



riccardo
— restaurant —

ANTIPASTI

Degustazione di salumi..... con verdure fermentate

€ 16

***Trotta di fonte al thè nero affumicato e LA MIA mayonese*

€ 18

IL CARPACCIO DI RICCARDO e salsa al Taleggio di grotta

€ 16

Polpo del mediterraneo croccante con crema di piselli

€ 18

Uovo a bassa temperatura, spuma di parmigiano e polvere di Porcini

€ 16



riccardo
— restaurant —

PRIMI

•Fusillone di Gragnano, AMATRICIANA e pecorino DOP

€ 17

Lo spaghetti artigianale.... Aglio nero e broccoletti

€ 17

•Tagliolini di pasta fresca con ragù di pesce di "LAGO"

€ 18

Riso carnaroli, DEL GIORNO

(min.2 persone)

€... a persona in base alla tipologia del risotto



riccardo
— restaurant —

SECONDI

- *Baccalà alla vicentina con polenta*

€ 23

***Pescaio del giorno.....*

€ 25

- *Pluma di maialino Iberico BBQ con purè e paprica dolce*

€ 25

- *Guancia di vitello, il suo fondo e crema di sedano rapa*

€ 23

LA MIA SELEZIONE DI FORMAGGI.....€ S.Q.

ACQUE MINERALI € 3,00 COPERTO € 4,00

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menù ivi e compresi i possibili e probabili allergeni che possono essere stati utilizzati nella preparazione delle portate ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (<-18°C), come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 853/04 per ragioni igienico sanitarie e tutela della salute della Nostra Clientela.

***Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.*