

## IL MENU DEGUSTAZIONE

Le nostre migliori quattro portate di oggi,  
secondo il mercato e la scelta della cucina.  
Soltanto per l'intero tavolo

45

Bevande escluse

## GLI ANTIPASTI

### Il Crudo della Risacca

Selezione di Crudità di Mare a seconda del pescato  
*Selection of raw local fish, scampi, prawns, oysters*

35

### Ostriche

*Oysters*

5/cad.

### Assaggio di TRE antipasti caldi

*Degustation of three appetizers in one dish*

20

### Vaporata di Mare, verdure di stagione e salsa gribiche

*Boiled mix seafood, seasonal vegetables and legumes, served with "gribiche" sauce*

18

### Seppiette in umido,

concassè di pomodoro, peperone dolce stufato e cipolla di Tropea

*Stewed Cuttlefishes,*

*With tomato, sweet pepper and Tropea onions*

14

### Insalata di Calamari e Sparnocchi alla griglia,

uva, indivia brasata, noci Pecan, maionese leggera al pompelmo

*Grilled squids and prawns, fennel with grapes, Pecan nuts, light grapefruit mayo*

14

### Zuppetta aromatica di vongole veraci, "muscoli",

piccoli pesci nostrali e cous cous

*Aromatic soup made with mussels, clams, small local fish and cous cous*

14

### La Parmigiana di Melanzane

*Eggplant "parmigiana"*

13

### Prosciutto Crudo Sant'Ilario,

la nostra giardiniera di Verdure al miele, "bouche de chevre"

*Parma Ham, our pickled vegetables, bouche de chevre cheese*

14

## I Primi Piatti

Paccheri “alla Risacca”: la nostra trabaccolara “ricca”  
*Paccheri “Risacca Style”, our mix seafood ragout*

18

Spaghettoni con le Sarde  
pomodoro, uvetta, pinoli, finocchietto selvatico e  
briciole di pane abbrustolito  
*Spaghettoni, sardine fish, tomato, raisins, wild fennel and roasted bread*

18

Ravioli ripieni di burrata,  
scampi nel suo ristretto allo zafferano  
*Ravioli stuffed with burrata, Scampi in its sauce and saffron flavour*

20

Linguine, calamari, ristretto di vongole e bottarga di muggine  
*Linguine, squids, clams sauce and botarga (mullet egg)*

20

Risotto “Acquerello” cozze e patate,  
limone fermentato, formaggio Comté e pepe nero  
*Risotto, mussels and potatoes, lemon flavour, Comté cheese and black pepper*  
(Minimo due persone) (20 minuti)

20

“Tordelli” versiliesi al ragù di carne  
*Ravioli stuffed with meat, with bolognese sauce*

13

Gnocchi di Ortiche, salsa di zafferano,  
noci pecan e parmigiano reggiano 30 mesi  
*Nettle potato dumplings, saffron sauce, pecan nuts and “parmigiano reggiano 30 months”*

14

## I Secondi Piatti

Frittura di Mare, con o senza lisca, servita con verdure di stagione e maionese "Aioli" <i>Mix Fried fish and vegetables with "aioli Mayo"</i>	16
Branzino al sale. Contorno di "patate sabbiose". <i>Seabass cooked in crust of salt in the oven served with gratined potatoes , served with our sauce on the side (minimo due persone) (40 minuti)</i>	20
Trancio di Morone al forno, crema di patate al timo, funghi porcini fritti, scalogno brasato <i>Slice of local fish in the oven, potatoes cream, fried mushrooms, braised shallot</i>	28
Gratinato Misto al forno: pesce bianco, sparnocchi, scampi, calamari, seppie e verdure <i>Mix seafood au gratin: white fish, prawns, scampi, cuttlefish and squids</i>	28
Grigliata di Scampi e verdure con la nostra maionese al curry <i>Grilled Scampi, served with mix vegetables and curry mayo</i>	45
Filetto di Manzo alla Griglia e Patate al Forno <i>Grilled Beef Fillet and roasted potatoes</i>	20
Pane, Servizio e Coperto	3
Acqua "San Bernardo"	3

Nota: In questo ristorante vengono preparati piatti che possono contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi.  
Segnalare al personale eventuali allergie e/o intolleranze.

Nota:  
alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del reg. CE 853/2004. In assenza del prodotto fresco potrebbe raramente essere utilizzato lo stesso prodotto congelato.

## I Dessert

Pasta Frolla, crema pasticcera, frutti rossi  
*Short Pastry with custard and red fruits*

8

Cuore fondente al Cioccolato  
*Dark chocolate soufflé*

8

Cheesecake cotto al forno,  
Frutti rossi o cioccolato  
*Baked Cheesecake, with red fruits or chocolate*

8

Il Tiramisù  
*The Tiramisù*

8

Il “nostro” Paris Brest:  
ciambellina di bignè, crema al mascarpone, caramello espresso  
*Beignet donut stuffed with mascarpone cream and caramelized sugar*

8

La “Coppa Risacca” 2.0:  
Namelaca al limone, lamponi,  
meringa al pistacchio, crumble al pepe di Sichuan  
*“Coppa Risacca”: lemon cream without eggs,  
raspberries, pistaccio meringue, Sichuan pepper crumble*

8