



riccardo
— restaurant —

ANTIPASTI

Fiocco di culetello con stracciatella di burrata

€ 16

Insalata di baccalà alla mediterranea

€ 20

Salmones marinato agli agrumi e olio al limone

€ 18

IL CARPACCIO DI RICCARDO e salsa al taleggio di grotta

€ 16

Crema di Zucchine "BIO" Km. ZERO

€ 12

PRIMI

•Fusillone di Gragnano, AMATRICIANA e pecorino DOP

€ 17

Tagliatella di pasta fresca con seppie del mediterraneo

€ 23

Spaghettoni di Gragnano e acciughe del mar Cantabrico

€ 19

•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

SECONDI

- *Tataki di tonno rosa, cipolla rossa in agrodolce e maionese alla soya*

€ 23

***Pescato del giorno.....*

€ 25

- *Filetto di maialino Iberico con purè e paprica dolce*

€ 25

- *Petto d'anatra con salsa ai frutti rossi*

€ 25

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.*