

# IL RICCIO



EXECUTIVE CHEF

**ANDREA MIGLIACCIO**

RESIDENT CHEF

**GIOVANNI BAVUSO**

CHEF PASTICCIERE

**MARIO BUONOCORE**

RESTAURANT MANAGER

**MARCO SPATARO**

## OSTRICHE "TARBOURIECH" ITALIA

MADREPERLA DI UNICA FATTURA, FRUTTO DI IMPRESSIONANTE RIEMPIMENTO E CARNOSITÀ

### "TARBOURIECH" OYSTERS ITALY

INCREDIBLE NACRE MANUFACTURE, FRUIT OF IMPRESSIVE FILLING AND FLESHNESS

## OSTRICHE "RONCE" FRANCIA

RAPPRESENTA LA FRESCHEZZA, GUSTO MARINO PIENO E VEGETALE DI CETRIOLO

### "RONCE" OYSTERS FRANCE

REPRESENT FRESHNESS WITH A MARINE AND CUCUMBER VEGETABLE TASTE

## OSTRICHE "MAJESTIC" IRLANDA

LA PIÙ PRESTIGIOSA FILIERA D'EUROPA, GUSTO VEGETALE DI ANGIURIA, CHIUSURA DI NOCCIOLA

### "MAJESTIC" OYSTERS IRELAND

THE MOST PRESTIGIOUS EUROPEAN SPINNER, WATER MELON TASTE CLOSING WITH HAZELNUT

## OSTRICHE "PETER PAN" FRANCIA

È LA PRIMA OSTRICA N°6 COMMERCIALIZZATA, MOLTO CONCAVA E CARNOSA

### "PETER PAN" OYSTERS FRANCE

THE FIRST MARKETED OYSTER N°6, VERY CONCAVE AND FLESHY

## OSTRICHE "GILLARDEAU" FRANCIA

LA FAMIGLIA GILLARDEAU È STATA LA PRIMA A VENDERE LE OSTRICHE CON IL SUO NOME,  
GUSTO EQUILIBRATO TRA DOLCEZZA E SALINITÀ

### "GILLARDEAU" OYSTERS FRANCE

THE GILLARDEAU FAMILY HAS BEEN THE FIRST ONE TO SELL OYSTERS WITH THE OWN NAME,  
RIGHT BALANCE TASTE BETWEEN SWEETNESS AND SALINITY

## PESCI FUOR D'ACQUA.../FISH OUT OF THE SEA...

ARAGOSTA/SPINY LOBSTER

ASTICE BLU - CICALA/BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER

GAMBERI ROSSI /RED SHRIMPS

SCAMPI

RICCI/SEA URCHINS

ASTICE/LOBSTER

PESCATO DEL GIORNO/CATCH OF THE DAY

### PLATEAU DI FRUTTI DI MARE CRUDI

TARTUFI, OSTRICHE "TARBOURIECH" , OSTRICHE "MAJESTIC"  
OSTRICHE" PETER PAN", RICCI E VONGOLE

### RAW SEA FOOD PLATEAU

VENUS CLAMS, "TARBOURIECH" OYSTERS, "MAJESTIC" OYSTERS,  
"PETER PAN" OYSTERS, SEA URCHINS AND CLAMS

### CRUDO DI MARE

TONNO, RICCIOLA, SALMONE, GAMBERI ROSSI, SCAMPI, SEPIE, RICCI

### ASSORTED RAW FISH

TUNA FISH, AMBERJACK, SALMON, RED PRAWNS, SCAMPI, CUTTLEFISH, SEA URCHINS

### PLATEAU ROYAL

TARTUFI, OSTRICHE "TARBOURIECH", OSTRICHE" PETER PAN", RICCI,  
VONGOLE, SCAMPI, SALMONE, TONNO, RICCIOLA, SEPIE E GAMBERI

### PLATEAU ROYAL

VENUS CLAMS, "TARBOURIECH" OYSTERS, "PETER PAN" OYSTERS, SEA URCHINS,  
CLAMS, SCAMPI, SALMON, TUNA FISH, AMBERJACK, CUTTLEFISH AND PRAWNS

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON FRAGOLE, CETRIOLI,  
TARALLI ALLE MANDORLE E ACETO BALSAMICO

RED PRAWN CARPACCIO WITH STRAWBERRIES, CUCUMBER,  
"TARALLI" WITH ALMONDS AND BALSAMIC VINEGAR

CARPACCIO DI SPIGOLA CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI,  
POMODORINI CONFIT E CREMA DI ORIGANO

SEA BASS CARPACCIO WITH OLIVES, CAPERS,  
CANDIED CHERRY TOMATOES AND OREGANO SAUCE

### TRILOGIA DI TARTARE DI TONNO :

AL NATURALE, POMODORO SECCO E PESTO DI BASILICO, ERBA CIPOLLINA E LIME

### TUNA FISH TARTARE TRILOGY :

PLAIN, SUN DRIED TOMATOES AND BASIL PESTO, CHIVES AND LIME

## ANTIPASTI/APPETIZERS

### ANTIPASTO MISTO "IL RICCIO"

INSALATA DI MARE,  
TARTARE DI TONNO,  
PESCE BANDIERA CON MELANZANE E POMODORINI,  
ZUPPA DI COZZE PICCANTE CON POLPO E FRISELLE  
FRITTO DI PESCE

### "IL RICCIO" ASSORTED APPETIZER

SEA FOOD SALAD,  
TUNA FISH TARTARE,  
SCABBARD FISH WITH EGGPLANTS AND CHERRY TOMATOES,  
SPICY MUSSEL SOUP WITH OCTOPUS AND "FRISELLE"  
MIXED FRIED FISH

INSALATA DI MARE CON POLPO, CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, COZZE E VONGOLE  
SEA FOOD SALAD WITH OCTOPUS, SQUIDS, PRAWNS, CUTTLEFISH,  
MUSSELS AND CLAMS

TONNO MARINATO AL DRAGONCELLO CON MELA,  
ASPARAGI DI MARE E FINOCCHI CROCCANTI  
TARRAGON MARINATED TUNA FISH WITH APPLE,  
SEAWEEED ASPARAGUS AND CRUNCHY FENNEL

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI CUORE DI BUE  
WATER BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND TOMATOES

## ANTIPASTI/APPETIZERS

ASTICE INTERO CON FAVE, PANCETTA E MAIONESE ALLA COLATURA DI ALICI  
WHOLE LOBSTER WITH BROAD BEANS, BACON AND ANCHOVY SCENTED MAYONNAISE

POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PREZZEMOLO, VERDURE E PEPERONI CRUSCHI  
GRILLED OCTOPUS WITH PARSLEY CREAM, ASSORTED VEGETABLES AND SWEET PEPPERS

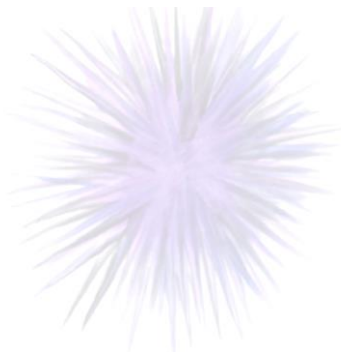
ZUPPA DI COZZE PICCANTE CON POLPO E FRISELLE  
SPICY MUSSEL SOUP WITH OCTOPUS AND "FRISELLE"

PESCE BANDIERA CON MELANZANE E POMODORINI  
SCABBARD FISH WITH EGGPLANTS AND CHERRY TOMATOES

FRITTO ALLA NAPOLETANA CON ARANCINI, CROCCHETTE, POLPETTE DI MELANZANE,  
ZEPPOLE DI PASTA CRESCIUTA, MOZZARELLA AFFUMICATA, FRITTATA DI PASTA,  
FIORI DI ZUCCA, VERDURE, RAVIOLI CAPRESI E PARMIGIANA

ASSORTED NEAPOLITAN FINGER FOOD:

RICE AND MEAT BALL, POTATO CROQUETTES, EGGPLANT BALLS, SALTY DOUGHNUTS,  
SMOKED MOZZARELLA CHEESE, PASTA OMELETTE, ZUCCHINI FLOWERS,  
VEGETABLES AND CHEESE FILLED RAVIOLI AND EGGPLANT "PARMIGIANA STYLE



## PASTA E RISO/PASTA & RICE

LINGUINE CON ASTICE E FRUTTI DI MARE  
LINGUINE PASTA WITH SEA FOOD AND LOBSTER

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI  
SPAGHETTI WITH CLAMS

RISOTTO DI MARE  
SEA FOOD RISOTTO

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI RICCI DI MARE  
SPAGHETTI PASTA WITH SEA URCHINS

PACCHERI RIGATI CON CARCIOFI E RANA PESCATRICE  
PACCHERI PASTA WITH ARTICHOKES AND MONKFISH

## PASTA FRESCA/HOME MADE PASTA

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI GALLINELLA E CANNOCCHIE  
POTATO GNOCCHI WITH GURNARD FISH AND SQUILLS

TAGLIOLINI CON CREMA DI SCAROLA, TONNO CRUDO, COTTO E BOTTARGA  
TAGLIOLINI PASTA WITH PRICKLY LETTUCE CREAM,  
RAW AND COOKED TUNA FISH AND BOTTARGA

MACCHERONCELLI CON GENOVESE DI POLIPETTI, PEPERONCINI VERDI E PECORINO  
MACCHERONCELLI PASTA WITH BABY OCTOPUS IN GENOVESE STYLE,  
GREEN PEPPERS AND PECORINO CHEESE

RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI E BASILICO  
CHEESE FILLED RAVIOLI "CAPRESE" STYLE WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL

## SECONDI DI PESCE

### FISH COURSES

MEDAGLIONE DI MERLUZZO IN CROSTA DI PANE CON  
INSALATA DI RINFORZO E SALSA DI PEPERONI ARROSTITI  
COD MEDALLION IN BREAD CRUST WITH  
VINEGAR SCENTED VEGETABLE SALAD AND GRILLED SWEET PEPPER SAUCE

### ZUPPA DI PESCE

#### FISH SOUP

GRIGLIATA DI PESCE CON CAPONATA DI VERDURE E CREMA DI BASILICO  
GRILLED ASSORTED FISH WITH VEGETABLE CAPONATA AND BASIL CREAM

FILETTI DI TRIGLIA SCOTTATI CON PAPPALOMODORO E PEPERONCINI VERDI  
RED MULLET FILLET WITH "PAPPALOMODORO" AND GREEN PEPPERS

### FRITTURA MISTA DI PESCE

#### MIXED FRIED FISH

## MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

TRILOGIA DI TARTARE DI TONNO :  
AL NATURALE, POMODORO SECCO E PESTO DI BASILICO, ERBA CIPOLLINA E LIME  
TUNA FISH TARTARE TRILOGY :  
PLAIN, SUN DRIED TOMATOES AND BASIL PESTO, CHIVES AND LIME

RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI E BASILICO  
CHEESE FILLED RAVIOLI "CAPRESE" STYLE WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI RICCI DI MARE  
SPAGHETTI PASTA WITH SEA URCHINS

MEDAGLIONE DI MERLUZZO IN CROSTA DI PANE CON  
INSALATA DI RINFORZO E SALSA DI PEPERONI ARROSTITI  
COD MEDALLION IN BREAD CRUST WITH  
VINEGAR SCENTED VEGETABLE SALAD AND GRILLED SWEET PEPPER SAUCE

LA STANZA DELLE TENTAZIONI  
THE TEMPTATION ROOM

IL NOSTRO SOMMELIER, SU RICHIESTA, SARÀ FELICE DI SUGGERIRE  
UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI VINI AL BICCHIERE, IN ABBINAMENTO AL MENU

OUR SOMMELIER, ON DEMAND, WILL BE GLAD TO SUGGEST  
TO YOU A WINE TASTING BY THE GLASS, IN COMBINATION WITH THE MENU



I DESSERT...

# LA STANZA DELLE TENTAZIONI

OUR DESSERTS...

# THE TEMPTATION ROOM