

il Riccio

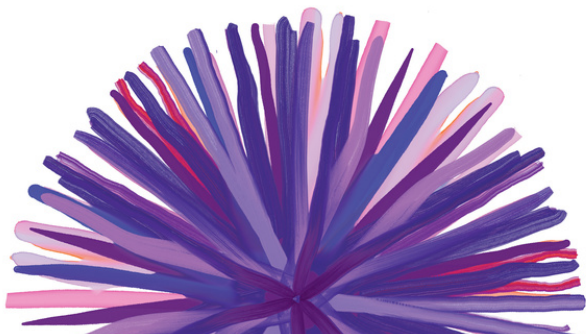
sea lounge

SEA LOUNGE MANAGER

Giovanni De Rosa

HEAD BARTENDER

Roberto Cariello





Our Signature

25 euro

Riccio Spritz

Fiori di sambuco, Blu curacao, menta
Prosecco e soda

Elderflower, Blue curacao, mint, prosecco
and soda

White flower negroni

Lillet bianco, Italicus rosolio di
bergamotto, Plymouth gin

Sangrias

Cognac, vodka, vermouth e il tuo vino
preferito

Cognac, vodka, vermouth and your
favorite wine

Cucumber mule

Mezcal, Saint Germain, succo di cetriolo,
succo di limone, succo di zenzero

Mezcal, Saint Germain, cucumber juice,
lemon juice, homemade ginger syrup

capRiccio

Amaretto al cioccolato bianco,
limoncello e succo di limone

White chocolate, amaretto, limoncello,
and lemon juice

Caprito

Cranberry, limoncello, soda e limone
Cranberry, limoncello soda and lemon

Basilicum

Rum infuso a basilico, succo di pera, succo
di limone, miele, angostura e tabasco.

Infused Basil Rum, Pear juice, Lemon juice,
honey, angostura, tabasco.

our Spritz

25 euro

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco and soda

Bergamot Spritz

Liquore al bergamotto, prosecco e soda
Bergamot liquor prosecco and soda

Berries Spritz

Liquore ai frutti di bosco prosecco e soda
Berries liquor prosecco and soda

Aperol Spritz

Aperol, prosecco and soda

Campari Spritz

Campari o Vermouth rosso prosecco and
soda

Campari or red Vermouth prosecco and
soda

Riccio's Mocktails

20 euro

Star mojito

Frutto della passione, menta al limone,
cedrata

Passionfruit, lemon mint, cedrata

All Green

Succo di cetriolo, basilico, succo di limone,
fiori di sambuco

Cucumber juice, basil Lemon juice,
Elderflower tonic

Gingerly

Succo di zenzero, arancia e cranberry
Ginger syrup, orange juice and cranberry

Caribbean Easy

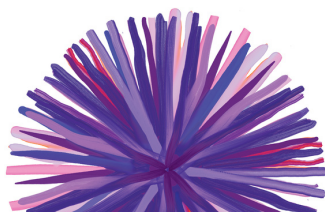
Ananas, cocco, pompelmo e limone
Pineapple, coconut, grapefruit and lemon



Gin Tonic Selection

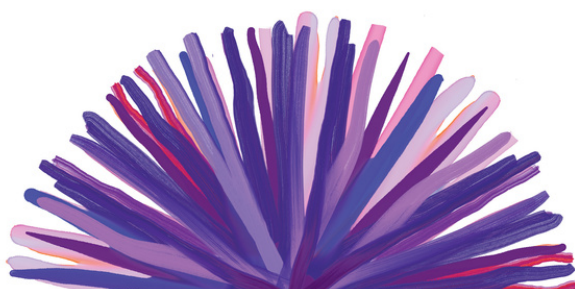
25 Euro

ROKU
BOTANIC
BERTO
BRECON
THE BOTANIST
BATHUB
BULLDOG
CAPRISIUS
COLLESI
CITADELLE
CUBICAL:
MANGO, RED FRUITS, PREMIUM, LONDON DRY
EDGERTON
ELEPHANT
GRANIT
N°0
GREENHOOK GINSMITHS
GIL
GUNROOM
CAORUNN
GENEROUS
HASWELL
LONDON NR 1
HENDRICK'S
MARTIN MILLER'S
MARTON'S
MOMBASA
MARE
NIKKA
MONKEY 47
NR 209
SABATINI
OLD ENGLISH
SIPSMITH
TARQUIN'S
STAROF BOMBAY
TANQUERAY TEN
TANQUERAY
FILLIERS
GIN MARE CAPRI
PLYMOUTH



Whisky World

BULLET RYE	20€
BULLET	20€
KNOOB CREEK	20€
WILD TURKEY 101	20€
MAKER'S MARK	20€
FOUR ROSES	20€
JACK DANIELS	20€
BLUE LABEL	60€
BLACK LABEL	25€
RED LABEL	20€
CHAOL ILA 12	25€
CHIVAS	25€
GLENFIDDICH 15	25€
LAGAVULIN 16	30€
LAPHROG 10	25€
MACALLAN 12	30€
MACALLAN 18	40€
MACALLAN RUBY	45€
BALANTINES	20€
GLENMORANGIE	25€
ROYAL SALUTE	45€
TALISKER 10	25€
TALISKER STORM	20€
COUVRER	30€
COUVRER OVERAGED	40€
COUVRER SPECIAL VAT	40€
BALVENIE 21	40€
OBAN 14	30€
JAMESON	25€
TULLAMORE DEW	20€
BULLETT RYE	20€
NIKKA COFFEY	25€
BALVENIE 15	30€
TAHMDU LAST FETISH	45€



Vodka

BELUGA NOBLE	25€
BELUGA GOLD LINE	30€
BELVEDERE	20€
GREY GOOSE IMPERIAL	20€
TITO'S	25€
KETEL ONE	25€
O DE V	20€

Rum

J. BALLY 7	20€
DIPLOMATICO	20€
MATUSALEM 23	15€
GRENADA 1998	30€
ZACAPA 23	25€
ZACAPA XO	30€
DEMERARA 1988	35€
KRAKEN	20€
CAPITAN MORGAN	15€
HAVANA 3	20€
HAVANA 7	20€
PAMPERO ESPECIAL	15€
PAMPERO ANIVERSARIO	20€
SUGAR ESTAITES JAMAICA	40€
DOS MADEIRAS	20€
BRUGAL SIGLO DE ORO	40€

Agave

PATRON SILVER	20€
PATRON REPOSADO	30€
PATRON ANEJO	25€
DON JULIO BLANCO	20€
DON JULIO REPOSADO	30€
DON JULIO 1942	50€
CASAMIGOS BLANCO	25€
CASAMIGOS REPOSADO	30€
CASAMIGOS MEZCAL	30€
CASADRAGONES BLANCO	30€
CLASE AZUL BLANCO	45€
CLASE AZUL REPOSADO	50€

Cognac

COURVASIER	20€
HENNESSY	20€
HENNESSY XO	40€
REMY MARTIN	20€
REMY MARTIN XO	25€
TESSERON LOT 76	30€
DARROZZE 12	20€
BOINGNERES	25€
CALVADOS PAYS D'AUGE 40	40€
CALVADOS PAYS D'AUGE 50	60€

Grappa

15 euro

POLI SARPA
POLI RISERVA
BERTA VILLA PRATO
BERTA GIULIA NONINO
MOSCATO
NONINO RISERVA
NONINO
CHARDONNAY
B NARDINI
ELIGO DELL'ORNELLAIA
CAPEL



Vermouth

15 euro

CARPANO
CARPANO ANTICA FORMULA
MANCINO BIANCO
MACCHIA
VERMOUTH DEL PROFESSORE
VERMOUTH DEL PROFESSORE SUPERIORE
MARTINI ROSSO
MARTINI BIANCO
MARTINI DRY
LILLET BLANC
LILLET ROUGE
COCCHI

Bitter e digestivi

15 euro

FERNET BRANCA
FERNET BRANCA MENTA
AMARO LUCANO
AVERNA
BRAULIO
MONTENEGRO
JAGERMEISTER
AMARO DEL CAPO
AMARO RAMAZZOTTI
NONINO
BERTO
BRODIGA VERDE
CAMPARI
CYNAR
CYNAR 70
RABBARBARO ZUCCA
JEFFERSON
ROGER
LIMONCELLO
MIRTO
LIQUIRIZIA
FINOCCHIETTO
NOCINO

Sherry e Porto

15 euro

PEDRO XIMENEZ
RAMOS PINTO PORTO RUBY
NIEPORT TAWNY

Soft drinks

8 euro

SCHWEPPE'S LEMON

COCA COLA

COCA COLA ZERO

GINGER ALE

GINGER BEER

ARANCIATA

SODA

CEDRATA

CRODINO

SANBITTER

SUCCHI DI FRUTTA

THE FREDDO

SPREMUTE 10€

Birre / Beers

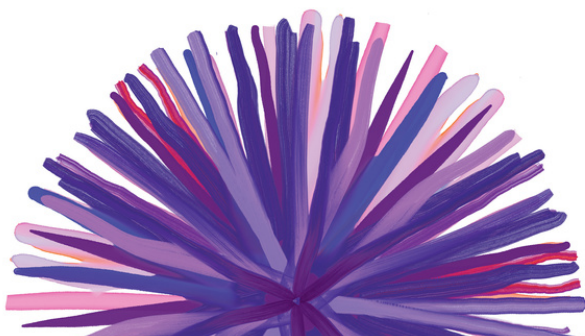
12 euro

NASTRO AZZURRO

HEINEKEN

CORONA

TOURTEL (ANALCOLICA)



Snacks

TACOS CON AVOCADO, VERDURE AGRUMATE E AMARANTO

Tacos with avocado, citrus, vegetables and
amaranth
20 Euro

FOCACCIA CON STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINI CONFIT, ORIGANO ED ACCIUGHE

Focaccia bread with buffalo "stracciatella"
cheese, dried tomatoes, oregano and anchovies
25 Euro

CRESCIA SFOGLIATA CON POMODORO CUORE DI BUE, FIORDILATTE DI AGEROLA E BASILICO

Puff pastry piadina with tomatoes, fiordilatte
cheese and basil
25 Euro

SALTIMBOCCA CON CARPACCIO DI POLPO, RUCOLA E MAIONESE AL LIMONE*

Saltimbocca bread with octopus carpaccio,
rocket and lemon mayonnaise*
27 Euro

GAMBERI E CALAMARETTI CROCCANTI CON MAIONESE PICCANTE*

Crispy shrimps and baby squids with spicy
mayonnaise*
30 Euro

FRITTO NAPOLETANO:

CROCCHETTE DI PATATE, ARANCINI DI RISO, PARMIGIANA DI MELANZANE, FRITTATA DI PASTA E ZEPPOLE DI ALGHE*

Traditional neapolitan finger food: potatoes
croquettes, rice balls, eggplant parmigiana,
fried pasta and seaweed fritters*

25 Euro

SELEZIONE DI OSTRICHE

Oyster selection
10 euro al pezzo

il Riccio

sea lounge

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.

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

Via Gradola, 4, 80071 Anacapri NA

