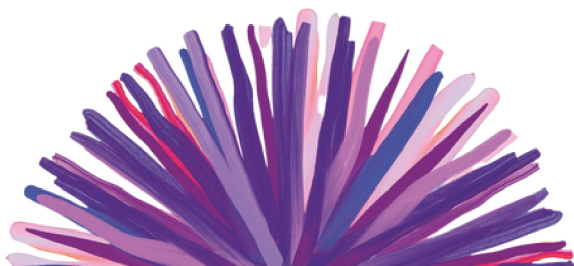


il Riccio

sea lounge

SEA LOUNGE MANAGER
Giovanni De Rosa

HEAD MIXOLOGIST
Roberto Cariello





Mediterranean Signature

30 euro



Red Scarlett

Porto Ruby, sciroppo alle more,
succo d'arancia, succo di limone
Porto Ruby, blackberries syrup,
orange and lemon juice

Tomato Breeze



Gin infuso all'olio, acqua ai 4
pomodori, dry vermouth
Gin infused olive oil, 4 tomatoes
extract, dry vermouth



Vanilla Sky

Vodka infusa alla vaniglia, Galliano,
sciroppo al mandarino, succo di limone,
succo d'ananas e spuma di cocco
Vodka infused with vanilla, Galliano,
mandarin syrup, lemon and pineapple juice
and coconut foam

Irish Garden



Irish whiskey, Pimm's, chutney di
peperone e melone, succo di limone
Irish whiskey, Pimm's, capsicum and
melon chutney, lemon juice



Pink Sunrise

Chiarificazione di vodka, cointreau, arancia,
limone, sciroppo mediterraneo, latte di
mandorla
Clarified vodka, cointreau, orange, lemon,
mediterranean syrup, almond milk

Babà Sun



Rhum al Babà, cachaça, martini dry, aceto di
champagne, indian tonic
Babà rhum, cachaça, dry martini, champagne
vinegar, indian tonic



Iconic

28 euro
Riccio Spritz

Saint Germain, Blu curacao,
menta, prosecco e soda
Saint Germain, Blue curacao,
mint, prosecco and soda

Caprito

Succo di mirtilli, Limoncello, soda e limone
Cranberry juice, Limoncello soda and lemon

Sangrias

Cognac, vodka, vermouth ed
il tuo vino preferito
Cognac, vodka, vermouth and
your favorite wine

Cucumber mule

Mezcal, Saint Germain, succo di cetriolo,
succo di limone, succo di zenzero
Mezcal, Saint Germain, cucumber juice,
lemon juice, homemade ginger syrup

Berries Spritz

Liquore ai frutti di bosco, prosecco, soda
Wild berries liqueur, prosecco, 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

Sciroppo mediterraneo, succo di limone,
tonica al sambuco
Mediterranean syrup, lemon juice,
elderflower tonic

Caribbean Easy

Ananas, cocco, pompelmo e limone
Pineapple, coconut, grapefruit and lemon

Gin Tonic Selection

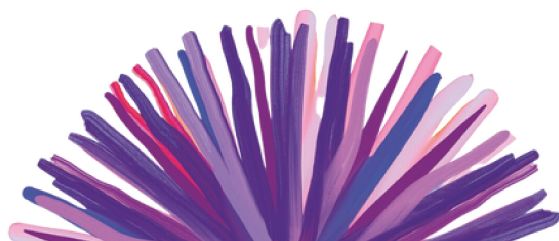
28 euro

ROKU
BERTO
BRECON
THE BOTANIST
BATHUB
BULLDOG
CAPRISIUS
COLLESI
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
PLAYMOUTH
AQUA GIN
VESUVIUS



Whisky World

BULLET RYE	22€
BULLET BOURBON	22€
KNOOB CREEK	22€
WILD TURKEY 101	22€
MAKER'S MARK	22€
FOUR ROSES	22€
JACK DANIELS	22€
RED LABEL	22€
BALLANTINES	22€
TULLAMORE DEW	22€
TALISKER STORM	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€
COUVRER	33€
OBAN 14	33€
BALVENIE 15	33€
COUVRER OVERAGE	37€
MACALLAN 18	42€
MACALLAN RUBY	48€
TAHMDU LAST FETISH	48€
BALVENIE 21	64€
BLUE LABEL	64€
COUVRER SPECIAL VAT	85€



Vodka

O DE V	22€
IMPERIA	22€
BELUGA NOBLE	27€
BELVEDERE	27€
GREY GOOSE IMPERIAL	27€
TITO'S	27€
KETEL ONE	27€
CIROC	27€
BELUGA GOLD LINE	32€

Rum

J. BALLY 7	22€
DIPLOMATICO	22€
MATUSALEM 23	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 €
BOINGNERES	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

POLI RISERVA
BERTA VILLA PRATO
GIULIA NONINO MOSCATO
NONINO RISERVA
NONINO
CHARDONNAY
B NARDINI
ELIGO DELL'ORNELLAIA
CAPEL PISCO
TIGNANELLO 32 €



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
RABARBARO ZUCCA
JEFFERSON
ROGER
LIMONCELLO
MIRTO
LIQUIRIZIA
FINOCCHIETTO
NOCINO

Sherry e Porto

22 euro

PEDRO XIMENEZ
RAMOS PINTO PORTO RUBY
NIEPORT TAWNY
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

Birre / Beers

14 euro

NASTRO AZZURRO
HEINEKEN
CORONA
TOURTEL (ANALCOLICA)

22 euro

BIRRA CAPRI
"LIGEA"
"PILSNER"
"PERLA (WEISS)"
MARCO ROVEDA BIO



Snacks

PANINO AL LATTE CON AVOCADO, GAMBERI, LATTUGA E SALSA COCKTAIL *

Bun with prawns,
avocado, lettuce and pink sauce *

32 Euro

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

Focaccia with tomatoes,
fiordilatte cheese and basil

30 Euro

CRESCIA CON STRACOTTO DI MELANZANE, BURRATA E BASILICO

Flat bread with eggplants,
burrata cheese and basil

30 Euro

FRITTO DI GAMBERI, CALAMARETTI E POLPO CON MAIONESE PICCANTE *

Fried shrimps, baby squids and
octopus with 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

