



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

## I Percorsi Degustazione

Soltanto per l'intero Tavolo | Just Whole Table

### Sette portate "a mano libera"

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

85 € a persona | coperto e bevande non inclusi

### Cinque portate

**Ricciola**, melograno yogurt avocado e basilico  
**Seppie** come in zimino... bietola, pomodoro e crostini di pane  
**Pasta e Fagioli**, cozze e trippe di baccalà  
**Guazzetto** di pescato, cozze, friggirelli, jalapeno  
**Dessert**

60 € a persona | coperto e bevande non inclusi

### Business Lunch

...il pranzo, dal lunedì al venerdì...

Degustazione di due piatti del giorno, a discrezione della cucina

30 € a persona | coperto e bevande non inclusi





## Antipasti

|   |       |
|---|-------|
| Il nostro <b>Crudo di Mare</b> : selezione di pesci e crostacei<br>Selection of raw local fish, scampi, prawns, oyster<br>(2,4,9,12,14)                 | 45    |
| Le <b>Ostriche</b>   Oysters<br>(14)  | 5 cad |
| <b>Ricciola</b> , melograno, yogurt, avocado e basilico<br>Jack fish, pomegranate, yogurt, avocado and basil<br>(4,7,9)                                 | 24    |
| <b>Seppie</b> , come in zimino... bietola, pomodoro e crostini di pane<br>Cuttlefish, chards and tomato<br>(1,3,5,12,14)                                | 22    |
| La <b>Vaporata di Mare</b> , patata schiacciata, erba cipollina, salsa romesco<br>Steaming mix seafood, mush potatoes, "romesco" sauce<br>(2,4,9,12,14) | 25    |
| <b>Tartare di Manzo</b> , funghi, senape, lamponi<br>Beef Tartare, mushrooms, mustard, raspberries<br>(4,9,10,12)                                       | 22    |
| <b>Uovo Croccante</b> , zucca, taleggio, scalogno e tartufo nero<br>Fried Egg, pumpkin, taleggio cheese, shallot, black truffle<br>(1,3,7,12)           | 24    |





## Primi Piatti

- Le Linguine “alla Risacca”**, dal 1972: pesci, molluschi, crostacei e pomodoro  
Linguine, with tomato, local fish, prawns, squids  
(1,2,4,9,12,14) 22
- Pasta mista e Fagioli**, cozze e trippe di baccalà  
Pasta, beans, mussels and cod tripe (1,2,9,12) 25
- Ravioli del Plin e polipetti “alla Luciana”**, bietola e olive Nocellara  
Plin ravioli stuffed with small octopus, chard and Nocellara olives  
(1,3,4,7,8,9) 25
- Ravioli di Genovese**, mirtilli, topinambur e tartufo nero  
Ravioli stuffed with “genovese” (meat and onions ragout), blackberries,  
jerusalem artichoke, black truffle  
(1,7,9) 22
- Risotto**, finocchi, yuzu, arachidi e barbabietola  
Risotto, fennel, yuzu, peanut, and red beet  
(1,3,7,9) 20





## Secondi Piatti

|  |    |
|--|----|
| La <b>Frittura di mare</b> , le sue maionesi, verdure di stagione<br>Mix Fried fish and vegetables with aours Mayo<br>(1,2,3,4,5,8,12,14)                        | 25 |
| <b>Guazzetto</b> di pescato, cozze, friggirelli e jalapeno<br>Fresh Fish and clams soup, local beans<br>(4,6,9)  | 36 |
| <b>Trancio di Pescato</b> alla brace,<br>variazione di zucchine, cocco, limone, aglio nero<br>courgettes, coconut, lemon, black garlic<br>(4,5,12)               | 40 |
| <b>Scampi alla Catalana:</b> pomodoro, sedano, cipolla di Tropea e basilico<br>Steamed Scampi, "Catalana" style: tomato, celery, Tropea onion, basil<br>(2,9,12) | 55 |
| <b>Anatra</b> , zucca, bacon, salsa bernese<br>Duck, pumpkin, bacon, bearnaise sauce<br>(3,7,12)   | 35 |
| Melanzana alla <b>Parmigiana 2.0</b><br>Aubergine Parmigiana 2.0<br>(5,6,7)  | 20 |
| Il nostro Pane, Servizio e Coperto   | 5  |

## 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.**

