

il Riccio *sea lounge*

SEA LOUNGE MANAGER
Roberto Cariello

HEAD MIXOLOGIST
Gennaro Gaetano



Signature

30 euro

Riccio Spritz



Fiori di sambuco
Blue Curaçao
Menta
Prosecco
Soda

Elderflower
Blue Curaçao
Mint
Prosecco
Soda



SEMPRE / ALWAYS



LONG DRINK

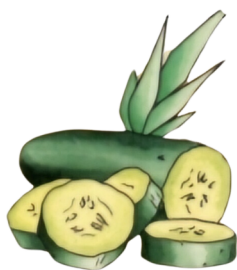


ALC
BASSA / LOW

Mezcal
St-Germain
Succo di Limone
Succo di Cetriolo
Sciroppo allo Zenzero

Mezcal
St-Germain
Lemon Juice
Cucumber Juice
Ginger Syrup

Cucumber Mule



SEMPRE / ALWAYS



LONG DRINK



ALC
MEDIA / MEDIUM

Vaniglia Sky



Vodka infusa alla vaniglia
Galliano
Sciroppo al Mandarino
Succo Di Limone
Succo d'Ananas
Spuma di Cocco

Vodka infused with vanilla
Galliano
Mandarin Syrup
Lemon juice
Pineapple Juice
Coconut Foam



DOPO CENA / AFTER DINNER



SWEET SOUR



ALC
BASSA / LOW

Signature

30 euro

Capriño



Succo di mirtillo
Limoncello
Soda
Limone

Cranberry juice
Limoncello
Soda
Lemon



APERITIVO / HAPPY HOUR



SWEET SOUR



ALC

BASSA / LOW

Liquore ai frutti di bosco

Prosecco
Soda

Wild berries liqueur

Prosecco
Soda

Berries Spritz



SEMPRE / ALWAYS



LONG DRINK



ALC

BASSA / LOW

Babà Sun



Rum al Babà
Cachaça
Dry Vermouth
Aceto di Champagne
Bitter all'Arancia
Tonica

Babà scented Rhum
Cachaça
Dry Vermouth
Champagne Vinegar
Orange Bitter
Tonic Water



SEMPRE / ALWAYS



SWEET SOUR



ALC

BASSA / LOW



Iconic

28 euro

Bellini 2.0

Champagne e purea alla pesca speziata
fatta in casa

Champagne and homemade spiced peach
puree

White Flower Negroni

Gin, liquore al bergamotto e vermouth bianco

Gin, bergamot liqueur and white vermouth

Sangrias

Cognac, vodka, vermouth ed
il tuo vino preferito

Cognac, vodka, vermouth and
your favorite wine

Limoncello Spritz

Prosecco, limoncello, succo di limone e soda

Prosecco, limoncello, lemon juice and soda

Mocktails

22 euro

Star mojito

Frutto della passione,
menta al limone, cedrata

Passionfruit, lemon mint, cedrata

Green Hornet

Mela verde, sciroppo di vaniglia,
succo di limone, succo di more, ginger ale

Green apple, vanilla syrup, lemon juice,
blackberries juice, ginger ale

Mediterraneo

Purea di pesca speziata, succo di limone,
tonica al sambuco

Spiced peach puree, lemon juice,
elderflower tonic

Caribbean Easy

Ananas, cocco, pompelmo e limone

Pineapple, coconut, grapefruit and lemon

Gin Tonic Selection

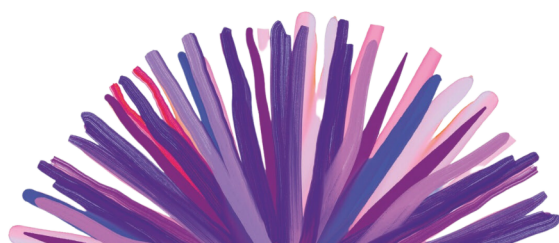
28 euro

ROKU
BRECON
THE BOTANIST
BATHUB
BULLDOG
CAPRISIUS
CITADELLE
CUBICAL PREMIUM
CUBICAL LONDON DRY
EDGERTON
ELEPHANT
GRANIT
N°O
GREENHOOK GINSMITHS
GIL
CAORUNN
GENEROUS
LONDON NR 1
HENDRICK'S
MARTIN MILLER'S
MARTON'S
MOMBASA
GIN MARE
MONKEY 47
NR 209
SABATINI
OLD ENGLISH
SIPSMITH
TARQUIN'S
STAR OF BOMBAY
TANQUERAY TEN
TANQUERAY
FILLIERS
GIN MARE CAPRI
PLYMOUTH



Whisky World

BULLET RYE	22€
BULLET BOURBON	22€
KNOOB CREEK	22€
MAKER'S MARK	22€
FOUR ROSES	22€
JACK DANIELS	22€
RED LABEL	22€
BALLANTINES	22€
TULLAMORE DEW	22€
BLACK LABEL	27€
CAOL ILA 12	27€
CHIVAS REGAL	27€
GLENFIDDICH 15	27€
LAPHROIG 10	27€
GLENMORANGIE	27€
TALISKER 10	27€
JAMESON	27€
NIKKA COFFEY	27€
LAGAVULIN 16	33€
MACALLAN 12	33€
OBAN 14	33€
BALVENIE 15	33€
COUVRER OVERAGE	37€
MACALLAN 18	42€
TAHMDU LAST FETISH	48€
BLUE LABEL	64€
COUVRER SPECIAL VAT	85€



Vodka

BELUGA NOBLE	27€
BELVEDERE	27€
GREY GOOSE IMPERIAL	27€
TITO'S	27€
KETEL ONE	27€
BELUGA GOLD LINE	32€

Rum

J. BALLY 7	22€
DIPLOMATICO	22€
KRAKEN	22€
CAPITAN MORGAN	22€
HAVANA 3	22€
HAVANA 7	22€
PAMPERO ESPECIAL	22€
PAMPERO ANIVERSARIO SUGAR	22€
DOS MADERAS	22€
BACARDI CARTA BLANCA	27€
ZACAPA 23	27€
ZACAPA XO	32€
GRENADA 1998	32€
DEMERARA 1988	37€
ESTAITES JAMAICA	44€
BRUGAL SIGLO DE ORO	44€

Agave

PATRON SILVER	22€
DON JULIO BLANCO	22€
CASAMIGOS BLANCO	22€
MEZCAL VIDA	22€
MEZCAL ILLEGAL	22€
DON JULIO REPOSADO	32€
CASADRAGONES BLANCO	32€
HERRADURA REPOSADO	32€
CASAMIGOS REPOSADO	32€
CASAMIGOS ANEJO	37€
PATRON REPOSADO	37€
PATRON ANEJO	37€
CLASE AZUL BLANCO	50€
CLASE AZUL REPOSADO	55€
DON JULIO 1942	105€

Cognac

COURVASIER	27€
HENNESSY	27€
DARROZZE 12	27€
REMY MARTIN	32€
TESSERON LOT 76	32€
REMY MARTIN XO	43€
HENNESSY XO	43€
CALVADOS PAYS D'AUGE 40	43€
CALVADOS PAYS D'AUGE 50	65€

Grappa

22 euro

B NARDINI	
ELIGO DELL'ORNELLAIA	
CAPEL PISCO	
PISCO PORTON 30€	
TIGNANELLO 30€	



Vermouth

22 euro

CARPANO
CARPANO ANTICA FORMULA
MANCINO BIANCO
MACCHIA
VERMOUTH DEL PROFESSORE
VERMOUTH DEL PROFESSORE SUPERIORE
MARTINI ROSSO
MARTINI BIANCO
MARTINI DRY
LILLET BLANC
LILLET ROUGE
COCCHI

Bitter e Digestivi

22 euro

FERNET BRANCA
FERNET BRANCA MENTA
AMARO LUCANO
AVERNA
BRAULIO
MONTENEGRO
JAGERMEISTER
AMARO DEL CAPO
AMARO RAMAZZOTTI
BRODIGA VERDE
CAMPARI
CYNAR
CYNAR 70
RABBARO ZUCCA
JEFFERSON
ROGER
LIMONCELLO
MIRTO
LIQUIRIZIA
FINOCCHIETTO
NOCINO

Sherry e Porto

22 euro

PEDRO XIMENEZ
RAMOS PINTO PORTO RUBY
NIEPORT TAWNY 20
SANDEMAN RUBY

Soft drinks

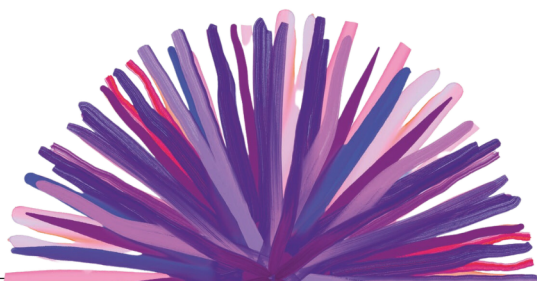
10 euro

SCHWEPPE LEMON
COCA COLA
COCA COLA ZERO
GINGER ALE
GINGER BEER
ARANCIATA
SODA
CEDRATA
CRODINO
SANBITTER
SUCCHI DI FRUTTA
THE FREDDO
SPREMUTE 10€

Birre | Beers

74 euro

NASTRO AZZURRO
HEINEKEN
CORONA
TOURTEL (ANALCOLICA)



Snacks

CLUB SANDWICH CON GAMBERI,
GUACAMOLE, LATTUGA E SALSA AURORA **

Club sandwich with prawns, guacamole,
lettuce and aurora sauce.**

37 Euro

CROSTONE CON SALMONE, YOGURT, RUCOLA E
SALSA TARTARA *

Crostone bread with salmon,
yogurt, rocket and tartar sauce*

35 Euro

FOCACCIA CAPRESE CON
POMODORO CUORE DI BUE,
FIOR DI LATTE E BASILICO

Focaccia with tomatoes,
fiordilatte cheese and basil

30 Euro

FRITTO DI GAMBERI, CALAMARETTI E
MAIONESE PICCANTE *

Fried shrimps, baby squids and spicy
mayonnaise *

37 Euro

FRITTO NAPOLETANO:

CROCCHETTE DI PATATE, ARANCINI DI RISO,
PARMIGIANA DI MELANZANE,
FRITTATA DI PASTA E ZEPPOLE DI ALGHE**

Traditional neapolitan finger food:
potatoes croquettes, rice balls, eggplant
parmigiana, fried pasta and seaweed fritters **

30 Euro

SELEZIONE DI OSTRICHE

Oyster selection

11 Euro pz

il Riccio sea lounge

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.

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

Via Gradola, 4, 80071 Anacapri NA

