



## *il Riccio*

EXECUTIVE CHEF  
ANDREA MIGLIACCIO

RESIDENT CHEF  
SALVATORE ELEFANTE

BEACH CLUB DIRECTOR  
ROBERTO BONETTI

RESTAURANT MANAGER  
IMMA SOMMA



## SELEZIONE DI OSTRICHE

### OYSTERS SELECTION

€ 10 AL PZ

€ 10 EACH

“SAN DALIA” ITALIA “SAN DALIA” ITALY

GUSTO EQUILIBRATO TRA DOLCEZZA E SALINITÀ, RETROGUSTO DI MANDORLA E NOCCIOLA  
*DELICATE BALANCE BETWEEN SWEETNESS AND SALINITY, ALMONDS AND NUTTY FLAVOR*

“PRINCESS DE SETUBAL” PORTOGALLO “PRINCESS DE SETUBAL” PORTUGAL

POLPA MOLTO CARNOSA, PREVALENZA DELLA DOLCEZZA SULLA SALINITÀ  
*WELL MEATY, PREVALENCE OF SWEETNESS OVER SALINITY*

“GILLARDEAU” FRANCIA “GILLARDEAU” FRANCE

LA FAMIGLIA GILLARDEAU È STATA LA PRIMA A VENDERE LE OSTRICHE CON IL SUO NOME,  
GUSTO EQUILIBRATO TRA DOLCEZZA E SALINITÀ  
*THE GILLARDEAU FAMILY HAS BEEN THE FIRST ONE TO SELL OYSTERS UNDER THEIR OWN NAME,  
JUST THE RIGHT BALANCE BETWEEN SWEETNESS AND SALINITY*

“TIA MARAA” IRLANDA “TIA MARAA” IRELAND

CARNOSA, MORBIDA, DAL SAPORE DOLCE DI NOCCIOLA  
*WELL MEATY, SOFT, SWEET HAZELNUTS FLAVOR*

## CONDIVIDIAMO... *SHARING...*

PER DUE PERSONE / *FOR TWO PERSONS*

### PLATEAU DI FRUTTI DI MARE CRUDI *RAW SEA FOOD PLATEAU*

OSTRICHE: SAN DALIA, PRINCESS DE SETUBAL

TARTUFI, VONGOLE, COZZE, FASOLARI E RICCI DI MARE

*OYSTERS: SAN DALIA, "PRINCESS DE SETUBAL"*

*VENUS CLAMS, CLAMS, MUSSELS, COCKLES AND SEA URCHIN*

€ 140

### CRUDO DI MARE *ASSORTED RAW FISH \*\**

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

*TUNA FISH, AMBERJACK, SALMON, RED PRAWNS, LANGOUSTINE, CUTTLEFISH, SEA SCALLOP*

€ 150

### PLATEAU ROYAL *PLATEAU ROYAL \*\**

TARTUFI, OSTRICHE "SAN DALIA", OSTRICHE "PRINCESS DE SETUBAL",  
VONGOLE, SCAMPI, SALMONE, TONNO, RICCIOLA, SEPIE, GAMBERI E RICCI DI MARE

*VENUS CLAMS, "SAN DALIA" AND "PRINCESS DE SETUBAL" OYSTERS*

*CLAMS, LANGOUSTINE, SALMON, TUNA FISH, AMBERJACK,*

*CUTTLEFISH, PRAWNS AND SEA URCHIN*

€ 190

### ANTIPASTO IL RICCIO "*IL RICCIO*" *ASSORTED PLATTER \*\**

MILLEFOGLIE DI CAPPASANTA, RICCIOLA MARINATA,

TARTARE DI TONNO, MAZZANCOLLE AL VAPORE, POLPO SCOTTATO

*SEA SCALLOPS MILLEFEUILLE, MARINATED AMBERJACK,*

*RED TUNA TARTARE, STEAMED WHITE PRAWNS, SEARED OCTOPUS*

€ 70

### FRITTURA MISTA DI PESCE

*MIXED FRIED FISH*

€ 60

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

ARAGOSTA/*SPINY LOBSTER* € 280/KG

ASTICE BLU - CICALA/*BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER* € 230/KG

GAMBERI ROSSI\*/*RED PRAWNS\** € 250/KG

SCAMPI \*  
€ 260/KG

CARABINEROS \*  
€ 290/KG

ASTICE/*LOBSTER* € 180/KG

PESCATO DEL GIORNO/*CATCH OF THE DAY*  
€ 140 AL KG



## ANTIPASTI *APPETIZERS*

TARTARE DI TONNO ROSSO *TUNA TARTARE \*\**

ASPARAGI DI MARE, QUINOA, CANTALUPO, CETRIOLO E LIMONE  
*GLASSWORTH, QUINOA, CANTALOUPE MELON, CUCUMBER AND LEMON*  
€ 52

MILLEFOGLIE DI CAPASANTA *SEA SCALLOPS MILLEFEUILLE \*\**

RICOTTA AFFUMICATA, RICCI, AVOCADO, NOCCIOLE E CAVIALE ITALIANO  
*SMOKED RICOTTA CHEESE, SEA URCHIN, AVOCADO, HAZELNUTS AND ITALIAN CAVIAR*  
€ 50

RICCIOLA MARINATA *MARINATED AMBERJACK \*\**

LIMONE, CORIANDOLO, PANNOCCHIA DI MAIS, CIPOLLA ROSSA E PEPERONCINI VERDI  
*LEMON, CORIANDER, CORN, RED ONION AND GREEN PEPPERS*  
€ 50

INSALATA DI GRANCHIO REALE *KING CRAB SALAD \**

COUS COUS ALLE CAROTE, VERDURE, MELA VERDE E MAIONESE ALLA PAPRIKA  
*CARROTS COUS COUS, VEGETABLES, GREEN APPLE AND PAPRIKA MAYONNAISE*  
€ 80

MAZZANCOLLE AL VAPORE *STEAMED WHITE PRAWNS \*\**

PASSATO DI LATTUGA, ANACARDI, GEL DI ARANCIA, CAMPARI E SALSA COCKTAIL  
*LETTUCE CREAM, CASHEW NUTS, ORANGE JELLY, CAMPARI AND COCKTAIL SAUCE*  
€ 50

POLPO SCOTTATO *SEARED OCTOPUS \**

SALSA ALLA PUTTANESCA, FAGIOLINI E YOGURT  
*"PUTTANESCA" SAUCE, GREEN BEANS AND YOGHURT*  
€ 50

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

RISOTTO \*\*

MAZZANCOLLE, AGRUMI, FOGLIA DI OSTRICA

*WHITE PRAWNS, CITRUS FRUIT, OYSTER LEAF*

€ 54

SPAGHETTONI *SPAGHETTONI PASTA \**

RICCI DI MARE

*SEA URCHIN*

€ 55

MEZZI RIGATONI *MEZZI RIGATONI PASTA*

COZZE, LIMONE, CROSTINI AL PEPE, TARTUFO NERO

*MUSSELS, LEMON, PEPPERED CROUTONS, BLACK TRUFFLE*

€ 40

FETTUCCELLE DI FARRO *SPELT FETTUCCELLE PASTA \**

CALAMARETTI, VARIETÀ DI POMODORI, PEPERONCINI VERDI

*BABY SQUIDS, TOMATOES VARIATION, GREEN CHILI PEPPERS*

€ 50

ELICHE *ELICHE PASTA \**

GAMBERI ROSA, PESTO DI BASILICO, FAGIOLINI, PATATE

*PINK PRAWNS, BASIL PESTO, GREEN BEANS, POTATOES*

€ 45

RAVIOLI DI CACIOTTA *RAVIOLI FILLED WITH CACIOTTA CHEESE \*\**

TONNO CRUDO, BOTTARGA, BURRATA, DATTERINI GIALLI, ASPARAGI DI MARE

*RAW TUNA FISH, BOTTARGA, BURRATA, YELLOW TOMATOES, GLASSWORTH*

€ 45



## SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

### ASTICE CROCCANTE *CRUNCHY LOBSTER*

POMODORINI, PATATE, RUCOLA, CIPOLLA ROSSA, SEDANO, DRAGONCELLO  
*CHERRY TOMATOES, POTATOES, ROCKET, RED ONIONS, CELERY, TARRAGON*  
€ 80

### VENTRESCA DI TONNO *TUNA BELLY \*\**

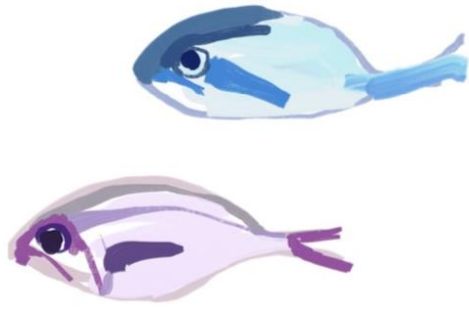
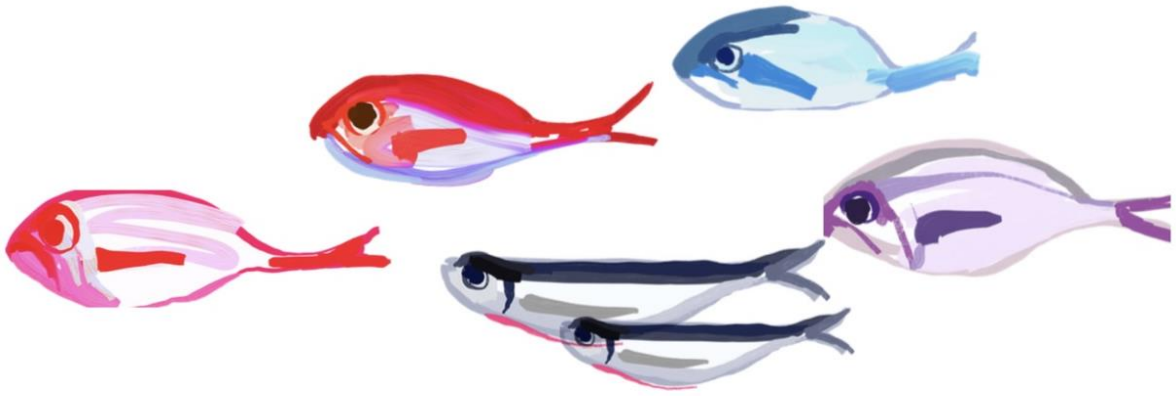
MELANZANE, ARANCIA ROSSA, NOCCIOLE TOSTATE  
*EGGPLANTS, RED ORANGE, TOASTED HAZELNUTS*  
€ 60

### RICCIOLA *AMBERJACK \*\**

ZUCCHINE, LIMONE, SPUMANTE E CREMA DI VONGOLE VERACI  
*ZUCCHINI, LEMON, SPUMANTE AND CLAMS CREAM*  
€ 55

### TOTANI *SQUIDS \*\**

GNOCCHI DI PATATE, SCAROLE, SALSA ALL'ACQUA PAZZA  
*POTATOES GNOCCHI, PRICKLY LETTUCE, VINE TOMATOES AND SEA FOOD SAUCE*  
€ 50



I DESSERT...

## LA STANZA DELLE TENTAZIONI

€ 28

*OUR DESSERTS...*

## *THE TEMPTATION ROOM*

€ 28

ACQUE/*WATER*:

NATIA – FERRARELLE 75 CL.

€ 6

CAFFETTERIA

*COFFEE AND TEA*

ESPRESSO, CAFFÈ HAG

€ 4

CAPPUCCINO, CAFFÈ AMERICANO, THE, INFUSI

€ 5

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE:

PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

IL CONSUMATORE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE.

OUR COURSES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENICS:

FISH, SHELLFISH, CRUSTACEAN, CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGG, SOY, MILK, ANHYDRIDE SULFUROUS AND SULPHITES, SHELL FRUIT, CELERY, LUPIN BEAN, PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS

FOR ANY INFORMATION ABOUT SUBSTANCES AND ALLERGENICS IS POSSIBLE TO CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION PROVIDED BY THE STAFF IN CHARGE. THE CUSTOMER SHOULD COMMUNICATE TO OUR STAFF THE PRESENCE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES THAT MAY HE/SHE MAY HAVE.

PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNA TI CON DUE ASTERISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3) E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011. \*\*

FOR CONSUMER HEALTH PROTECTION, ALL RAW FISH PRODUCE (MARKED WITH TWO STARS) IN THIS ESTABLISHMENT IS SUBJECT TO PREVENTIVE BONIFICATION TREATMENTS CONFORMING TO THE REQUIREMENT OF REG. EC853/04 (ANNE XIII, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3) AND THE MINISTRY OF HEALTH CIRCULATION 17/02/2011. \*\*

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SUPERIORE \*  
ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS\*

MENU VEGANO E VEGETARIANO DISPONIBILE SU RICHIESTA  
VEGAN & VEGETARIAN MENU AVAILABLE UPON REQUEST