



il Riccio

BEACH CLUB DIRECTOR
ROBERTO BONETTI

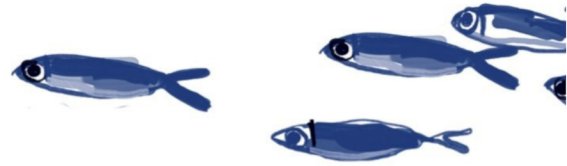
RESTAURANT MANAGER
IMMA SOMMA

ANDREA MIGLIACCIO
IS PLEASED TO PRESENT HIS TEAM

EXECUTIVE CHEF
SALVATORE ELEFANTE

HEAD CHEF
VINCENZO TEDESCHI





SELEZIONE DI OSTRICHE
OYSTERS SELECTION

€ 11 al pz
€ 11 each

SANDALIA - ITALIA
SANDALIA - ITALY

Gusto equilibrato tra dolcezza e salinità, retrogusto di mandorla e nocciola
Delicate balance between sweetness and salinity, almonds and nutty flavor

PRINCESS DE SETUBAL - PORTOGALLO
PRINCESS DE SETUBAL - PORTUGAL

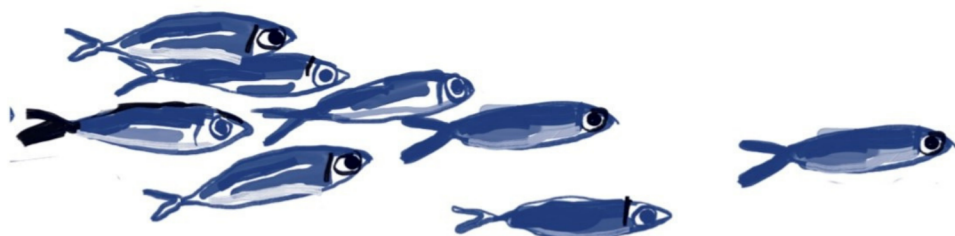
Polpa molto Carnosa, prevalenza della dolcezza sulla salinità
Well meaty, prevalence of sweetness over salinity

GILLARDEAU - FRANCIA
GILLARDEAU - FRANCE

La famiglia Gillardeau è stata la prima a vendere le ostriche con il 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





CONDIVIDIAMO

SHARING

Per due persone

For two persons

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, "Princess de Setubal"

Venus clams, clams, mussels, cockles and sea urchin

€ 180

CRUDO DI MARE **

Tonno, ricciola, salmone, gamberi rossi, scampi, seppie, calamari, cappasanta

Assorted raw fish **

Tuna fish, amberjack, salmon, red prawns, langoustine, cuttlefish, squids, sea scallop

€ 200

PLATEAU ROYAL **

Tartufi, Ostriche "San Dalia", Ostriche "Princess de Setubal",

Vongole, cozze, ricci di mare, salmone, tonno, ricciola, seppie, calamari, scampi e gamberi

Plateau Royal **

Venus clams, "San Dalia" and "Princess de Setubal" oysters

Clams, mussels, sea urchin, salmon, tuna fish, amberjack, cuttlefish, squids, langoustine and prawns

€ 240

ANTIPASTO IL RICCIO **

Millefoglie di cappasanta, ricciola marinata, polpo scottato,

tartare di tonno rosso e frittura di pesce

Il Riccio assorted platter **

Sea scallops millefeuille, marinated amberjack, seared octopus,

red tuna tartare and mixed fried fish

€ 90

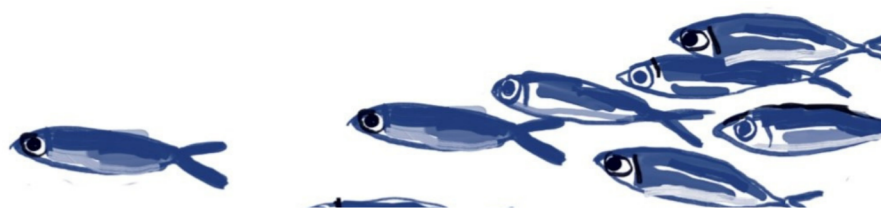
POLPO GRIGLIATO

Patate, limone e peperoncino

Grilled Octopus

Potatoes, lemon and chili pepper

€ 220



PESCI FUOR D'ACQUA
FISH OUT OF THE SEA

ARAGOSTA
SPINY 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





ANTIPASTI APPETIZERS

TARTARE DI TONNO ROSSO CON
GIARDINIERA DI VERDURE, SALSA DI MELA E SENAPE RUSTICA **

Red tuna tartare with
Vegetables, apple sauce and rustic mustard **

€ 60

MILLEFOGLIE DI CAPASANTA CON
RICOTTA AFFUMICATA, RICCI, AVOCADO, NOCCIOLE E CAVIALE ITALIANO **

Sea scallops millefeuille with
Smoked ricotta cheese, sea urchin, avocado, hazelnuts and Italian caviar **

€ 60

RICCIOLA MARINATA CON
LIMONE, CORIANDOLO, MAIS, CIPOLLA ROSSA E PANE CARASAU **

Marinated amberjack with
Lemon, coriander, corn, red onion and "carasau" bread **

€ 60

GRANCHIO REALE CON
COUS COUS ALLE CAROTE, VERDURE, MELA VERDE, YOGURT E MAIONESE ALLA PAPRIKA *

King crab with
Carrots cous cous, vegetables, green apple, yoghurt and paprika mayonnaise *

€ 85

MARE NOSTRUM **
POLPO, CALAMARO, SEPIA, FRUTTI DI MARE, GAMBERO, SCAMPO E PANE CAFONE

Octopus, squid, cuttlefish, sea food, prawn, langoustine and "casereccio" bread

€ 80

POLPO SCOTTATO CON
SALSA ALLA PUTTANESCA, FAGIOLINI E YOGURT *

Seared octopus with
"Puttanesca" sauce, green beans and yoghurt *

€ 55

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

RISOTTO
CON MAZZANCOLLE, AGRUMI E FOGLIA DI OSTRICA **
With white prawns, citrus fruit and oyster leaf **

€ 62

ASTICE E FRUTTI DI MARE
CON LINGUINE CACCESE
Lobster and sea food
with "Caccese" linguine pasta

€ 80

SPAGHETTONI
CON RICCI DI MARE *
Spaghettoni pasta
with sea urchin *

€ 65

MEZZO RIGATONE
CON MELANZANE, POMODORI E PROVOLONE
Mezzo rigatone pasta
with eggplants, tomatoes and provolone cheese

€ 50

CALAMARETTIE VARIETÀ DI POMODORI
CON FETTUCCELLE DI FARRO *
Baby squids and tomatoes variaton
with spelt fettuccelle pasta *

€ 55

RAVIOLI DI CACIOTTA
CON TONNO CRUDO, BOTTARGA, DATTERINI GIALLI ED ASPARAGI DI MARE **
Ravioli filled with
Raw tuna fish, bottarga, burrata, yellow tomatoes and glasswort **

€ 60





SECONDI PIATTI MAIN COURSES

ASTICE CAPRESE CON
POMODORI CUORE DI BUE, CIPOLLOTTI MARINATI, RUCOLA E MAIONESE AL LIMONE**

Lobster "caprese style" with
tomatoes, marinated spring onions, rocket and lemon mayonnaise **

€ 90

FRITTURA MISTA DI PESCE

Mixed fried fish

€ 70

RICCIOLA

CON ZUCCHINE, LIMONE, SPUMANTE E CREMA DI VONGOLE **

Amberjack with
Zucchini, lemon, spumante and clams cream **

€ 65

SPIGOLA DI LENZA

CON CAPONATA DI MELANZANE, PINOLIE
MAIONESE AL DRAGONCELLO PICCANTE**

Sea bass with
Eggplants "caponata", pine nuts and spicy tarragon mayonnaise **

€ 65

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

I DESSERT

La stanza delle tentazioni

€ 30

OUR DESSERT

The temptation room

€ 30

BEVERAGE

ACQUE

WATER

Natia - Ferrarelle 75cl

€ 6

CAFFETTERIA

COFFEE AND TEA

Espresso

Coffee

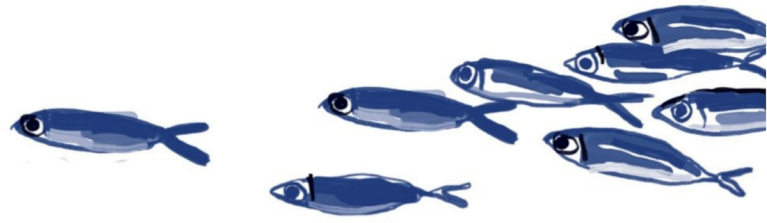
€ 5

Cappuccino, caffè americano, the, infusi

Cappuccino, black coffee, the, infusions

€ 8





il Riccio

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

