



il Riccio

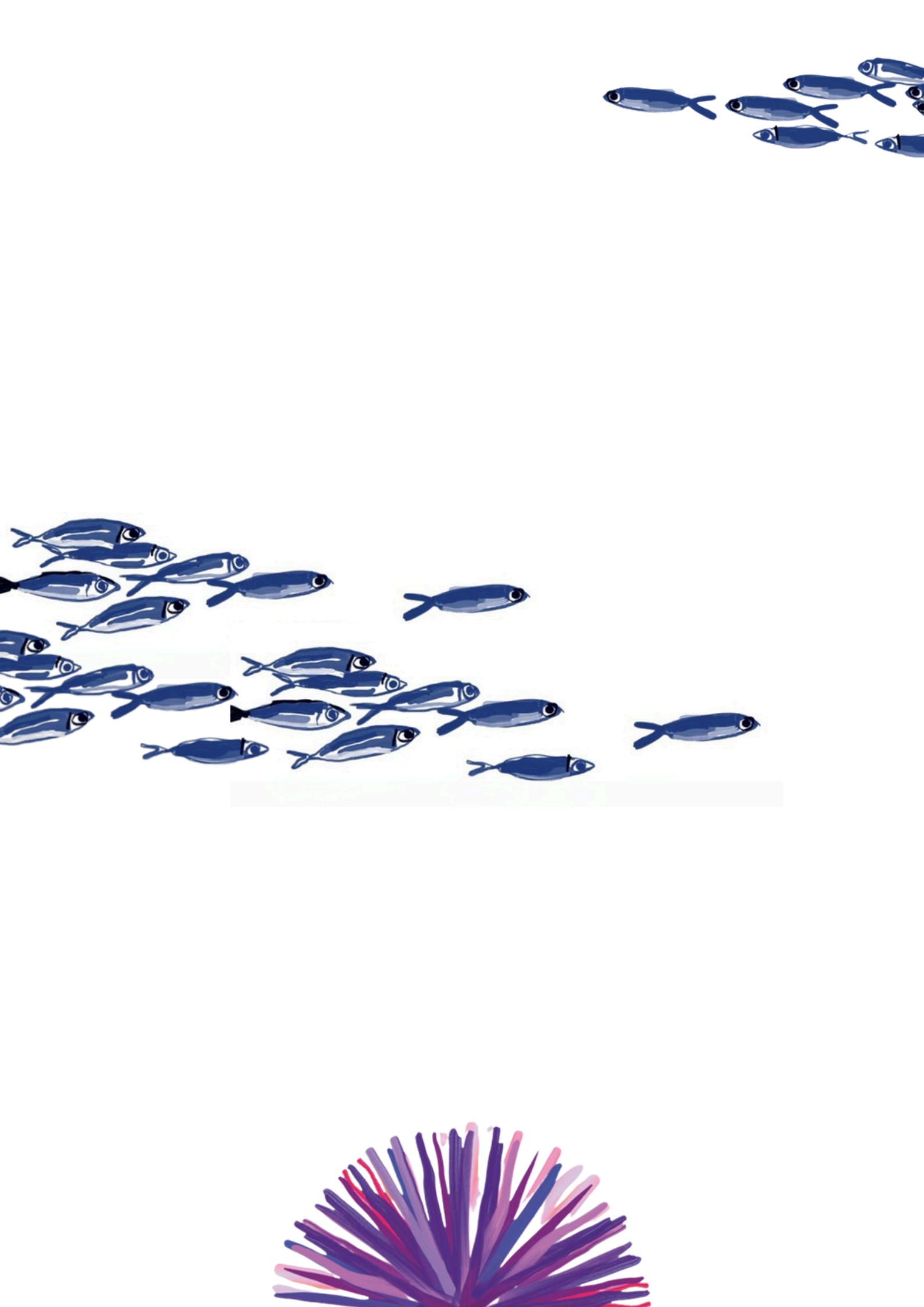
EXECUTIVE CHEF
SALVATORE ELEFANTE

HEAD CHEF
ANNA VICHI

BEACH CLUB DIRECTOR
ROBERTO BONETTI

OUTLET GENERAL MANAGER
IMMA SOMMA







PESCI FUOR D'ACQUA FISH OUT OF THE SEA

ARAGOSTA
SPINY LOBSTER
€330/kg

ASTICE BLU - CICALA ■
BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER
€ 280/kg

GAMBERI ROSSI* ■
RED PRAWNS
€ 290/kg

SCAMPI* ■
LANGOUSTINE
€ 280/kg

CARABINEROS*
CARABINEROS PRAWNS
€ 450/kg

ASTICE
LOBSTER
€ 210/kg

GRANCHIO REALE*
KING KRAB
€ 580 /kg

PESCATO DEL GIORNO ■ ■ ■
CATCH OF THE DAY
€ 180/kg



CONDIVIDIAMO SHARING

Per due persone
For two people

IL MARE SULLA GRIGLIA

Aragosta, gamberi, scampi, spigola, polpo, calamaro, guancia
di tonno con verdure di stagione

THE SEA ON THE GRILL

Lobster, prawns, scampi, bass, octopus, squid, tuna cheek
with seasonal vegetables

€ 250

PLATEAU DI CROSTACEI ** ■ ■

Gamberi rossi e scampi crudi, mazzancolle, aragostella ed astice

CRUSTACEAN PLATEAU

Raw red prawns and langoustine, cooked white prawns, baby spiny lobster
and lobster

€ 250

ASTICE CAPRESE ■ ■

Pomodori cuore di bue, cipollotti marinati, rucola e maionese al limone

LOBSTER "CAPRESE STYLE"

With tomatoes, marinated spring onions, rocket and lemon mayonnaise

€ 95

FRITTURA MISTA DI PESCE ■

Mixed fried fish**

€ 100





ANTIPASTI APPETIZERS

CRUDO DI SPIGOLA ■ ■
MELA ANNURCA, ASPARAGI DI MARE,
COLATURA DI ALICI E SALSA YOGURT
Annurca apple, sea asparagus, anchovy sauce and yogurt sauce
€ 66

GAMBERI CRUDI ■ ■
CARCIOFI, CAVIALE E SALSA AGLI AGRUMI*
Artichokes, caviar and citrus sauce*
€ 76

TARTARE E CARPACCIO DI TONNO ROSSO ■
PUNTARELLE E SALSA ALLE ALICI MARINATE**
Red tuna tartare and carpaccio
Puntarelle and marinated anchovy sauce**
€ 68

RICCIOLA MARINATA ■
LIMONE, CORIANDOLO, MAIS, CIPOLLA ROSSA E PANE CARASAU**
Marinated amberjack
Lemon, coriander, corn, red onion and carasau bread**
€ 66

INSALATA DI GRANCHIO REALE LATTUGHINO ROMANO,
AVOCADO E SALSA MANDORLE E COCCO* ■
King Crab salad
Roman lettuce, avocado, almond and coconut sauce*
€ 110

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO **

FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Risotto **

With seafood, crustacean and shellfish

€ 84

LINGUINE ■

ASTICE E FRUTTI DI MARE

Linguine pasta with lobster and sea food

€ 86

SPAGHETTONI* ■

AI RICCI DI MARE

Spaghettoni pasta with sea urchins

€ 70

RIGATONI ■ ■ ■

MELANZANE, BASILICO, POMODORI E PROVOLONE

Rigatoni pasta

with eggplants, basil, tomatoes and provolone cheese

€ 50

FETTUCCELLE DI FARRO ■

CALAMARETTI E VARIETA' DI POMODORI

Spelt fettuccelle pasta with baby squids and
tomatoes variation

€ 55

RAVIOLI DI CACIOTTA ■ ■

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

Ravioli filled with caciotta cheese

Raw tuna fish, bottarga, burrata, yellow tomatoes and glasswort **

€ 64

CONCHIGLIONI CON SPIGOLA, ■

CAPPERI, OLIVE LIMONE E PATATE**

Conchiglioni with seabass, capers,
olives, lemon and potatoes**

€ 64





SECONDI PIATTI MAIN COURSES

POLPO SCOTTATO ■
CON PANZANELLA E SALSA AL POMODORO PICCANTE *
Grilled Octopus
with Panzanella and spicy tomato sauce *
€ 58

RICCIOLA ■ ■
ZUCCHINE, LIMONE, SPUMANTE E CREMA DI VONGOLE **
Amberjack
with Zucchini, lemon, spumante and clams sauce **
€ 72

SPIGOLA DI LENZA
CON SCAROLE E SALSA ALLA PUTTANESCA **
Sea bass
With escarole and puttanesca sauce **
€ 68

IVA, Coperto e Servizio inclusi
VAT, Cover and service included

I DESSERT

La stanza delle tentazioni ■ ■

OUR DESSERT

The temptation room

€ 30

BEVERAGE

ACQUA

WATER

Panna - San Pellegrino 75cl

€ 10

CAFFETTERIA

COFFEE AND TEA

Espresso

Coffee

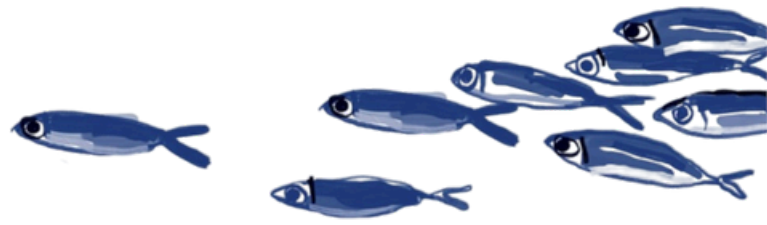
€ 7

Cappuccino, caffè americano, tè, infusi

Cappuccino, black coffee, tea, infusions

€ 9





il Riccio

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO
DISHES MARK WITH SYMBOL

■ VEGETARIANI ■ VEGANI ■ SENZA LATTOSIO ■ SENZA GLUTINE ■ PRODOTTI LOCALI
VEGETARIAN VEGAN LACTOSE FREE GLUTEN FREE LOCAL SOURCE

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

