

## *ANTIPASTI*

*Tartare di manzo "Locale"*

€ 15

*Prosciutto crudo Limited Edition "Carpegna" con verdure fermentate*

€ 14

*\*\*Salmona norvegese marinato, salsa alla barbabietola e mayonese*

€ 16

*Black Angus affumicato a legna e salsa al Taleggio di grotta*

€ 15

*Tonnetto striato del mediterraneo con vinegret, di salsa di soia*

€ 17

## *PRIMI*

*Spaghetti di grano duro, AGLIO NERO, peperoncino*

€ 13

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

€ 14

*Riso carnaroli, DEL GIORNO*

*(min. 2 persone)*

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

*•Pasta di Gragnano al mio pomodoro, burrata e uova di Lompo pregiate*

€ 14

## *SECONDI*

- *Un'Idea di BACCALA'.....*

€ 22

- \*\**Calamari saltati, rafano, peperoni e olive taggiasche*

€ 20

- *"IL manzo all'olio" con polenta BIO "Salera"*

€ 19

- Tagliata di Manzo razza LIMOUSINE' e patate aromatiche*

€ 22

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

*ACQUE MINERALI € 2,00 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.*

## *DESSERT*

*Torte, semifreddi, mousse e frutta fresca preparati artigianalmente con primizie di stagione.*

*In abbinamento ai dessert  
Sarà nostra cura consigliarvi  
L'abbinamento migliore*

*RICCARDO ...*

*Vi porterà alla degustazione di passiti ,  
vini fortificati del mondo e tanto altro ancora  
E NON MANCANO I Distillati!!!!!!!!!!!!!!!*



Via Lantieri 16 - 24067 Sarnico (BG)  
Telefono 035.911657 - Mobile 340.7165625  
info@riccardorestaurant.it  
www.riccardorestaurant.it