



CAVIALE

PASSIONE DIVINA

DEGUSTAZIONE

Tasting

0

Grande Verticale di quattro tipi di caviale (ideale per 1/2 persone) (a. 1-3-7) **95,00**

Calvisius Tradition, Ars Italica Calvisius Da Vinci, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic, Calvisius Siberian

accompagnati da patata al cartoccio-blinis-uova sode-crème fraiche-pane tostato e burro

accompanied by baked potato-blinis-boiled eggs-crème fraiche-toasted bread and butter

Piccola degustazione di caviale (a. 1-3-7) **50,00**

Calvisius Tradition, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic

accompagnati da patata al cartoccio-blinis-uova sode-crème fraiche-pane tostato e burro

accompanied by baked potato-blinis-boiled eggs-crème fraiche-toasted bread and butter

Calvisius Beluga (10gr) (a. 1-3-7) **90,00**

accompagnati da patata al cartoccio-blinis-uova sode-crème fraiche-pane tostato e burro

accompanied by baked potato-blinis-boiled eggs-crème fraiche-toasted bread and butter

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi - The variety can change depending on the arrivals

OSTRICHE

Oysters

degustazione / tasting

O

6 Ostriche miste Six mixed oysters (a. 14)

da/from **24,00**



Riec sur Belon (Bretagna)

O

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Belon (a. 14) | da/from 5,00 |
| La Gauloise (a. 14) | da/from 4,00 |
| La Cadoret (a. 14) | da/from 5,00 |

Marenne Oléron (Charente-Maritime)

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Fines de Claire (a. 14) | da/from 3,00 |
| Pleiade Poget (a. 14) | da/from 4,00 |

Arcachon (Lège Cap-Ferret)

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Perle de l'Imperatrice (a. 14) | da/from 4,00 |
|---------------------------------------|---------------------|

Marennes

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Amélie (a. 14) | da/from 6,00 |
|-----------------------|---------------------|

Bretagna

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Tkarskaya (a. 14) | da/from 4,00 |
| Perle Noire (a. 14) | da/from 4,00 |

Normandia

O

| | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Utah Beach Millenium (a. 14) | da/from 4,00 |
| Krystal (a. 14) | da/from 5,00 |

Irlanda

| | |
|------------------------------------|---------------------|
| Speciale Gillardeau (a. 14) | da/from 5,00 |
| Muirgen (a. 14) | da/from 4,00 |
| Umami (a. 14) | da/from 4,00 |
| Beia Maraa (a. 14) | da/from 5,00 |
| Caesar (a. 14) | da/from 4,00 |

Mar Mediterraneo (Francia)

| | |
|--|---------------------|
| Speciales de Bouzigues (a. 14) | da/from 4,00 |
| Speciale Tarbouriech (rosa) (a. 14) | da/from 6,00 |

Mar Mediterraneo (Italia)

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Tortoli Sardegna (a. 14) | da/from 4,00 |
|---------------------------------|---------------------|

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi - The variety can change depending on the arrivals

ANTIPASTI

Appetisers

0

Gran Plateau Royal (crudo) (a. 2-4-12-14)

Gran Plateau Royal (raw)

Carpaccio e tartare di pesce misto tagliata al coltello

Ostriche miste, scampi, gamberi rossi, mandorle, cozze pelose, cannolicchi, fasolari, canestrelli, ricci, cappesante, clams, bulot, coques... secondo arrivi

da/from **55,00**

Mixed fish carpaccio and tartare

Assorted oysters, langoustines, red shrimps, sea almonds, mussels, razor-clams, Sea urchins, giant scallops, clams ...

Mini Plateau Royal (crudo) (a. 2-4-12-14)

Mini Plateau Royal (raw)

Ostriche miste, scampo, gamberi rossi, mandorle, cozze pelose, cannolicchi, fasolari e canestrelli

36,00

Mixed oysters, langoustine, red shrimps, sea almonds, bearded horse mussels, Razor-clams, giant scallops and clams

Pesci e Crostacei (crudo) (a. 2-4-12-14)

Fish and Shellfish (raw)

Tartara mista tagliata al coltello, carpacci di tonno, salmone, scampie e gamberi rossi

35,00

Mixed knife cut tartare, tuna, salmon carpaccio, langoustine and red shrimps

Gran Plateau (cotto) (a. 2-12-14)

Gran Plateau Royal (cooked)

Astice, gamberi al vapore, scampone dell'Adriatico, bulots, piovra, calamaretti, cozze, canocchie, granseola e salsa agli agrumi

cad/each **48,00**

Lobster, steamed shrimps, Adriatic langoustines, bulot, squids, mussels, octopus, squills, crab with citrus sauce

** Per alcuni alimenti il prodotto può essere congelato - Some products could be frozen*

ANTIPASTI

Appetisers

(crudo - raw)

0

| | | |
|---|-------------------------------------|------------------|
| Tartare di seppie con erba cipollina e panna acida (a. 14-7) | | 25,00 |
| Cuttlefish tartare with chives and sour cream | | |
| Tartare di ricciola e avocado (a. 6-4) | | 25,00 |
| Amberjack fish tartare with avocado | | |
| Tartare di tonno rosso con pomodorini capperi e olive (a. 6-4) | | 25,00 |
| Red tuna tartare with cherry tomatoes, capers and olives | | |
| Tartare tagliata al coltello (tonno, salmone, spada) (a. 6-4) | | 22,00 |
| Mixed tartare of tuna, salmon and swordfish | | |
| Battuto di gamberi rossi, stracciatella e tartufo nero (a. 2-7-12) | | 32,00 |
| Raw red prawns, "stracciatella cheese" and black truffle | | |
| Carpaccio misto (tonno, salmone, branzino, spada) (a. 4) | | 28,00 |
| Mixed Carpaccio of tuna, salmon, sea bass and swordfish | | |
| Gamberi rossi di Mazara del Vallo (a. 2-12) | secondo misura da /from each | 3,00/5,00 |
| Mazara del Vallo's red shrimps | | |
| Scampi crudi (a. 2-12) | secondo misura da /from each | 5,00/8,00 |
| Raw prawns | | |
| Ricci di mare (stagione) (a. 2-14) | secondo misura da /from each | 3,00/5,00 |
| Sea urchins | | |
| Capesante crude tagliate a ventaglio (a. 14) | | 5,00 |
| Raw scallops | | |
| Tartufi o clams (a. 14) | | 3,00 |
| Sea truffles or clams | | |
| Mandorle, cozze pelose o cannolicchi (a. 14) | | 2,00 |
| Sea almonds, hairy mussels or razor clams | | |

** Per alcuni alimenti il prodotto può essere congelato - Some products could be frozen*

ANTIPASTI

Appetisers

(cotto - cooked)

O

| | | |
|---|---------|--------------|
| Mini catalana con astice, scampi, gamberi, sedano, cipolla di Tropea e pomodorini datterini (a. 2-9-12) | da/from | 28,00 |
| Mixed salad (minicatalana) with lobster, langoustines, shrimps, celery, Tropea onion and cherry tomatoes | | |
| Granseola al vapore (a. 2) | | 20,00 |
| Steamed granseola | | |
| Piovra arrostita sul crema di piselli e crostino aromatizzato (a. 1-14-11) | | 20,00 |
| Crispy octopus with peas cream and bread crutton | | |
| Sogliole dell'Adriatico (a. 4-1-11) | | 16,00 |
| Marinata con olio e aceto grigliata al momento. Marinated adriatic sole with olive oil and vinegar grilled at the moment | | |
| Gran Misto Gratinato al profumo di erbe (a. 11-7-1-13-12-3) | | 18,00 |
| Cozze, capesante, canestrelli, cannolicchi, ostrica Grand Gratinated Mix at flavored herbs with mussels, scallops, queen scallops, razor clams, oyster | | |
| Insalatina di seppie e tonno grigliati con emulsione di salsa di soia e crostini di pane (a. 4-14-11-1-6-9-7-3) | | 20,00 |
| Grilled cuttlefish and tuna salad with soy sauce emulsion and croutons | | |
| Insalata di mare tiepida (a. 14-9-12-2) | | 20,00 |
| Insalatina di mare, polipo, seppie, gamberi, scampi, cozze Warm seafood salad with octopus, cuttlefish, langoustines, mussels | | |
| Moscardini affogati al pomodoro con polenta (a. 14-1) | | 20,00 |
| Baby squids with tomato sauce and polenta | | |
| Acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro salato "Isigny" (a. 4-8-7-1-11) | | 20,00 |
| Salted anchovies with toasted bread and salted butter "Isigny" | | |
| Zuppa di cozze con polipi e crostone di pane (a. 14-1) | | 25,00 |
| Mussels soup with octopus and bread crust | | |

** Per alcuni alimenti il prodotto può essere congelato - Some products could be frozen*

I PRIMI

Main courses

O

| | | |
|---|----------------------|-------------------|
| Tagliolini freschi con spada e melanzane (a. 1-3-4-9) | | 20,00 |
| Fresh noodles with with swordfish and eggplants | | |
| Tagliolini freschi con capesante, vongole e bottarga di muggine (a. 1-3-14-4-9) | | 25,00 |
| Fresh noodles with with scallops, clams and mullet roe | | |
| Risotto al nero di seppia (a. 14-7-4-9) | | 25,00 |
| Risotto with cuttlefish ink | | |
| Risotto ai frutti di mare (a. 2-4-7-9-14) | (min. per 2 persone) | 25,00 p.p. |
| Seafood risotto | (min. for 2 persons) | |
| Spaghetti con polpa di riccio (a. 1-4-7-9-2-14) | | 28,00 |
| Spaghetti with sea urchins | | |
| Linguine aglio, olio, peperoncino, cozze e vongole (a. 1-4-9-14) | | 25,00 |
| Linguine pasta with garlic, oil, red pepper, mussels and clams | | |
| Linguine con astice con pomodorini datterini (a. 1-2-4-9) | (min. per 2 persone) | 28,00 p.p. |
| Linguine pasta with lobster with cherry tomatoes | (min. for 2 persons) | |
| Linguine con aragosta con pomodorini datterini (a. 1-2-4-9) | (min. per 2 persone) | 35,00 p.p. |
| Linguine pasta with rock lobster with cherry tomatoes | (min. for 2 persons) | |
| Calamarata cacio e pepe di mare (a. 1-2-4-7-9) | | 25,00 |
| Calamarata pasta with cacio cheese, pepper and seafood | | |
| Paccheri con gamberi rossi, pomodorino secco e granella di pistacchio (a. 1-2-4-8-9) | | 28,00 |
| Paccheri pasta with red shrimps, dry cherry tomatoes and pistachio | | |
| Raviolo di branzino con fumetto di pesce e pesto di olive taggiate e basilico (a. 1-2-3-4-8-7-9) | | 25,00 |
| Raviolo stuffed with sea bass with olives and basil pesto | | |

** Per alcuni alimenti il prodotto può essere congelato - Some products could be frozen*

I SECONDI

Second courses

O

| | | |
|--|------------------------|--------------|
| Pescato del giorno preparato a piacere (forno, al sale o griglia) (a. 1-4-9-14-2-3) | all'etto/per hectogram | 8,00 |
| Dailycaught fish cooked as requested | | |
| Scottadito di rombo alla brace (a. 1-9-7-11) | | 28,00 |
| Grilled turbot | | |
| Gran misto griglia alla Romagnola (a. 1-2-3-4-7-11-12) | | 30,00 |
| Grand mix of grilled fish in "Romagnola" style | | |
| Branzino spinato, grigliato alla "Romagnola" (a. 1-3-4-7-11-12) | | 28,00 |
| Grilled barbed sea bass in "Romagnola" style | | |
| Scamponi alla "Romagnola" (a. 1-2-3-7-11) | | 35,00 |
| Grilled langoustines in "Romagnola" style | | |
| Gamberoni alla "Romagnola" (a. 1-2-3-7-11) | | 28,00 |
| Prawns in "Romagnola" style | | |
| Astice alla catalana o alla brace (a. 1-2-3-7-11-9) | all'etto/per hectogram | 10,00 |
| Lobster in Catalan style or grilled | | |
| Aragosta alla catalana o alla brace (a. 1-2-3-7-11-9) | all'etto/per hectogram | 16,00 |
| Rock Lobster in Catalan style or grilled | | |
| Spiedini misti a'Riccione con calamaretti, gamberi, scampi, calamari e alici o sarde alla griglia (a. 1-2-3-7-11-14) | | 25,00 |
| Grilled a'Riccione skewers with baby squid, shrimps, langoustine, squid and grilled anchovies or sardines | | |
| Trancio di rana pescatrice dorato al sesamo con curry dolce e sformatino di riso selvaggio (a. 3-4-7-11) | | 25,00 |
| Slice of monkfish covered with sesame, sweet curry and wild rice pudding | | |
| Scaloppa di tonno rosso in crosta di sesamo, ratatouille di verdure e dressing di peperoni (a. 3-4-6) | | 28,00 |
| Red tuna crusted escalope with sesame, vegetable ratatouille and pepperoni dressing | | |
| Crostacei in tre cotture (a. 1-2-3-7-11) | | 35,00 |
| Astice al vapore con maionese all'aglio dolce, gamberoni arrosto al cognac, scamponi alla griglia con olio alla maggiorana Steamed lobster with garlic mayonnaise, roast prawns and cognac, grilled langoustine with marjoram olive oil | | |
| Gran piatto di fritto misto (a. 1-2-3-7-11) | | 30,00 |
| Grand mix of fried shellfish and squid | | |
| Su Prenotazione / On reservation | | |
| Paella di pesce misto (a. 2-4-9-14) | (per 2 persone) | 60,00 |
| Mixed fish Paella (for 2 persons) | | |
| Paella di pesce misto con aggiunta di astice (a. 2-4-9-14) | (per 2 persone) | 70,00 |
| Mixed fish Paella with lobster (for 2 persons) | | |

** Per alcuni alimenti il prodotto può essere congelato - Some products could be frozen*

PER CHINON

For who doesn't eat fish

O

| | |
|--|-------|
| Bresaola Valtellinese con rucola, carciofi e scaglie di grana (a. 7) "Valtellina" dried beef with rocket, artichokes and parmesan cheese | 15,00 |
| Prosciutto crudo e mozzarella Parma ham and mozzarella cheese (a. 7) | 15,00 |
| Flan di spinaci con fonduta di taleggio Spinach flan with taleggio cheese fondue (a. 7-3-1) | 15,00 |
| Risotto alla milanese Risotto with saffron (a. 7) | 15,00 |
| Tagliolino al pomodoro fresco e basilico Tagliolino pasta with fresh tomato sauce and basil (a. 7) | 10,00 |
| Cotoletta alla milanese con patatine Veal cutlet with potatoes (a. 5-1-11) | 18,00 |
| Tagliata di manzo al forno con patate dorate Sliced beef with baked potatoes (a. 7-5-11) | 20,00 |

LE VERDURE

Side corse

| | |
|--|-------|
| Insalata di Carciofi freschi Artichokes salad | 10,00 |
| Zucchine e melanzane in pastella Courgette and aubergine in batter (a. 1-5-4) | 8,00 |
| Verdure di stagione alla griglia Grilled seasonal vegetables | 8,00 |
| Insalata di stagione Seasonal salad | 6,00 |
| Patate chips dorate Chips (a. 1-5-4) | 6,00 |

| | |
|--|--------------|
| Coperto (aperitivo, entrée, pane) Cover charge (welcome drink, entrée, bread) | 5,00 |
| Acqua Water | 4,00 |
| Birra Beer | da/from 6,00 |
| Bibite Softdrinks | 5,00 |
| Caffè Coffee | 3,00 |



Per utilizzare Gratuitamente la Rete Wi-Fi del Ristorante
wi-fi: Telecom63994614 - password: ristariccione

SEGUICI SU INSTAGRAM
@ristoranteariccione



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

In tutte le nostre preparazioni è possibile trovare tracce dei seguenti allergeni:

| | | |
|--|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine | 6 Soia e prodotti a base di soia | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 8 Frutta a guscio | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 9 Sedano e prodotti a base di sedano | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 10 Senape e prodotti a base di senape | |

In all our preparations is possible to find traces of the following allergens:

| | | |
|--|--|---|
| 1 Cereals containing gluten | 6 Soy and soy-based products | 11 Sesame seeds and products sesame seeds |
| 2 Crustaceans and product based on shellfish | 7 Milk and milk-based products including lactose | 12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations |
| 3 Eggs and egg products | 8 Various types of nuts | 13 Lupine and lupine-based products |
| 4 Fish and seafood | 9 Celery and celery-based products | 14 Molluscs and products based on molluscs |
| 5 Peanuts and peanut-based products | 10 Mustard and mustard-based products | |

1169/2011 REG. CE allergeni

a. Allergeni/Allergens

a'riccione
dal 1955