

IL RICCIO

EXECUTIVE CHEF

ANDREA MIGLIACCIO

RESIDENT CHEF

GIOVANNI BAVUSO

RESTAURANT MANAGER

MARCO SPATARO

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE:

PESCE, MOLLUSCHI, CRUSTACEI, 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:

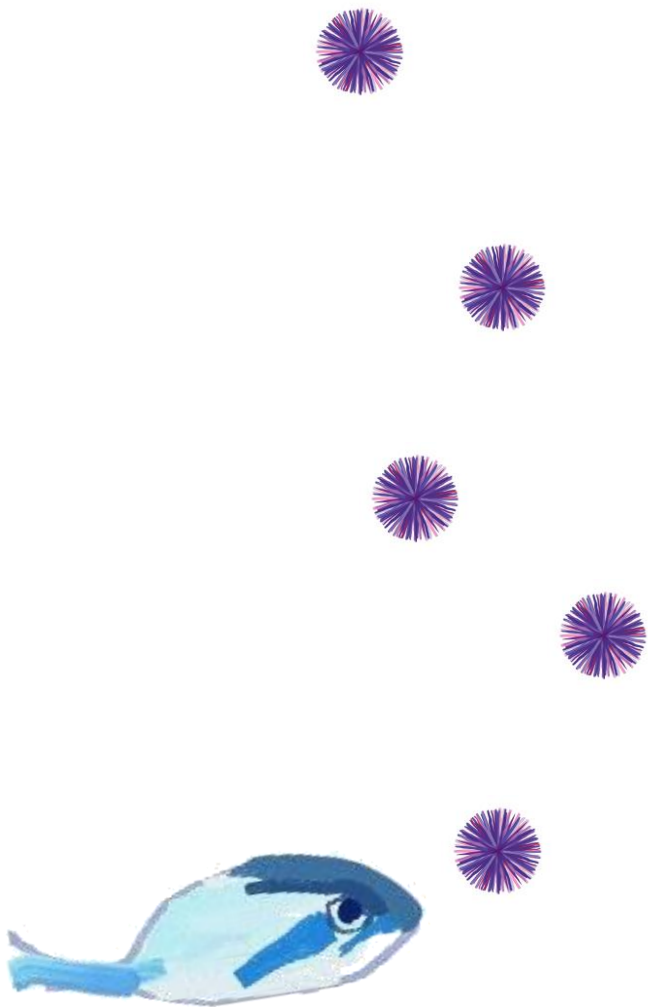
FISH, SHELLFISH, CRUSTACEAN, CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGG, SOY, MILK, ANHYDRIDE SULFUROUS AND SULPHITES, SHELL FRUIT, CELERY, LUPIN BEAN, PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS

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*



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

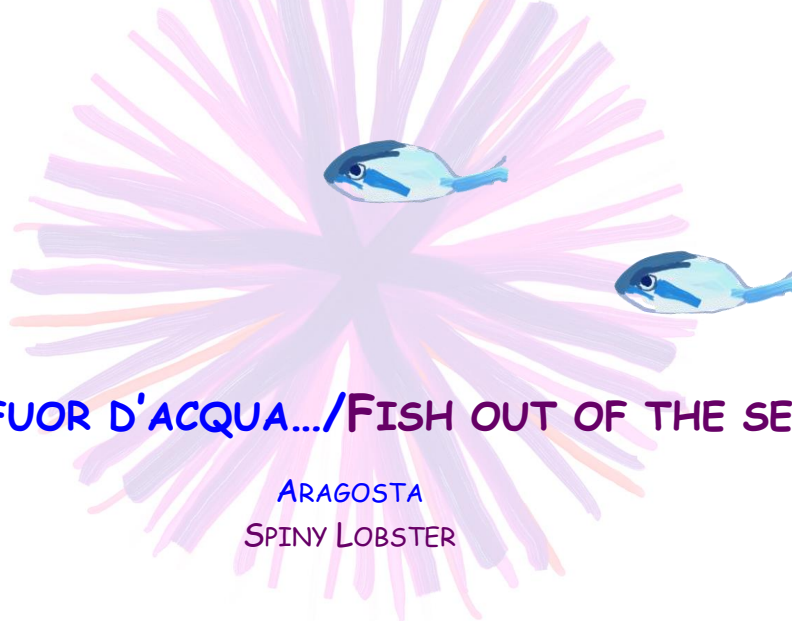
THE GILLARDEAU FAMILY HAS BEEN THE FIRST ONE TO SELL OYSTERS WITH THE OWN NAME,
RIGHT BALANCE TASTE BETWEEN SWEETNESS AND SALINITY

OSTRICHE "DIVINE" FRANCIA

DI ASPETTO TONDEGGIANTE E CARNOSITÀ CHIARA E SODA

"DIVINE" OYSTERS FRANCE

ROUNDISH LOOK WITH LIGHT AND COMPACT FLESHINESS



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

ARAGOSTA
SPINY LOBSTER

ASTICE BLU - CICALA
BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER

GAMBERI ROSSI**
RED PRAWNS**

ASTICE
LOBSTER

PESCATO DEL GIORNO
CATCH OF THE DAY

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" BREAD
MIXED FRIED FISH

*CRUDO DI MARE**

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

*ASSORTED RAW FISH**

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

*PLATEAU ROYAL**

TARTUFI, OSTRICHE "DIVINE", OSTRICHE "GILLARDEAU",
VONGOLE, SCAMPI, SALMONE, TONNO, RICCIOLA, SEPIE, GAMBERI E RICCI DI AMRE

*PLATEAU ROYAL**

VENUS CLAMS, "DIVINE" OYSTERS, "GILLARDEAU" OYSTERS,
CLAMS, SCAMPI, SALMON, TUNA FISH, AMBERJACK, CUTTLEFISH, PRAWNS AND SEA URCHINS

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**



ANTIPASTI/APPETIZERS

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

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

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI CUORE DI BUE
WATER BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND 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 BALLS, POTATO CROQUETTES, EGGPLANT BALLS, SALTY DOUGHNUTS,
SMOKED MOZZARELLA CHEESE, PASTA OMELETTE, ZUCCHINI FLOWERS,
VEGETABLES, CHEESE FILLED RAVIOLI AND EGGPLANT "PARMIGIANA STYLE **

PARMIGIANA DI MELANZANE CON PROVOLA AFFUMICATA E SALSA DI POMODORO
BAKED EGGPLANTS TIMBALE WITH SMOKED PROVOLA CHEESE AND TOMATO SAUCE

IVA, COPERTO E SERVIZIO INCLUSA IVA, COVER AND SERVICE INCLUDED



PASTA E RISO/ PASTA & RICE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI RICCI DI MARE *

SPAGHETTI PASTA WITH SEA URCHINS *

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 *

ELICHE CON CREMA DI SCAROLA, TONNO CRUDO, COTTO E BOTTARGA **

ELICHE PASTA WITH PRICKLY LETTUCE CREAM,
RAW AND COOKED TUNA FISH AND BOTTARGA **

RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI E BASILICO **

CHEESE FILLED RAVIOLI "CAPRESE" STYLE WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL **



IVA, COPERTO E SERVIZIO INCLUSI/VAT, COVER AND SERVICE INCLUDED

SECONDI DI PESCE/ FISH COURSES

*FRITTURA MISTA DI PESCE**

*MIXED FRIED FISH**

GRIGLIATA DI PESCE CON CAPONATA DI VERDURE E CREMA DI BASILICO **

GRILLED ASSORTED FISH WITH VEGETABLE CAPONATA AND BASIL CREAM **



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

MEDAGLIONE DI BACCALÀ IN CROSTA DI PANE CON
INSALATA DI RINFORZO E SEDANO CROCCANTE**
SALT COD MEDALLION IN BREAD CRUST WITH
VINEGAR SCENTED VEGETABLE SALAD AND CRUNCHY CELERY**

I DESSERT...

LA STANZA DELLE TENTAZIONI

OUR DESSERTS...

THE TEMPTATION ROOM



ACQUE/WATER:
NATIA - FERRARELLE 75 CL.

CAFFETTERIA
COFFEE AND TEA

ESPRESSO, CAFFÈ HAG

CAPPUCCINO, CAFFÈ AMERICANO, THE, INFUSI