



il Riccio

BEACH CLUB DIRECTOR
ROBERTO BONETTI

RESTAURANT MANAGER
LEANDRO CARBONE

ANDREA MIGLIACCIO
IS PLEASED TO PRESENT HIS TEAM

EXECUTIVE CHEF
SALVATORE ELEFANTE

HEAD CHEF
VINCENZO TEDESCHI



MENÙ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

TARTARE DI POMODORI 🌿 🍷 🍷

TOMATOES TARTARE

Salsa di avocado, cipolla rossa marinata, patate e misticanza
Avocado sauce, marinated red onions, potatoes and "Misticanza" salad

€ 30

CARPACCIO DI BARBABIETOLA 🌿 🍷 🍷

BEETROOT CARPACCIO

Avocado, nocciole tostate ed aceto balsamico
Avocado, toasted hazelnuts and balsamic vinegar

€ 30

GAZPACHO DI CAVOLO ROSSO 🍷

RED CABBAGE GAZPACHO

Cetrioli, ricotta affumicata e senape
Cucumbers, smoked ricotta cheese and mustard

€ 28

RISOTTO AGLI AGRUMI 🍷

CITRUS RISOTTO

€ 36

TAGLIOLINI 🌿 🍷 🍷

TAGLIOLINI PASTA

Con variazione di pomodori e pane saporito
With tomato variation and bread

€ 36

MELANZANA 🌿 🍷 📍

EGGPLANT

Pomodorini, patate, rucola, cipolla rossa, sedano e drangoncello
Vine tomatoes, potatoes, rocket, red onion, celery and tarragon

€ 32

POMODORO SCOTTATO 🌿 🍷 🍷 📍

SEARED TOMATO

Caponata di melanzane e salsa al basilico
Eggplants caponata and basil sauce

€ 32





I DESSERT

La stanza delle tentazioni

€ 30

OUR DESSERT

The temptation room

€ 30

BEVERAGE

ACQUE

WATER

Natia - Ferrarelle 75cl

€ 10

CAFFETTERIA

COFFEE AND TEA

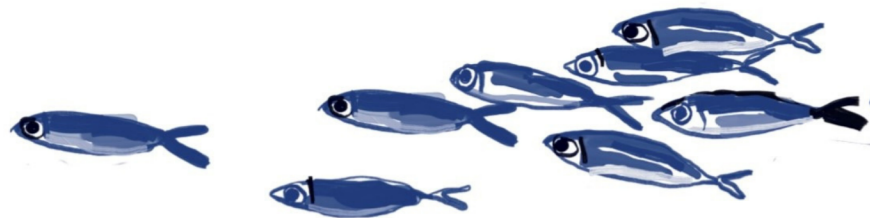
Espresso

Coffee hag

€ 7

Cappuccino, caffè americano, the, infusi
Cappuccino, black coffee, the, 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

