



riccardo  
— restaurant —

## *ANTIPASTI*

*Degustazione di salumi..... con verdure fermentate*

*€ 15*

*\*\*Salmona norvegese marinato 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*

*Tartare di manzo "Locale"*

*€ 16*



riccardo  
— restaurant —

## *PRIMI*

*• Pasta di grano duro al mio pomodoro e ricotta salata*

*€ 15*

*Lo spaghetti artigianale... Acciughe del mar Cantabrico e pomodorini*

*€ 18*

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

*€ 16*

*Riso carnaroli, DEL GIORNO*

*(min. 2 persone)*

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



riccardo  
— restaurant —

## *SECONDI*

• *Insalata estiva di Baccalà .....*

€ 23

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

€ 25

• *Carrè di maialino Iberico BBQ con purè e paprica dolce*

€ 25

*Tagliata di Manzo, patate aromatiche (150 gr circa)*

€ 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.*