

IL RICCIO

IL RICCIO NON È SOLO UN RISTORANTE: È UNA FILOSOFIA, È ARTE E PASSIONE.
UN'ESPERIENZA SUBLIME, UNA CUCINA SQUISITAMENTE MEDITERRANEA CON
SAPORI FRESCHI E GENUINI - IN CUI GLI INGREDIENTI SONO PROTAGONISTI.

IL MARE TUTTO INTORNO E LA VIVIDEZZA DEI SUOI SAPORI:
UNA CORNICE UNICA, COME IN UNA DELLE PIÙ BELLE OPERE D'ARTE

*RICCIO IS NOT JUST A RESTAURANT: IT'S A PHILOSOPHY, ART AND PASSION.
A SUBLIME EXPERIENCE, EXQUISITELY MEDITERRANEAN. FRESH AND DELIGHTFUL
FLAVOURS, WHERE INGREDIENTS TAKE THE STAND. THE SEA ALL AROUND US WITH ITS VIVID
FLAVOURS: A UNIQUE FRAMESET LIKE A BEAUTIFUL MASTERPIECE*

*Salvatore
Alaforte*

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

ARAGOSTA/SPINY LOBSTER € 270/KG

ASTICE BLU - CICALA/BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER € 220/KG

*GAMBERI ROSSI**/RED PRAWNS** € 160/KG*

SCAMPI
€ 160/KG*

ASTICE/LOBSTER € 180/KG

*PESCATO DEL GIORNO/CATCH OF THE DAY
€ 120 AL KG*

*PLATEAU DI FRUTTI DI MARE CRUDI
OSTRICHE: SAN DALIA, SPECIAL GRAN CRU, PERLE DE L'IMPERATRICE,
TARTUFI, VONGOLE E RICCI DI MARE*

*RAW SEAFOOD PLATEAU
OYSTERS: SAN DALIA, SPECIAL GRAN CRU, PERLE DE L'IMPERATRICE"
VENUS CLAMS, CLAMS AND SEA URCHIN
€ 120*

*CRUDO DI MARE **
TONNO, RICCIOLA, SALMONE, GAMBERI ROSSI, SCAMPI, SEPIE
ASSORTED RAW FISH **
TUNA FISH, AMBERJACK, SALMON, RED PRAWNS, SCAMPI, CUTTLEFISH
€ 120*

*PLATEAU ROYAL**
TARTUFI, OSTRICHE "SAN DALIA", OSTRICHE "SPECIAL GRAN CRU",
VONGOLE, SCAMPI, SALMONE, TONNO, RICCIOLA, SEPIE, GAMBERI E RICCI DI MARE*

*PLATEAU ROYAL**
VENUS CLAMS, "SAN DALIA" AND "SPECIAL GRAN CRU" OYSTER
VENUS CLAMS, SCAMPI, SALMON, TUNA FISH, AMBERJACK,
CUTTLEFISH, PRAWNS AND SEA URCHIN
€ 180*

SELEZIONE DI OSTRICHE

OYSTERS SELECTION

€ 9 AL PZ

€ 9 EACH

OSTRICHE "SAN DALIA" ITALIA

GUSTO EQUILIBRATO TRA DOLCEZZA E SALINITÀ, RETROGUSTO DI MANDORLA E NOCCIOLA

"SAN DALIA" OYSTERS ITALY

DELICATE BALANCE BETWEEN SWEET AND MOUTHFEEL, ALMONDS AND NUTTY FLAVOR

OSTRICHE "SPECIAL QUATRO AGUAS" PORTOGALLO

POLPA MOLTO CARNOSA, PREVALENZA DELLA DOLCEZZA SULLA SALINITÀ

"SPECIAL QUATRO AGUAS" PORTUGAL

WELL MEATY, PREVALENCE OF SWEETNESS OVER SALINITY

OSTRICHE "PERLE DE L'IMPERATRICE" BRETAGNA

POLPA CROCCANTE, CARNOSA CON UN SAPORE EQUILIBRATO

"PERLE DE L'IMPERATRICE" OYSTER BRITTANY

CRUNCHINESS AND MEATY WITH BALANCED FLAVOR

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" OYSTER FRANCE"

THE GILLARDEAU FAMILY HAS BEEN THE FIRST ONE TO SELL OYSTERS UNDER THEIR OWN NAME,

JUST THE RIGHT BALANCE BETWEEN SWEETNESS AND SALINITY

OSTRICHE "SPECIALE GRAN CRU" FRANCIA

GUSTO IODATO, SAPORE INTENSO E PRELIBATO

"SPECIAL GRAND CRU" OYSTER FRANCE

INTENSE AND DECADENT IODIZED TASTE

ANTIPASTI

APPETIZERS

ANTIPASTO IL RICCIO **

TARTARE DI TONNO, MILLEFOGLIE DI CAPASANTA,
TARTARE E MANTECATO DI RICCIOLA, ALICI RIPIENE E POLPO GRIGLIATO

"IL RICCIO" ASSORTED PLATTER **

TUNA TARTARE, SEA SCALLOPS MILLEFEUILLE, TARTARE AND CREAMED AMBERJACK,
FILLED ANCHOVIES AND GRILLED OCTOPUS

€ 65

TARTARE DI TONNO ROSSO CON ASPARAGI DI MARE

CANTALUPO, CETRIOLO E LIMONE **

TUNA TARTARE WITH GLASSWORTH, CANTALOUPE MELON, CUCUMBER AND LEMON **

€ 48

MILLEFOGLIE DI CAPASANTA CON RICOTTA AFFUMICATA

RICCI, AVOCADO, NOCCIOLE E CAVIALE ITALIANO **

SEA SCALLOPS MILLEFEUILLE WITH SMOKED RICOTTA CHEESE,
SEA URCHIN, AVOCADO, HAZELNUTS AND ITALIAN CAVIAR **

€ 50

TARTARE E MANTECATO DI RICCIOLA

CON FRESELLA AL FINOCCHIETTO E GEL DI POMODORO ROSSO E GIALLO **

TARTARE AND CREAMED AMBERJACK WITH WILD FENNEL "FRESELLA" AND
RED AND YELLOW TOMATOES JELLY **

€ 45

INSALATA DI GRANCHIO REALE, COUS COUS ALLE CAROTE,

MELA VERDE E MAIONESE ALLO ZAFFERANO *

KING CRAB SALAD, CARROTS COUS COUS, GREEN APPLE AND SAFFRON MAYONNAISE *

€ 75

ASTICE INTERO CON POMODORI CUORE DI BUE, RUCOLA E CIPOLLOTTI MARINATI

LOBSTER WITH TOMATOES, ROCKET SALAD AND MARINATED SPRING ONIONS

€ 75

ALICI RIPIENE DI TOTANI E PATATE CON VERDURE ALLA SCAPECE

SQUID AND POTATOES FILLED ANCHOVIES WITH "SCAPECE" STYLE VEGETABLES

€ 44

POLPO GRIGLIATO CON SALAME PICCANTE, PUREA DI PATATE ALLO YOGURT,

FAGIOLINI, POMODORINI DATTERINI E SALSA ALL'UOVO *

GRILLED OCTOPUS WITH SPICY SALAMI, YOGHURT SMASHED POTATOES,
GREEN BEANS, CHERRY TOMATOES AND EGG SAUCE *

€ 50

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

RISOTTO AGLI AGRUMI, FOGLIA DI OSTRICA E MAZZANCOLLE **
RISOTTO SCENTED CITRUS FRUIT, OYSTER LEAF AND PRAWNS
€ 48

SPAGHETTONI AI RICCI DI MARE *
*SPAGHETTONI PASTA WITH SEA URCHIN **
€ 50

ELICHE ALL'IMPEPATA DI COZZE
ELICHE PASTA WITH PEPPERED MUSSELS
€ 40

**FETTUCCELLE CON GENOVESE DI POLIPETTI,
PEPERONCINI VERDI E PECORINO DEL FONDATORE ****
*FETTUCCELLE PASTA WITH BABY OCTOPUS,
GREEN CHILI PEPPERS AND PECORINO CHEESE ***
€ 40

TUBETTI RIGATI IN ZUPPA DI PESCE
TUBETTI PASTA IN A FISH SOUP
€ 40

**RAVIOLI DI CACIOTTA CON ASPARAGI DI MARE, FOGLIA DI OSTRICA,
TONNO CRUDO, PESTO DI BASILICO E BOTTARGA ****
*RAVIOLI FILLED WITH CACIOTTA CHEESE WITH GLASSWORTH,
OYSTER LEAF, RAW TUNA FISH, BASIL PESTO AND BOTTARGA ***
€ 40

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

TRIGLIA ALLA PARMIGIANA **
*RED MULLET "PARMIGIANA STYLE" ***
€ 44

BACCALÀ IN OLIO COTTURA, PEPERONCINI VERDI,
COZZE, PATATE, OLIVE E CAPPERI *
*SALTED CODFISH COOKED IN OLIVE OIL, GREEN CHILI PEPPERS,
MUSSELS, POTATOES, OLIVES AND CAPERS **
€ 48

RICCIOLA CON ZUCCHINE, LIMONE, MENTA E CREMA DI VONGOLE VERACI **
*AMBERJACK WITH ZUCCHINI, LEMON, MINT AND CLAMS CREAM ***
€ 50

FRITTURA MISTA DI PESCE **
*MIXED FRIED FISH ***
€ 50

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

ROYAL DA CONDIVIDERE

ROYAL TO SHARE

€ 150 PER PERSONA

€ 150 PER PERSON

OSTRICHE, TARTUFI, VONGOLE E RICCI DI MARE
OYSTERS, VENUS CLAMS, CLAMS AND SEA URCHINS

TARTARE DI TONNO, MILLEFOGLIE DI CAPASANTA,
TARTARE E MANTECATO DI RICCIOLA, ALICI RIPIENE E POLPO GRIGLIATO **
TUNA TARTARE, SEA SCALLOPS MILLEFEUILLE, TARTARE AND CREAMED AMBERJACK,
FILLED ANCHOVIES AND GRILLED OCTOPUS **

RISOTTO AGLI AGRUMI, FOGLIA DI OSTRICA E MAZZANCOLLE **
RISOTTO SCENTED CITRUS FRUIT, OYSTER LEAF AND PRAWNS **

SPAGHETTONI AI RICCI DI MARE *
SPAGHETTONI PASTA WITH SEA URCHINS *

RICCIOLA CON ZUCCHINE, LIMONE, MENTA E CREMA DI VONGOLE **
AMBERJACK WITH ZUCCHINI, LEMON, MINT AND CLAMS CREAM **

SALA DEI DOLCI
TEMPTATION ROOM

I DESSERT...

LA STANZA DELLE TENTAZIONI

€ 25

OUR DESSERTS...

THE TEMPTATION ROOM

€ 25

ACQUE/WATER:

NATIA - FERRARELLE 75 CL.

€ 6

CAFFETTERIA
COFFEE AND TEA

ESPRESSO, CAFFÈ HAG

€ 3

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*