

## GLI ANTIPASTI

Il Crudo della Risacca Selezione di Crudità di Mare a seconda del pescato Selection of raw local fish, scampi, prawns, oysters (2, 4, 9, 12, 14)	40
Ostriche Oysters (14)	5 ead.
Selezione di TRE antipasti caldi Tasting of three appetizers in one dish (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	24
Vaporata di Mare su vellutata di Cavolo Viola Boiled mix seafood, cabbage cream (1, 2, 4, 7, 12, 14)	18
Insalata di Calamari e Sparnocchi alla griglia, uva, indivia brasata, noci Pecan, maionese leggera arancia e curry Grilled squids and prawns, fennel with grapes, Pecan nuts, light orange and curry mayo (2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 14)	18
Baccalà, zuppa di fagiolo zolfino lucchese, cipolla sotto sale, olio aromatico Codfish, local beans, onion, "aromatic olive oil" (3, 4, 7, 10, 12)	18
Seppioline gratinate, patate e porri Cuttlefish, potato, leeks (1, 12, 14)	18
Bocconcini di pan brioche, salmone affumicato, burro al limone Our Pan Brioche, Smoked Salmon, Butter and lemon (1, 4, 7)	16
Parmigiana di Melanzane e prosciutto Eggplant "parmigiana" (1, 5, 7)	14
Patè di carni miste in crosta di sfoglia, insalatina e la nostra giardiniera al miele Mix meat "Patè en croute", salad and pickled vegetables (1, 3, 7, 9)	18

## I Primi Piatti

Lo spaghetti con le Arsellè  
Spaghetti with local small clams (1, 4, 9, 14)

22

Mezzi Pacchri “alla Risacca” dal 1972  
ragù espresso di pesceato localè,  
crostacei, molluschi e pomodoro  
Mezzi Pacchri (short pasta), with tomato, local fish, prawns, squids and clams (1, 2, 4, 9, 12, 14)  
20

Fettuccine all’uovo, triglie di scoglio nel suo fumetto, arancia e mandorle  
Egg Pasta, red mullet in its sauce, orange and almond (1, 3, 4, 9)  
20

Ravioli ripieni di burrata e scampi nel suo ristretto  
Ravioli stuffed with burrata, Scampi in its sauce (1, 2, 4, 7, 9, 12)  
20

Risotto, gambero rosso, sedano, caprino, nocciole  
Risotto with red prawns, celery, goat’s, hazelnut (2, 4, 7, 8, 9, 12)  
(Minimo due persone) (20 minuti)  
25

“Tordelli” versilièsi al ragù di carne  
Ravioli stuffed with meat, with bolognese sauce (1, 3, 7, 9)  
16

Ravioli di Ricotta e Spinaci,  
Burro e Salvia  
Ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with butter and sage (1, 7)  
16

## I Secondi Piatti

- Frittura di Marz, con o senza lisca,  
servita con verdure di stagione e nostra maionese  
Mix Fried fish and vegetables with "aioli Mayo" (1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 14) 22
- Orata al sale. Contorno di "patate sabbiose"  
maionese all'aglio nero fermentato  
Dorada cooked in crust of salt in the oven served  
with gratined potatoes, served with our sauce on the side (1, 3, 4, 5, 10)  
(minimo due persone) (40 minuti) 25
- Trancio di Pesce alla griglia, carciofo alla romana, millefoglie di patate  
Slice of local fish, stuffed artichoke, potatoes (1, 4, 5) 30
- Gratinato Misto al forno:  
pesce bianco, sparnocchi, scampi, calamari, seppie e verdure  
Mix seafood au gratin: white fish, prawns, scampi, cuttlefish and squids (1, 2, 4, 12, 14) 30
- Scampi in guazzetto di pomodoro e insalata belga all'arancia  
Scampi in the tomato stew, endive salad in orange fragrance (2, 12) 40
- Controfiletto di Scottone inglese alla griglia e patate al forno  
Grilled beef Scottone sirloin and roasted potatoes (1, 5) 25
- Costine di maialino iberico, purè di patate salsa ai mirtilli  
Iberian pork ribs, mash potatoes, blueberry sauce (1, 5, 9) 25

oppure

## Il Menù Degustazione

Un percorso di 4 portate, a discrezione della cucina.  
Due assaggi di antipasti, un primo, un secondo e un dessert.  
**Soltanto per l'intero tavolo**

55 a persona  
Le bevande sono escluse

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali** contenenti **glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, c) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola, b) latticolo.
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koeh], noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sédano** e prodotti a base di sédano.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di Molluschi.

Si prega comunque di indicare

eventuali allergie o intolleranze

al personale di sala al momento dell'ordine.

Nota:

alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del reg. CE n. 853/2004.