

IL RICCIO

EXECUTIVE CHEF

ANDREA MIGLIACCIO

RESIDENT CHEF

GIOVANNI BAVUSO

CHEF PASTICCIERE

MARIO BUONOCORE

RESTAURANT MANAGER

MARCO SPATARO



OSTRICHE "DIVINE" FRANCIA

DI ASPETTO TONDEGGIANTE E CARNOSITÀ CHIARA E SODA

"DIVINE" OYSTERS FRANCE

ROUNDISH LOOK WITH LIGHT AND COMPACT FLESHINESS

OSTRICHE "DEESSE BLANCHE" FRANCIA

DAL GUSTO LEGGERMENTE DOLCE E DELICATO

"DEESSE BLANCHE" OYSTERS FRANCE

FINE AND LIGHTLY SWEET TASTE

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 "BRIAN PRIEUR" FRANCIA

OSTRICA CARNOSA DAL GUSTO INTENSO

"BRAIAN PRIEUR" OYSTERS FRANCE

FLESHY OYSTER WITH RICH TASTE

OSTRICHE "OSTRE OR" FRANCIA

MEDAGLIA D'ORO 2017 ALLEVATA IN BASSA NORMANDIA

CARNOSA CON GUSTO MOLTO IODATO

"OSTRE OR" OYSTERS FRANCE

GOLD MEDAL IN 2017 BREED IN SOUTH NORMANDY,

WITH IODIZED TASTE

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

ARAGOSTA/SPINY LOBSTER

ASTICE BLU - CICALA/BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER

GAMBERI ROSSI**/RED SHRIMPS

SCAMPI

ASTICE/LOBSTER

PESCATO DEL GIORNO/CATCH OF THE DAY

PLATEAU DI FRUTTI DI MARE CRUDI

TARTUFI, OSTRICHE "OSTRE OR", OSTRICHE "GILLARDEAU"
OSTRICHE MAJESTIC, VONGOLE E RICCI DI MARE

RAW SEA FOOD PLATEAU

VENUS CLAMS, "OSTRE OR" OYSTERS, "GILLARDEAU" OYSTERS,
REGAL "GOLD SELECTION" OYSTERS, CLAMS AND SEAURCHINS

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 "OSTRE OR", OSTRICHE "GILLARDEAU",
VONGOLE, SCAMPI, SALMONE, TONNO, RICCIOLA, SEPIE, GAMBERI E RICCI DI AMRE

PLATEAU ROYAL

VENUS CLAMS, "OSTRE OR" OYSTERS, "GILLARDEAU",
CLAMS, SCAMPI, SALMON, TUNA FISH, AMBERJACK, CUTTLEFISH, PRAWNS AND SEAURCINS

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI FRAGOLA, CETRIOLI E

TARALLI ALLE MANDORLE

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

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, SEPIE, COZZE E VONGOLE

SEA FOOD SALAD WITH OCTOPUS, SQUIDS, PRAWNS, CUTTLEFISH,
MUSSELS AND CLAMS

INSALATA DI GRANCHIO REALE CON VERDURE ALL'AGRODOLCE,

MAIONESE ALLO ZAFFERANO E FINOCCHI DI MARE
CRAB SALAD WITH SWEET & SOUR VEGETABLES,
SAFFRON SCENTED MAYONNAISE AND FENNEL SEaweeds

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

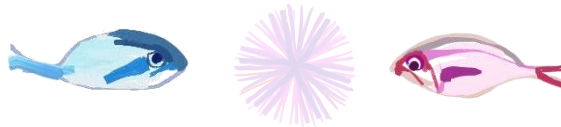
ZUPPA DI COZZE PICCANTE CON POLPO E FRISELLE
SPICY MUSSEL SOUP WITH OCTOPUS AND "FRISELLE"

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 BALLS, 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

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

PASTA FRESCA/HOME MADE PASTA

GNOCCHI DI PATATE CON CARCIOFI, RANA PESCATRICE E MENTA

POTATO GNOCCHI WITH ARTICHOKE, MONKFISH AND MINT

TAGLIOLINI CON CREMA DI SCAROLA, TONNO CRUDO, COTTO E BOTTARGA

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

GNOCCHETTI SARDI CON CALAMARETTI SPILLO, PATATE E POMODORINI

GNOCCHETTI WITH BABY SQUIDS, POTATOES AND CHERRY TOMATOES

ELICOIDALI CON GENOVESE DI POLIPETTI, PEPPERONCINI VERDI E PECORINO

ELICOIDALI 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

FRITTURA MISTA DI PESCE

(MINIMO 2 PERSONE)

MIXED FRIED FISH

(MINIMUM 2 PERSONS)

FILETTI DI TRIGLIA SCOTTATI CON CARCIOFI E PATATE

SEARED RED MULLET FILLET WITH ARTICHOKE AND POTATOES

ZUPPA DI PESCE

FISH SOUP

MEDAGLIONE DI BACCALÀ IN CROSTA DI PANE CON

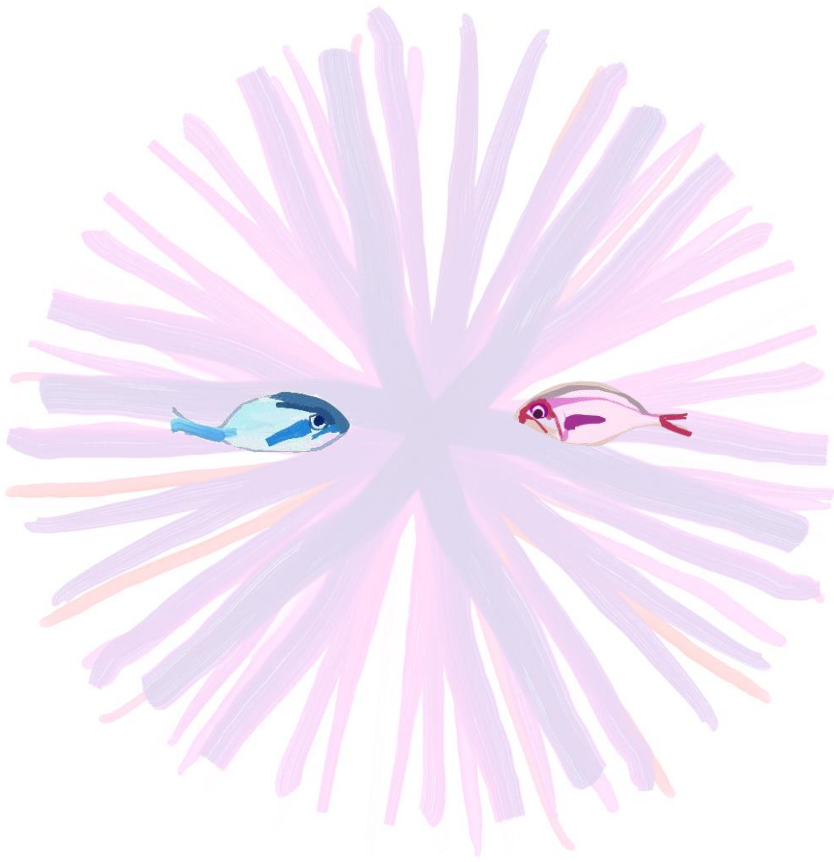
INSALATA DI RINFORZO E SALSA DI PEPERONI ARROSTITI

SALT COD MEDALLION IN BREAD CRUST WITH

VINEGAR SCENTED VEGETABLE SALAD AND GRILLED SWEET PEPPER SAUCE

GRIGLIATA DI PESCE CON CAPONATA DI VERDURE E CREMA DI BASILICO

GRILLED ASSORTED FISH WITH VEGETABLE CAPONATA AND BASIL CREAM



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 BACCALÀ IN CROSTA DI PANE CON

INSALATA DI RINFORZO E SALSA DI PEPERONI ARROSTITI

SALT 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

ACQUE/WATER:
NATIA - FERRARELLE 75 CL.

CAFFETTERIA
COFFEE AND TEA

ESPRESSO, CAFFÈ HAG

CAPPUCCINO, CAFFÈ AMERICANO, THE, INFUSI