

LISTA ALLERGENI

**REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011**

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**PRESTARE ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI
ESPOSTI PER SINGOLA PREPARAZIONE**



CAVIALE

PASSIONE DIVINA

DEGUSTAZIONE

Tasting

€

Grande Verticale di quattro tipi di caviale (ideale per 1/2 persone) **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 **50,00**

Calvisius Tradition, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic
 accompagnati da patata al cartoccio-blinis-uova sod-crème fraiche-pane tostato e burro
 accompanied by baked potato-blinis-boiled eggs-crème fraiche-toasted bread and butter

Calvisius Beluga (10gr) **90,00**

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

a'riccione
 dal 1955

DEGUSTAZIONI A'RICCIONE

a'Riccione tastings

MUSCADET & TSARKAYA

Mellon 100% 0,75cl + 6 ostriche/oysters

€ 40,00

MALVASIA LIPARI & BOUZIGUES

Malvasia Lipari 100% 0,75cl + 6 ostriche/oysters

€ 40,00

DR. LOOSEN & MIX OYSTERS

Riesling Renano 100% 0,75cl + 6 ostriche/oysters

€ 40,00

COCKTAILS & FOOD

GIN TONIC & SAUTÉ DI COZZE AL GIN

Gin Piùcinque 100% Italiano

Più cinque nasce da un sapiente bilanciamento di 10 botaniche tra le quali risaltano salvia e bergamotto.

Un distilled gin italiano dal gusto deciso e persistente.

€ 30,00

GIN MARE TONIC & OYSTERS

Gin Mare, tonica accompagnato da una degustazione di ostriche.

€ 30,00

DIRTY MARTINI SAUTERNES & FOIE GRAS

Gin Martini Sauternes accompagnato da un crostino di pane tostato con foie gras, gamberi rossi e marmellata di fichi.

€ 30,00

OSTRICHE

Oysters

€

degustazione / tasting

6 Ostriche miste Six mixed oysters da/from 24,00

Riec sur Belon (Bretagna)

Belon doppio zero 00 triplo zero 000 e 4/0000 da/from 5,00/10,00

La Gauloise n° 2 da/from 4,00

Marenne Oléron (Charente-Maritime)

Fines de Claire n°3 - n°2 da/from 3,00/4,00

Pleiade Poget n°2 da/from 4,00

Perle Blanche n°2 da/from 4,00

Arcachon (Lège Cap-Ferret)

Perle de l'Imperatrice n°3 da/from 4,00

Bretagna

Tkarskaya n°3 da/from 4,00

Cancale n°2 da/from 4,00

Normandia

Utah Beach Millenium n°2 da/from 4,00/5,00

Irlanda

Speciale Gillardeau n°3 - n°2 da/from 5,00/6,00

Muirgen n°3 da/from 4,00

Umami n°3 da/from 4,00

Mar Mediterraneo (Marsiglia)

Speciales de Bouzigues n°2 da/from 4,00

Mar Mediterraneo (Italia)

San Teodoro Sardegna n°2 da/from 4,00

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

ANTIPASTI

Appetisers

€

Gran Plateau Royal (crudo)

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, cappellette, 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)

Mini Plateau Royal (raw)

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

35,00

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

Pesci e Crostacei (crudo)

Fish and Shellfish (raw)

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

35,00

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

Gran Plateau (cotto)

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

ANTIPASTI

Appetisers

(crudo - raw)

€

Tartare di ricciola e avocado			25,00
Amberjack fish tartare with avocado			
Tartare di tonno rosso con pomodorini capperi e olive			25,00
Red tuna tartare with cherry tomatoes, capers and olives			
Tartare tagliata al coltello (tonno, salmone, branzino)			22,00
Mixed tartare of tuna, salmon and sea bass			
Battuto di gamberi rossi, stracciatella e tartufo nero			32,00
Raw red prawns, "stracciatella cheese" and black truffle			
Carpaccio misto (tonno, salmone, branzino, spada)			28,00
Mixed Carpaccio of tuna, salmon, sea bass and swordfish			
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	secondo misura	da/from each	3,00/6,00
Mazara del Vallo's red shrimps			
Scampi crudi	secondo misura	da/from each	6,00/15,00
Raw prawns			
Ricci di mare (stagione)		da/from	3,00/8,00
Sea urchins			
Capesante crude tagliate a ventaglio		da/from	5,00
Raw scallops			
Tartufi o clams	secondo misura	da/from each	3,00/6,00
Sea truffles or clams			
Mandorle, cozze pelose o cannolicchi	secondo misura	da/from each	2,00
Sea almonds, hairy mussels or razor clams			

ANTIPASTI

Appetisers

(cotto - cooked)

€

Mini catalana con astice, scampi, gamberi, sedano, cipolla di Tropea e pomodorini datterini	da/from	28,00
Mixed salad (minicatalana) with lobster, langoustines, shrimps, celery, Tropea onion and cherry tomatoes		
Sogliole dell'Adriatico		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		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		20,00
Grilled cuttlefish and tuna salad with soy sauce emulsion and croutons		
Insalata di mare tiepida		20,00
Insalatina di mare, polipo, seppie, gamberi, scampi, cozze Warm seafood salad with octopus, cuttlefish, langoustines, mussels		
Moscardini affogati al pomodoro		18,00
Baby squids with tomato sauce		
Acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro salato "Isigny"		20,00
Salted anchovies with toasted bread and salted butter "Isigny"		
Zuppa di cozze con polipi e crostone di pane		25,00
Mussels soup with octopus and bread crust		
Zuppetta di crostacei con torino di riso Venere		20,00
Shellfish soup with black rise		

I PRIMI

Main courses

	€
Paccheri con gamberi rossi e provola affumicata	28,00
Paccheri pasta with red shrimps and smoked provola cheese	
Tagliolini freschi con capesante, vongole e bottarga di muggine	25,00
Fresh noodles with scalops, clams and mullet roe	
Spaghetti con polpa di riccio	28,00
Spaghetti with sea urchins	
Tagliolini freschi con scampi e fiori di zucca	25,00
Fresh noodles with langoustines and zucchini flowers	
Spaghetti alle vongole	22,00
Spaghetti with clams	
Linguine a'riccione	22,00
Linguine pasta a'riccione	
Risotto ai frutti di mare	(min. 2 persone) 25,00 p.p.
Seafood risotto	(min. 2 persons)
Spaghetti con astice/aragosta	(per 2 persone) 28,00/35,00 p.p.
Spaghetti pasta with lobster / rock lobster	(for 2 persons)
Mezzi Paccheri cacio e pepe di mare	25,00
Mezzi paccheri pasta with cacio cheese, pepper and seafood	

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

I SECONDI

Second courses

		€
Pescato del giorno preparato a piacere (forno, al sale o griglia)	all'etto/per hectogram	8,00
Dailycaught fish cooked as requested		
Scottadito di rombo alla brace		28,00
Grilled turbot		
Gran misto griglia alla Romagnola		30,00
Grand mix of grilled fish in "Romagnola" style		
Branzino spinato, grigliato alla "Romagnola"		28,00
Grilled barbed sea bass in "Romagna style"		
Astice / Aragosta alla catalana o alla brace	all'etto/per hectogram	8,00/15,00
Lobster / Rock Lobster in Catalan style or grilled		
Spiedini misti a'Riccione con calamaretti, gamberi, scampi, calamari e alici o sarde alla griglia		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		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		28,00
Red tuna crusted escalope with sesame, vegetable ratatouille and pepperoni dressing		
Crostacei in tre cotture		35,00
Astice al vapore con maionese all'aglio dolce, gamberoni arrosto al cognac, scampone 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		30,00
Grand mix of fried shellfish and squid		
Su Prenotazione / On reservation		
Paella di pesce misto	(per 2 persone)	60,00
Mixed fish Paella	(for 2 persons)	
Paella di pesce misto con aggiunta di astice	(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 CHI NON

For who doesn't eat fish

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

LE VERDURE

Side corse

Insalata di Carciofi Artichokes salad	10,00
Zucchine e melanzane in pastella Courgette and aubergine in batter	8,00
Verdure di stagione alla griglia Grilled seasonal vegetables	8,00
Insalata di stagione Seasonal salad	6,00
Patate chips dorate Chips	6,00

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