

GLI ANTIPASTI

Il Crudo della Risacca Selezione di Crudità di Mare a seconda del pesce Selection of raw local fish, scampi, prawns, oysters (2, 4, 9, 12, 14)	40
Ostriche Oysters (14)	5 cad.
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, verdure e salsa Gribiche Boiled mix seafood, vegetables and gribiche sauce (1, 2, 4, 7, 12, 14)	20
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
Zuppetta di Cozze, Vongole Veraci e Pesce su crostaceo di Pane Mussels, clams and local fish soup with roasted bread (1, 3, 4, 14)	18
Seppioline gratinate, patate, porri, mandorle, balsamico di mele Cuttlefish, potato, leeks, apple vinegar (1, 8, 12, 14)	18
Parmigiana di Melanzane espressa Eggplant "parmigiana" (1, 2, 4, 5, 7)	14
Selezione "Giannoni 1970": il Prosciutto Crudo, il formaggio, la nostra giardiniera di verdure Special Parma Ham, our pickled vegetables, cheese (7, 9)	16

I Primi Piatti

- Spaghettini con le Arsellè
Spaghetti with local small clams (1, 4, 9, 14) 22
- Reginette “alla Risacca” dal 1972
ragù espresso di pescato locale,
crostacei, molluschi e pomodoro
Reginette (typical long pasta), with tomato, local fish, prawns, squids and clams (1, 2, 4, 9, 12, 14) 20
- Spaghettoni, burro, acciughe, pane e pomodoro
Spaghettoni, butter, anchovies, bread and tomato (1, 2, 4, 7) 20
- Ravioli, carciofi, scampi e cipolla di Tropea
Ravioli stuffed with artichokes, Scampi, Tropea onion (1, 2, 5, 7, 9, 12) 20
- Risotto, crudo di gambero rosso, burrata e limone
Risotto with red prawns, burrata and lemon (2, 4, 7, 9, 12)
(Minimo due persone) (20 minuti) 25
- Linguine, Calamaretti, Bottarga, profumo di limone
Linguine with small Clams, Botarga and lemon flavour (1, 5, 9) 28
- “Tordelli” versilisesi al ragù di carne
Ravioli stuffed with meat, with bolognese sauce (1, 3, 7, 9) 16
- Spaghettoni, zucchine, provolone dolce
Spaghettoni, courgettes, provolone cheese (1, 2, 4, 5, 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 al Vapore, gazpacho di pomodoro, pinzimonio
Boiled Scampi, tomato gazpacho, mix vegetables (2, 9, 12) 40
- Controfiletto di Scottone Inglese e patate al forno
Grilled Beef sirloin and roasted potatoes (1) 28
- Ossobuco a bassa temperatura, purè di patate e grémolada
Marrowbone in the oven, mash potatoes, "grémolada" sauce (1, 7, 9) 25

oppure

Il Menù Degustazione

Un percorso di 4 portate di marz, 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) latticello.
- 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.