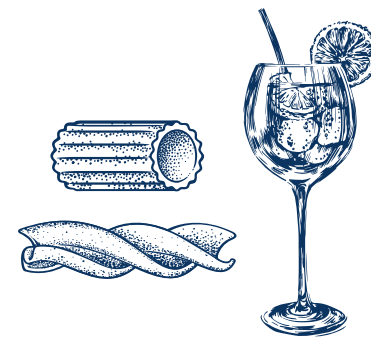


A P E R I P A S T A
€ 15,00

2 PADELLINI BARILLA AL BRONZO + SPRITZ

- Padellino Mezzi Rigatoni Barilla Al Bronzo alla carbonara di tonno
Tuna carbonara / Carbonara de thon
- Padellino Fusilloni Barilla Al Bronzo al sugo di vegetali e basilico
Vegetable and basil sauce / Sauce aux légumes et basilic



A N T I P A S T I

ANTIPASTI TRADIZIONALI

Hors-d'oeuvre de terre - Traditional Hors-d'oeuvres

- Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala € 15,00
Ham and mozzarella cheese/Jambon et mozzarella bufflonne
- Prosciutto di Parma e melone € 14,00
Ham and melon/Jambon et melon
- Caprese di Bufala € 12,00
Tomato and mozzarella bufala salad / Tomate et mozzarella de bufflonne
- Parmigiana di melanzane € 13,00
Parmigiana eggplant / Aubergine parmigiana
- Formaggi e salumi misti € 15,00
Cheeses and cured meats / Fromages et charcuterie
- Burrata e alici € 14,00
Cheese burrata and anchovies / Fromage burrata et anchois
- Fagioli all'uccelletto € 12,00
Beans and tomato/haricots et tomate

ANTIPASTI DI MARE COTTI

Fish Hors-d'oeuvres cooked - Hors-d'oeuvre de poisson cuit

- Plateau di antipasti cotti € 28,00
Mixed cooked appetizer in tray / Plateau d'entrées cuits
- Polipo con verdure alla griglia..... € 22,00
Octopus and grilled vegetables/Poulpe grillé avec légumes
- Involtini di pesce spada con..... € 22,00
Sword fish rolls/ Rouleaux d'espardon
- Insalata di calamari con riso nero, zenzero ed arancia. € 22,00
*Squid salad with black rice, ginger and orange
Salade de calmars avec riz noir, gingembre et orange*
- Cozze alla marinara € 15,00
Mussels marinara/Moules sauce marinara
- Crostone pane croccante burrata e bottarga € 20,00
*Crunchy bread with cheese burrata and bottarga
Pain croustillant avec burrata et poutargue de thon*
- Saltimbocca di tonno e pesce spada € 18,00
Fish saltimbocca, tuna and sword fish/ Saltimbocca de thon et espardon
- Parmigiana di dentice € 18,00
Parmigiana of snapper/ Parmesan de denté
- Millefoglie di patate con spigola..... € 18,00
*Millefoglie potatoes and seabass
Millefeuille des pommes de terre et loup de mer*
- Salsicce di pesce..... € 18,00
Fish sausage/ Saucisses de poisson

ANTIPASTI DI MARE CRUDI

Fish Hors-d'oeuvres raw - Hors-d'oeuvre de poisson cru

- Ostriche Gillardeau (l'una) € 7,00
Oysters Gillardeau/Huîtres Gillardeau
- Ostriche Amélie (l'una) € 6,00
Oysters Amelie (one) / Huîtres Amélie (une)
- Scampi** crudi (l'uno) € 7,00
*Jumbo shrimps**/Langosustine***
- Plateau di carpacci misti * € 28,00
Mixed carpaccio in tray/ Plateau de poisson mixte**
- Gamberoni rossi di Mazara del Vallo ** (l'uno) € 7,00
*Carpaccio of prawns from Mazara del Vallo** (one)
Carpaccio des langoustines** (une)*
- Carpaccio di spigola intera* € 30,00
Seabass carpaccio/ Loup de mer*carpaccio entière*
- Carpaccio di Orata* con burrata leccese € 20,00
Sea bream carpaccio with cheese burrata leccese
Daurade carpaccio* avec fromage burrata leccese*
- Carpaccio di ombrina* con bergamotto € 20,00
*Croaker carpaccio whit bergamotto sauce
Maigre carpaccio avec sauce de bergamote*
- Fettuccine di Calamaro* € 20,00
*Squid's fettuccine, basil oil and almonds
Filets de calamar à l'huile au basilic et amandes*
- Carpaccio di salmone selvaggio* € 20,00
*Salmon carpaccio with ginger and pomegranate
Carpaccio de saumon au gingembre et grenade*
- Tartara di spada* con panzanella € 20,00
Swordfish tartara with panzanella/Tartare de Spardon panzanella
- Tartara di tonno rosso Akami* con cipolla di Tropea.. € 26,00
*Tuna Tartar with Tropea's onion
Tartare de thon avec oignon de Tropea*

RIPA 12

r i s t o r a n t e



P R I M I

PRIMI PIATTI TRADIZIONALI

Roman pasta dishes - Premier plat de terre

- | | |
|--|--|
| • Tonnarelli cacio e pepe € 12,00
<i>Tonnarelli cheese and pepper / Pâte fromage et poivre</i> | • Bucatini all'Amatriciana € 14,00
<i>Bucatini Amatriciana / Bucatini Amatriciana</i> |
| • Tonnarelli alla gricia € 14,00
<i>Tonnarelli gricia / Pâte à la gricia</i> | • Rigatoni con coda alla vaccinara € 18,00
<i>Rigatoni with ox tail vaccinara / Rigatoni à la queue de boeuf</i> |
| • Spaghetti alla carbonara € 14,00
<i>Spaghetti carbonara / Spaghettis à la carbonara</i> | • Fettuccine con polpette di carne € 16,00
<i>Fettuccine with meatballs / Fettuccine avec boules de viande</i> |
| • Ravioli di burrata con crema di spinaci € 18,00
<i>Ravioli cheese burrata and spinach's cream / Raviolis fromage burrata et crème d'épinards</i> | • Inferrettate con caponata di verdure (veg.) € 15,00
<i>pasta with vegetables / Pâtes aux légumes (veg.)</i> |

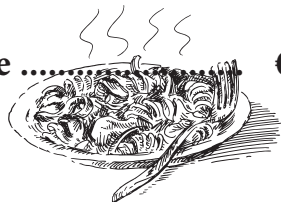


- | |
|--|
| Spaghettoni Barilla Al Bronzo con pesce spada, pomodorini e olive € 18
<i>(Spaghettoni Barilla Al Bronzo with swordfish, cherry tomatoes and olives)</i>
<i>(Spaghettoni Barilla Al Bronzo, espadon, tomates cerises et olives)</i> |
| Spaghettoni Barilla Al Bronzo con crema di broccoli, ricci di mare e mollica di pane croccante. . . € 24
<i>(Spaghettoni Barilla Al Bronzo with broccoli cream, sea urchins and crunchy breadcrumbs)</i>
<i>(Spaghettoni Barilla Al Bronzo avec crème de brocoli, oursins et chapelure croustillante)</i> |

PRIMI PIATTI DI MARE

Pasta whit fish - Premier plat de poisson

- | | |
|--|--|
| • Spaghetti di Gragnano ai ricci di mare € 24,00
<i>Spaghetti Gragnano with sea urchins / Spaghetti de Gragnano aux oursins</i> | • Linguina con crema di aglio nero e tartara di gamberi rossi € 26,00
<i>Linguina whit black garlic cream and red prawns tartare / Linguina avec crème à l'ail noir et tartare de crevettes rouges</i> |
| • Fettuccine con spigola, limone e basilico € 18,00
<i>Fettuccine seabass, lemon and basil / Fettuccine au loup, citron et basilic</i> | • Calamarata con gamberi e pistacchio di Bronte € 22,00
<i>Pasta whit prawns and Bronte's pistachio / Pâte avec crevettes et pistache</i> |
| • Rigatoni di Gragnano cannolicchi e rapa rossa € 18,00
<i>Rigatoni Gragnano, razor shell and red turnip / Rigatoni de Gragnano avec couteaux et betterave</i> | • Risotto alla crema di rapa rossa e tartara di scampi . € 25,00
<i>Risotto with cream beetroot and tartara prawns / Riz à la creme de betterave et tartare de langoustine</i> |
| • Spaghetti di Gragnano alle vongole € 18,00
<i>Gragnano's Spaghetti whit clams / Spaghetti de Gragnano aux palourdes</i> | • Risotto alla pescatora € 20,00
<i>Risotto seafood / Riz aux fruit de la mer</i> |
| Spaghetti di Gragnano vongole e bottarga € 22,00
<i>Gragnano's spaghetti with clams and bottarga / Spaghetti de Gragnano aux palourdes et poutargue</i> | |
| • Spaghetti di farro con calamari e olive taggiasche .. € 20,00
<i>Spelt spaghetti with squid and olives taggiasche / Spaghetti d'épeautre avec calamar et olives taggiasche</i> | |
| Tonnarelli cacio pepe, gamberi e zucchine € 20,00
<i>Tonnarelli cheese and pepper, prawns and zucchini / Tonnarelli fromage et poivre, crevettes et courgettes</i> | |
| Rigatoni alla carbonara di tonno rosso € 20,00
<i>Rigatoni tuna carbonara/Rigatoni à la carbonara de thon</i> | |
| Ravioli di burrata con ragù di scorfano € 22,00
<i>Ravioli cheese burrata whit scorpionfish / Raviolis fromage burrata et sébaste</i> | |



LE ZUPPE

Soups - Soupes



- | |
|---|
| • Zuppa fagioli e cozze € 18,00
<i>Soup beans and mussels / Soupe haricots et moules</i> |
| • Zuppa cernia e broccoli € 22,00
<i>Soup grouper and broccoli / Soupe de mèrou et brocolis</i> |
| • Zuppa di pesce con crostini € 25,00
<i>Fish soup / Soupe de poisson</i> |

RIPA 12

r i s t o r a n t e

S E C O N D I

SECONDI DI CARNE

Meat - Viande

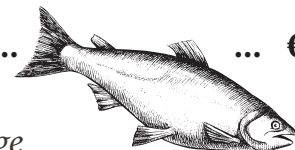
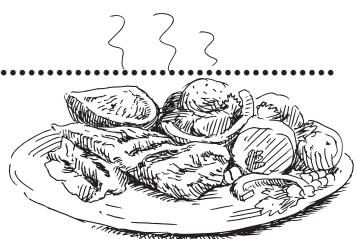
- | | |
|---|--|
| • Coda alla vaccinara € 20,00
<i>Ox tail vaccinara</i>
<i>Queue de boeuf à la vaccinara</i> | • Filetto di manzo alla griglia con insalata € 25,00
<i>Fillet of beef roast and salad / Filet de boeuf grillé avec salade</i> |
| • Tagliata di manzo con pomodori e rucola € 22,00
<i>Roast beef with tomatoes and arugula</i>
<i>Boeuf grillée avec tomate et roquette</i> | Abbacchio scottadito € 20,00
<i>Lamb chops/Agneau grillé</i> |
| • Bistecca di manzo con insalata € 22,00
<i>Beef steack with salad</i>
<i>Boeuf grillée avec salade</i> | Trippa al pomodoro € 13,00
<i>Tripe/Tripes</i> |



SECONDI DI PESCE

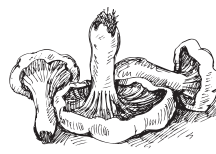
Fish - Poisson

- | | |
|--|--|
| • Filetto di tonno al sesamo € 22,00
<i>Tuna fillet with sesame seeds</i>
<i>Filet de thon au sésame</i> | Pescato del giorno letto (100 grams) € 7,00
<i>Roast fish or salty fish / Poisson du jour</i> |
| • Tagliata di ventresca tonno rosso con pomodori e cipolla di Tropea € 26,00
<i>Tuna whit tomatoes and onion Tropea</i>
<i>Thon grillé avec tomates et oignon de Tropea</i> | Spigola con zenzero e agrumi € 22,00
<i>Sea bass with ginger and orange</i>
<i>Loup de mer avec gingembre et orange</i> |
| Orata con caponata di verdure € 22,00
<i>Sea bream whit caponata of vegetables</i>
<i>Dorade avec caponata des légumes</i> | Coda di rospo con funghi porcini € 24,00
<i>Monkfish with mushrooms porcini / Lotte aux cèpes</i> |
| Tracina alla Vernaccia € 24,00
<i>Weever fish Vernaccia's sauce</i>
<i>Poisson weever à la Vernaccia</i> | Totano saltato con verdure € 18,00
<i>Grilled squid with vegetables / Calamar grillé avec légumes</i> |
| Rombo con finocchio e pinoli € 20,00
<i>Turbot whit fennel and pine nuts</i>
<i>Turbot avec fenouil et pignons de pin</i> | Gamberi rosa** alla catalana € 22,00
<i>Pink prawns Catalana / Crevettes roses à la catalane</i> |
| | Gamberi** e triglie in tempura € 20,00
<i>Prawns and red mullet tempura / Gambas et rouget tempura</i> |



CONTORNI

Vegetables - Garnitures



- | | |
|---|---|
| • Carpaccio di zucchini € 8,00
<i>Raw zucchini / Carpaccio des courgettes</i> | • Carciofi alla romana (stagionale) € 7,00
<i>Roman artichoke (seasonal)</i>
<i>Artichauts à la romaine (saisonnier)</i> |
| • Verdure ripassate € 7,00
<i>Green vegetables / Légumes sautées</i> | • Insalata di campo € 6,00
<i>Fresh salad / Laitue romaine</i> |
| • Patate al forno € 6,00
<i>Roast potatoes / Pommes de terre au four</i> | • Insalata di pomodori alla calabrese € 7,00
<i>Tomato and onion salad / Salade des tomates</i> |
| • Radichio alla griglia € 7,00
<i>Roast radicchio / Treviso grillé</i> | |

D E S S E R T

- Soufflé al cioccolato bianco € 8,00
con gelato al pistacchio

*White chocolate soufflé whit ice-cream pistachio
Soufflé au chocolat blanc avec glace au pistache*

- Soufflé al cioccolato fondente € 8,00
con gelato al caffè/ai marroni

*Black chocolate soufflé with ice cream coffee or chestnut
Soufflé au chocolat noir avec glace au café ou au marron*

- Biscotti misti € 7,00

*Mixed biscuits
biscuits mixtes*

TIRAMISU'



€ 7

- Caprese bianca € 8,00
su crema inglese al limoncello

*Caprese cake with limoncello custard
Tarte caprese crème anglaise au limoncello*

**SORBETTO
AL LIMONE**

€ 7

*Lemon sorbet
Sorbet de citron*



DOLCE.DEL.GIORNO € 7

Sweet of the day / Doux du jour

- Tagliata di frutta € 7,00
Cut of fruits / Salade de fruit



- Caffè € 2,00

- Cappuccino € 3,00

- Liquori Liqueur € 5,00

- Distillati speciali € 8,00
Spirits specials / Distillé special

PANE

Bread



€ 2

GLUTEN FREE

*Su richiesta prepariamo tutti i piatti anche senza glutine.
On request we prepare all dishes also gluten-free
Sur demande, nous préparons tous les plats sans gluten.*

A P E R I T I V I
Aperitif - Cocktails

- Aperol Spritz / Campari Spritz € 10,00

- Campari Spritz € 10,00

- Gin Tonic / Lemon € 10,00

- Vermouth € 7,00

- Calice prosecco DOCG € 7,00
Glass of prosecco DOCG / Coupe de prosecco DOCG

- Calice di vino € 7,00
Glass of wine / Coupe de vin

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

***The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of the EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3*

*** Prodotto congelato. Il prodotto rispetta i requisiti previsti dalla nota del Ministero della Salute 4379-P del 17/02/2011*

***Frozen product. The product complies with the requirements of the Ministry of Health note 4379-P of 17/02/2011*