elegir la mejor opción.

* Ingrediente congelato / Frozen ingredient
Ingrédient congelé / Gefrorene Zutat / Ingrediente congelado

** Ingrediente abbattuto / Blast chilled ingredient
Ingrédient refroidi rapidement / Schockgekühlte Zutat / Ingrediente enfriado rápidamente

COPERTO / COVER CHARGE

€ 7,00

1 - GLUTINE / GLUTEN
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives.

2 - CROSTACEI / CRUSTACEANS
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
Marine and freshwater: shrimp, prawns, crabs, and similar.

3 - UOVA / EGGS
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
Eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta.

4 - PESCE / FISH
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
Food products in which fish is present, even in small amounts.

5 - ARACHIDI / PEANUTS
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Creams and condiments that contain them, even in small quantities.

6 - SOIA / SOYBEANS
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
Derived products such as soy milk, tofu, soy noodles, and similar.

7 - LATTE / MILK
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
Any product that uses milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream, and various creams.

8 - FRUTTA A GUSCIO / TREE NUTS
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios.

9 - SEDANO / CELERY
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Both in pieces and within preparations for soups, sauces, and vegetable concentrates.

10 - SENAPE / MUSTARD
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
Can be found in sauces and condiments, especially mustard-based preparations.

11 - SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.
Whole seeds used for bread, flours containing even small percentages

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO usati come conservanti.
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO_2, used as preservatives.

13 - LUPINO / LUPIN
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.
Present in vegan foods in forms such as roasts, sausages, flours, and similar.

14 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.
Scallops, razor clams, mussels, oysters, limpets, clams, tellins, etc.

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Antipasti / Appetizers

Diavoletto Scottato
Ripieno alle Olive Verdi con Verdure alla Griglia

Pan-Seared "Diavoletto" Cheese
Stuffed with Green Olives and Grilled Vegetables

7 - 12 € 23,00

Vitello Sfilacciato
Cialda di Semola e Bianco di Scarola Riccia

Pulled Veal
Semolina Flatbread and Curly Endive

1 - 3 - 4 - 9 - 12 € 25,00

Crudo di Scampi*
Crema di Patate al Limone, Cuore di Carciofo CBT[1], Stracciata e Caviale 'asetra caviar cru'

Raw Scampi*
Lemon Mashed Potatoes, CBT[1] Artichoke Heart, "Stracciata" Creamy Cheese and Caviar 'asetra caviar cru'

2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14 € 30,00

Tiepido di Mare
Seppia*, Calamaro*, Polpo*, Gambero Rosso*, Scampo*, con Pompelmo e Dressing alle Senape e Miele

Lukewarm Seafood Salad
Cuttlefish*, Squid*, Octopus*, Prawn*, Scampo[2] *, with Grapefruit and Mustard and Honey Dressing

2 - 3 - 9 - 12 - 14 € 30,00

Gamberi* Scottati
Latticello di Bufala, Grissini e "Friarielli"

Pan Seared Prawns*
Buffalo Buttermilk Cheese, Bread Stick and "Friarielli" Turnip Tops

1 - 2 - 7 - 12 € 28,00

---

(1) Cottura a bassa temperatura / Low temperature cooking
(2) Langoustine

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Primi / First Courses

Manfredi di Pasta Fresca
Ripieni di Ricotta di Pecora,
Ragout Napoletano e Parmigiano Reggiano 30 Mesi

Manfredi Style Fresh Pasta Sheets
Stuffed with Ricotta Soft Cheese,
Neapoletan Ragout and Parmigiano Reggiano 30 Months Aged

1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 € 25,00

Tagliolino
Tartufo Nero e Salsa di Provolone del Monaco

Tagliolino Pasta
Black Truffle and Provolone del Monaco Cheese Sauce

1 - 3 - 7 € 28,00

Candele alla Genovese di Tonno**
Crudo di Mare* ** e Liquirizia

Candele Pasta with Traditional Genovese Sauce
Sautéed Onions, Tuna** Ragout, Licorice and Raw Tuna** on Top

1 - 2 - 7 - 9 - 12 € 29,00

Pasta e Patate con Astice Scaloppato
con Schiuma di Bufala Affumicata

Pasta with Sliced Lobster and Potato
with Buffalo Smoked Cheese Foam

1 - 2 - 7 - 9 - 12 € 35,00

Risotto al Limone
con Crudo di Mare* **
e Beurre Blanc al Limone e Basilico

Lemon Risotto
with Selection of Raw Seafood* **
and Beurre Blanc with Basil and Lemon

2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14 € 35,00

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Secondi / Main Courses

FIletto di Tonno Rosso Scottato**
Crema di Patate allo Yuzu e Pomodorini Confit

Pan Seared Bluefin Tuna Fillet**
Potato Cream with a Hint of Yuzu and Confit Cherry Tomatoes

6 - 7 - 9 - 12 € 28,00

Impepata di Rombo**
con il suo Brodo, Salsa al Prezzemolo e Sifonata di Impepata di Cozze

Steamed Flounder[1] ** Fillet in Pepper Sauce
and its Broth, Parsley Sauce and Peppered Mussels Foam

4 - 7 - 9 - 12 - 14 € 35,00

Filetto di Ricciola ai Ferri**
Giardiniera in Conserva e Mayonese alla Senape di Digione e Miele

Grilled Amberjack Fillet**
Pickled Vegetables and Mayonnaise with Dijon Mustard and Honey

3 - 4 - 9 - 10 - 12 € 35,00

Medaglione di Sella d'Agnello
con Verdure Primaverili Saltate e Fave

Saddle of Lamb Medallion
with Sauteed Spring Vegeables and Broad Beans

7 - 8 - 9 - 12 € 28,00

Scamone Confit
Patata Croccante, Porcini e Carciofi Brasati, Gocce di Olio al Tartufo

Confit Beef Rump
Crispy Potato, Braised Porcini Mushrooms and Artichokes, Truffle Oil Drops

7 - 8 - 9 - 12 € 36,00

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Dessert

Delizia al Limone**
Lemon** Delight
1 - 3 - 7 - 8 - 12 € 10,00

Rufolo Millefoglie Crema e Amarene
Rufolo Mille Feuille Cream and Sour Cherries
1 - 3 - 7 - 8 - 12 € 10,00

Babà** al Rhum con Salsa alla Vaniglia
Traditional Rhum Sponge Cake with Vanilla Sauce
1 - 3 - 7 - 8 - 12 € 10,00

Pastiera di Grano alla Rufolo
Rufolo Style Pastiera Cake
1 - 3 - 7 - 8 - 12 € 10,00

Il Nostro Tiramisù
Our Tiramisù
1 - 3 - 7 - 8 - 12 € 10,00

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Menù Degustazione

Un Piede in Barca...

Gamberi Scottati
Latticello di Bufala,
Grissini e "Friarielli"
1 - 2 - 7 - 12

Tiepido di Mare
Seppia, Calamaro, Polpo, Gambero Rosso, Scampo,
con Pompelmo e Dressing alle Senape e Miele
2 - 3 - 9 - 12 - 14

Risotto al Limone
con Crudo di Mare* **
e Beurre Blanc al Limone e Basilico
2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

FIletto di Tonno Rosso Scottato
Crema di Patate allo Yuzu e Pomodorini Confit
6 - 7 - 9 - 12

Pre Dessert

Delizia al limone
1 - 3 - 7 - 8 - 12

Tasting Menù

One foot in the Boat...

Pan Seared Prawns
Buffalo Buttermilk Cheese,
Bread Stick and "Friarielli" Turnip Tops
1 - 2 - 7 - 12

Lukewarm Seafood Salad
Cuttlefish, Squid, Octopus, Red Prawn, Scampo,
with Grapefruit and Mustard and Honey Dressing
2 - 3 - 9 - 12 - 14

Lemon Risotto
with Selection of Raw Seafood* **
and Beurre Blanc with Basil and Lemon
2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Pan Seared Slice of Bluefin Tuna
Yuzu Potato Cream and Confit Cherry Tomatoes
6 - 7 - 9 - 12

Pre Dessert

Lemon Delight
1 - 3 - 7 - 8 - 12

€ 110,00 p.p.
Wine Pairing: € 80,00 p. p.

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

...l'altro dalla Terra

Vitello Sfilacciato
Cialda di Semola e Bianco di Scarola Riccia
1 - 3 - 4 - 9 - 12

Diavoletto Scottato
Ripieno alle Olive Verdi con Verdure alla Griglia
7 - 12

Tagliolino
Tartufo Nero e Salsa al Provolone del Monaco
1 - 3 - 7

Scamone Confit
Patata Croccante, Porcini e Carciofi Brasati
Gocce di Olio al Tartufo
7 - 8 - 9 - 12

Pre Dessert

Delizia al limone
1 - 3 - 7 - 8 - 12

...the other from the Land

Pulled Veal
Semolina Flatbread and Curly Endive
1 - 3 - 4 - 9 - 12

Pan-Seared "Diavoletto" Cheese
Stuffed with Green Olives and Grilled Vegetables
7 - 12

Tagliolino Pasta
Black Truffle and Provolone del Monaco Cheese Sauce
1 - 3 - 7

Confit Beef Rump
Crispy Potato, Braised Porcini Mushrooms and Artichokes
Truffle Oil Drops
7 - 8 - 9 - 12

Pre Dessert

Lemon Delight
1 - 3 - 7 - 8 - 12

€ 95,00 p.p.
Wine Pairing: € 80,00 p. p.

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Dal Nostro Bar... / From Our Bar...

Bibite - Soft Drinks

Coca Cola	€ 6,00	Ginger Ale	€ 6,00
Coca Cola Zero	€ 6,00	Ginger Beer	€ 6,00
Fanta Orange	€ 6,00	Lurisia Limonata	€ 7,00
Sprite / Seven Up	€ 6,00	Lurisia Aranciata	€ 7,00
Tonica / Tonic Water	€ 6,00		

Succhi di Frutta - Fruit Juices

Ananas, Mela, Pesca, Pera Pineapple, Apple, Peach, Pear	€ 5,00	Spremuta di Arancia o Limone Freshly Squeezed Orange or Lemon Juice	€ 8,00

Birre Artigianali - Artisanal Beers

Nord: Bionda / Blond Ale	€ 10,00	Est: Weizen / Wheat Beer	€ 12,00
Sud: Nera / Stout	€ 14,00	Ovest: Ambrata / Amber Ale	€ 14,00
Gluten Free	€ 6,00	Alcohol Free	€ 6,00

Caffetteria

Espresso	€ 5,00	Tè / Tea	€ 7,00
Decaffeinato / Decaffeinated coffee	€ 5,00	Cappuccino	€ 7,00
Americano	€ 7,00	Cioccolata / Hot Chocolate	€ 7,00
Limoncello, Cicirinella, Concerto di Erbe	€ 7,00	Sgroppino al Limone Lemon Ice Cream Vodka and Bubbles	€ 15,00

Vini Dolci - Sweet Wine

Moscato Rosa, Franz Hass	€ 10,00	Ben Ryé, Passito Pant., Donnafugata	€ 12,00
Kabir, Moscato Pantelleria, Donnafugata	€ 10,00	Barolo Chinato, Conterno Fantino	€ 12,00

Grappa Bianca

San Leonardo	€ 10,00	Darmagi, Gaja	€ 12,00
Jermann	€ 10,00	Gaja & Rey, Gaja	€ 14,00
Barbaresco, Gaja	€ 14,00		

HOTEL RUFOLO
RAVELLO

Grappa Barricata

S. Leonardo Stravecchia	€ 12,00	Sperss, Gaja	€ 20,00
Costa Russi, Gaja	€ 20,00	Barolo, Gaja	€ 20,00
Luce Ris, Poli	€ 16,00	Eligo Ris, Poli	€ 18,00
Fiorduva, M. Cuomo	€ 18,00		

Tequila

Silver, Patron	€ 15,00	Anejo, Patron	€ 18,00
Reposado, Patron	€ 20,00	Clase Azul Reposado	€ 35,00

Vodka

Grey Goose	€ 15,00	Belvedere	€ 15,00

Whisky

Oban 14 yo	€ 15,00	Glen Keith 24 yo	€ 30,00
Talisker 10 yo	€ 12,00	Cragganmore 12 yo	€ 15,00
Dalwhinnie 15 yo	€ 15,00	Lagavulin 16 yo	€ 15,00
The Macallan 12 yo Sherry	€ 15,00	Caol Ila Mosaics Collection	€ 30,00
The Macallan 15 yo D. C.	€ 25,00	The Ardmore 12 yo	€ 15,00
The Macallan Rare Cask	€ 50,00	Nikka Taketsuru Pure Malt	€ 20,00
Glenfiddich 12 yo	€ 12,00	Suntory Hibiki H. Mast. Sel.	€ 40,00
Glenfiddich 15 yo	€ 15,00	Suntory Yamazaki 12 Yo	€ 50,00
Glenfiddich 18 yo	€ 20,00	WhistlePig 10 yo	€ 20,00

Cognac

Cognac Ulysse X.O.	€ 15,00	Chateau Fontpinot X.O.	€ 15,00
Cognac Frapin	€ 15,00	X.O. VIP G. Champagne	€ 30,00

Armagnac

Armagnac Castarede X.O. 20 Yo	€ 20,00	Armagnac Castarede 1984	€ 25,00
Armagnac Veuve Goudoulin X.O.	€ 20,00		