



RISTORANTE "LA RISACCA"
A LIDO DI CAMAIORE, DAL 1972.

4 Percorsi Degustazione

Soltanto per l'intero Tavolo | Just Whole Table

"A Mano Libera", in Sette portate

Sette portate a discrezione della Cucina,
per farvi immergere nella nostra idea di cucina e
farvi scoprire il menu in tutte le sue forme.

80 € a persona | coperto e bevande non inclusi

"Tradizione e Dintorni in Cinque portate

Scampo in Ceviche, finocchio, avocado
Seppioline gratinate, piselli, pomodori datterini e lampone
Il **Pacchero** con le **maruzzelle**, robiola e bietoline
Coda di Rospo alla cacciatora, foie gras, fungo cardoncello
Dessert

60 € a persona | coperto e bevande non inclusi

Dal Lunedì al Venerdì a pranzo: "Business Lunch"

Entree di Benvenuto e Due portate a scelta della cucina, secondo il mercato

30€ a persona | coperto e bevande non inclusi





Antipasti

<p>Il nostro Crudo di Mare: selezione di pesci e crostacei Selection of raw local fish, scampi, prawns, oyster (2,4,9,12,14)</p>	40€
<p>Le Ostriche Oysters (14)</p>	5€/cad
<p>Scampi in Ceviche, finocchio, avocado, mela Raw Scampi in Ceviche sauce, fennel, avocado, apple (2,8,9,12)</p>	28€
<p>Pane Burro Acciughe, zucchine alla scapece e nocciole Roasted bread, butter, anchovies, marinated courgettes (1,4,5,7,8,12)</p>	18€
<p>Seppioline gratinate, piselli, pomodori datterini e lampone Cuttlefish au gratin, peas, tomato and raspberry (1,3,12,14)</p>	20€
<p>La Vaporata di Mare, tisana al finocchio, pomodoro Steaming mix seafood, fennel, tomato (2,4,9,12,14)</p>	24€
<p>Tartare di Manzo, senape, midollo, ribes e nasturzio Beef Carpaccio, mustard, bone marrow, currant, nasturtium (3,5,10,12)</p>	18€
<p>Carciofo, caprino, patata, prugna e fungo Fried artichoke, goat cheese, potato, prune and mushrooms (1,3,5,7)</p>	18€





Primi Piatti

Le Linguine “alla Risacca” , dal 1972: la nostra versione della “Trabaccolara” Linguine, with tomato, local fish, prawns, squids and clams (1,2,4,9,12,14)	22€
Il Pacchero con le maruzzelle, robiola e bietoline Paccheri, sea snails, robiola cheese, chards (1,4,7,9,12,14)	25€
Ravioli alla Nerano , bufala, seppia e ‘nduja Ravioli stuffed with courgettes, buffalo mozzarella, cuttlefish, ‘nduja (1,3,5,7,9,14)	25€
Gnocchetti di Melanzana , kumquat, tonno e ... tonno Aubergine gnocchi, kumquat, tuna and... tuna (1,3,4,5,6,7,9,12)	25€
I Ravioli di rapa affumicata, Coniglio nostrale, kefir e nocciole Our ravioli stuffed with rabbit meet served with kefir and hazelnut (1,3,7,8,9,12)	22€
Risotto al pane, fave, pecorino, peperone crusco Risotto, bread sauce, broad beans, pecorino, crusco pepper (1,5,7,9)	18€





Secondi Piatti

La Frittura di mare , le sue maionesi, verdure di stagione Mix Fried fish and vegetables with aours Mayo (1,2,3,4,5,8,12,14)	24€
Trancio di Pesce al sale , asparagi, patate, curcuma e mandorle Slice of Fish of the day cooked in crust of salt with asparagus, potatoes, turmeric and almonds (1,3,4,5,7)	35€
Coda di Rospo alla cacciatora, foie gras, fungo cardoncello Stewed monkfish with tomato, foie gras, mushroom (4,5,7,9,12)	35€
Morone , tamarindo, taccole, anacardo Slice of typical white fish, tamarind, snow peas, cashew nuts (4,5,6,11,12)	35€
Astice Blu , salsa alla trapanese, terrina di pomodoro Blue Lobster, "trapanese" sauce, tomato pate (2,7,8,12)	70€
Pancia di Maiale , mirtillo, lattuga, miele, pecorino Pork belly, blackberry, lettuce, honey and pecorino cheese (7,9,12)	22€
Il nostro Pane, Servizio e Coperto	4€

Legenda Allergeni

1 Cereali contenenti **glutine**, **2 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, **8 Frutta a guscio**, **9 Sedano** e prodotti a base di sedano, **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**, **13 Lupini** e prodotti a base di lupini, **14 Molluschi** e prodotti a base di Molluschi.

N.B. : essendo presenti nella nostra cucina i suddetti allergeni,
ai sensi del REG. CE n. 1169/2011, non si possono escludere contaminazioni crociate.
SI PREGA DI INDICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE
AL PERSONALE DI SALA AL MOMENTO DELL'ORDINE.

