



il Riccio

BEACH CLUB DIRECTOR
ROBERTO BONETTI

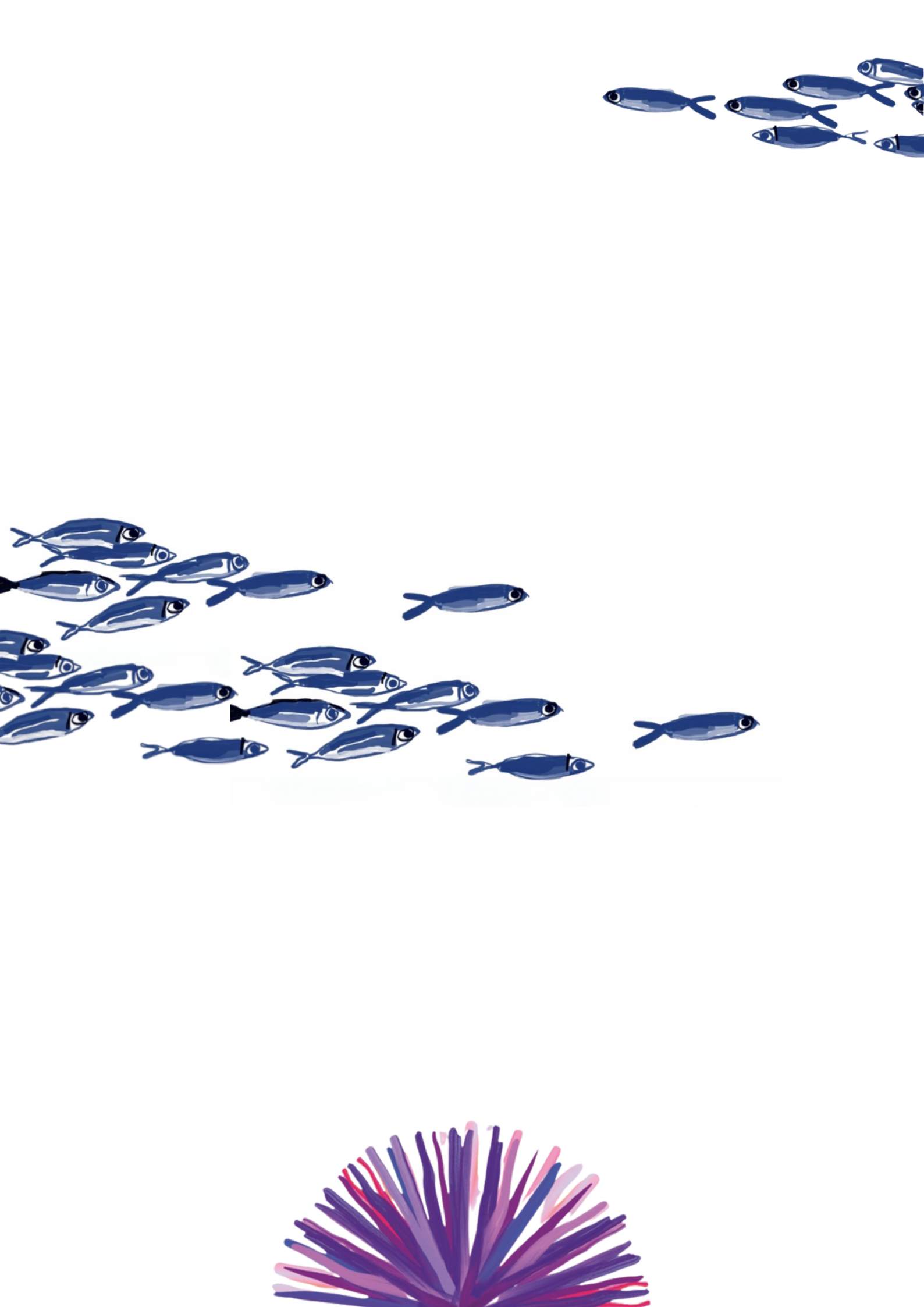
OUTLET GENERAL MANAGER
IMMA SOMMA

ANDREA MIGLIACCIO, OUR CULINARY CHEF
IS PLEASED TO PRESENT HIS TEAM

EXECUTIVE CHEF
SALVATORE ELEFANTE

HEAD CHEF
ANNA VICHI





SELEZIONE DI OSTRICHE
OYSTERS SELECTION

€ 11 al pz

€ 11 each

MAMER ITALIA 
MAMER ITALY

Eccellente tasso di carnosità con un gusto intenso e permanente
Excellent meatiness with an intense and lasting flavor

PRINCESS DE SETUBAL - PORTOGALLO

PRINCESS OF SETUBAL - PORTUGAL

Polpa molto carnosa, prevalenza della dolcezza sulla salinità
Well meaty, prevalence of sweetness over salinity

GILLARDEAU - FRANCIA

GILLARDEAU - FRANCE

La famiglia Gillardeau è stata la prima a vendere le ostriche con suo nome,
gusto equilibrato tra dolcezza e salinità

The Gillardeau family has been the first one to sell oysters under their own
name, just the right balance between sweetness and salinity

TIA MARAA - IRLANDA

TIA MARAA - IRELAND

Carnosa, morbida, dal sapore dolce di nocciola
Well meaty, soft, sweet hazelnuts flavor





PESCI FUOR D'ACQUA FISH OUT OF THE SEA

ARAGOSTA

LOBSTER

€310/kg

ASTICE BLU - CICALA 

BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER

€ 280/kg

GAMBERI ROSSI* 

RED PRAWNS

€ 290/kg

SCAMPI* 

LANGOUSTINE

€ 280/kg

CARABINEROS*

CARABINEROS PRAWNS

€ 300/kg

ASTICE

LOBSTER

€ 210/kg

PESCATO DEL GIORNO 

CATCH OF THE DAY

€ 160/kg



CONDIVIDIAMO SHARING

Per due persone

For two people

PLATEAU DI FRUTTI DI MARE CRUDI

Ostriche: San Dalia, Princess de Setubal

Tartufi, vongole, cozze, fasolari e ricci di mare

RAW SEA FOOD PLATEAU

Oysters: San Dalia, Gillardeau

Venus clams, clams, mussels, cockles and sea urchin

€ 180

PLATEAU DI CROSTACEI **

Gamberi rossi e scampi crudi, mazzancolle, aragostella e granchio cotto

CRUSTACEAN PLATEAU

Baby spiny lobster and red prawns raw, langoustine, white prawns and cooked crab

€ 230

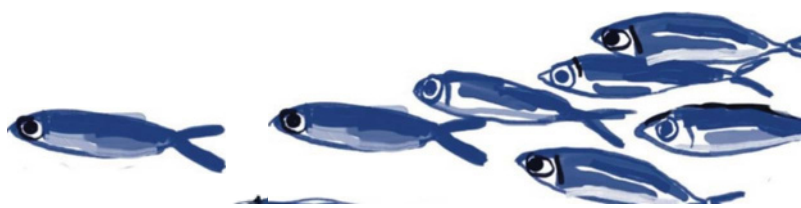
ASTICE CAPRESE

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

LOBSTER "CAPRESE STYLE"

With tomatoes, marinated spring onions, rocket and lemon mayonnaise

€ 95





ANTIPASTI APPETIZERS

CRUDO DI SPIGOLA 📍🌱

YOGURT DI BUFALA, ASPARAGI DI MARE E PEPERONE SCIUSCILLONE

Raw seabass

Buffalo yoghurt, glasswort and “Sciuscillone” pepper

€ 60

GAMBERI CRUDI 🌱🌊

VERDURE DI STAGIONE E CAVIALE*

Raw prawns

Crunchy vegetables and caviar*

€ 70

TARTARE E CARPACCIO DI TONNO ROSSO 🌊

PUNTARELLE, NOCCIOLE E SALSA ALLE ALICI MARINATE**

Red tuna tartare and carpaccio

Roman chicory, hazelnuts and marinated anchovy sauce**

€ 70

RICCIOLA MARINATA 📍🌊

LIMONE, CORIANDOLO, MAIS, CIPOLLA ROSSA E PANE CARASAU**

Marinated amberjack

Lemon, coriander, corn, red onion and carasau bread**

€ 60

INSALATA DI GRANCHIO REALE

LATTUGHINO ROMANO, AVOCADO E SALSA MANDORLE E COCCO*

King crab salad

Roman lettuce, avocado, almond and coconut sauce*

€ 95

MARE NOSTRUM*

INSALATA TIEPIDA DI MARE

POLPO, CALAMARO, SEPPIA, FRUTTI DI MARE, GAMBERO E SCAMPO

Warm sea food salad*

Octopus, squid, cuttlefish, sea food, prawn and langoustine

€ 75

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO ** 

FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Risotto **

With seafood, crustacean and shellfish

€ 80

LINGUINE 

ASTICE E FRUTTI DI MARE

Linguine pasta with lobster and sea food

€ 80

SPAGHETTONI* 

AI RICCI DI MARE

Spaghettoni pasta with sea urchins

€ 65

RIGATONI 

MELANZANE, BASILICO, POMODORI E PROVOLONE

Rigatoni pasta

with eggplants, basil, tomatoes and provolone cheese

€ 50

GNOCCHI DI PATATE

CALAMARETTI E VARIETA' DI POMODORI

Gnocchi 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 **

€ 60

PASTA MISTA

CARCIOFI, COZZE E ZAFFERANO **

“Pasta mista”

Artichokes, mussels and saffron **

€ 55





SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

FRITTURA MISTA DI PESCE** 

Mixed fried fish**

€ 70

RICCIOLA 

ZUCCHINE, LIMONE, SPUMANTE E CREMA DI VONGOLE **

Amberjack with

Zucchini, lemon, spumante and clams sauce **

€ 65

SPIGOLA DI LENZA   

CAPONATA DI MELANZANA E MAIONESE AL LIMONE E PEPERONCINO **

Sea bass with

Eggplant caponata and spicy lemon mayonnaise **

€ 65

POLPO ALLA GRIGLIA
VERDURE ALLA SCAPECE *

Grilled Octopus

Scapece vegetables *

€ 55

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

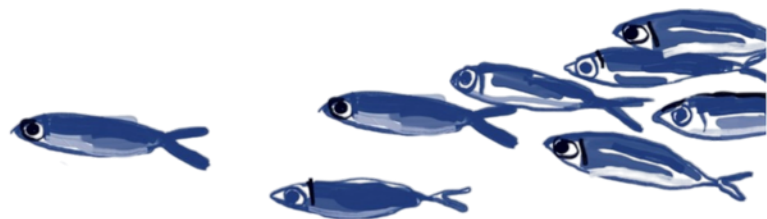
€ 7

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
VEGETARIAN

 VEGANI
VEGAN

 SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE

 SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

 PRODOTTI LOCALI
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

