



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 dello Chef:
3 antipasti, 2 primi, un secondo e un dessert*

90 € a persona | bevande non incluse

L'Essenziale in Cinque portate

Carpaccio di Scampo, foie gras, pompelmo e pistacchio

Seppia a bassa temperatura, come in zimino

Cannelloni di baccalà mantecato, ragù di cannolicchi e cime di rapa

La nostra **Zuppa di Pesce**, pomodoro, fagioli di Sorana e pane alle erbe

Dessert

65 € a persona | bevande non incluse

Dal Lunedì al Venerdì a pranzo: "Business Lunch"

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

35€ a persona | bevande non incluse





Antipasti

Per tutto il tavolo...

Degustazione di Tre Antipasti, in tre tempi

Selection of three starters, in three dishes

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

39

Il nostro **Crudo di Mare**: selezione di pesci e crostacei

Selection of raw local fish, scampi, prawns, oyster

(2,4,9,12,14)

45

Le **Ostriche** | Oysters

(14)

5 cad

Carpaccio di Scampo, pompelmo, foie gras e pistacchio

Scampi Carpaccio, grapefruit, foie gras and pistacio (2,8,12)

25

Seppie, come in zimino... bietola, pomodoro e crostini di pane

Cuttlefish, chards and tomato

(1,3,5,12,14)

20

Crostacei e molluschi bolliti,

caponata invernale, lemongrass, arachidi e tamarindo

Boiled mix seafood, seasonal vegetables, tamarind sauce

(1,2,3,5,6,7,8,12,14)

25

Tartare di Manzo, funghi, senape, lamponi

Beef Tartare, mushrooms, mustard, raspberries

(4,9,10,12)

20

Uovo Croccante, zucca, taleggio, scalogno

Fried Egg, pumpkin, taleggio cheese, shallot

(1,3,7,12)

20

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.**



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

Cannelloni di Baccalà mantecato, cannolicchi e cime di rapa
Cannelloni with cod fish, razor clams, turnip tops (1,3,4,5,7,9,12,14)

22

Spaghetti al burro, sarde affumicate e pane al pomodoro
Spaghetti with butter, smoked sardines and tomato bread
(1,4,7)

22

Fusilloni, scampi, lardo, zucca e polvere di cipolla
Big Fusilli, scampi, lardo, pumpkin and onion dust(1,2,7,9,12)

24

Risotto al parmigiano, cervo in civet, grue di cacao e mirtillo
Risotto, parmigiano, deer ragout, cocoa and blackberries (7,9)

24

Ravioloni di patate, menta e pecorino, carciofi e limone
Ravioli stuffed with potatoes, mint and pecorino, artichokes and lemon
(1,3,7)

22

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.**



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)	25
Branzino al sale , variazione di patate, carote e cipolla Slice of seabass, in crust of salt, potatoes, carrots and onion (1,3,4,5,7)	35
La Nostra Zuppa di Pesce , pomodoro, fagioli di Sorana e pane alle erbe Our Fish Soup (2,4,9,12,14)	38
Trancio di Pescato alla brace, barbabietola, miso e beurre blanc Fish of the day, beet, miso and “beurre blanc” sauce (3,4,5,6,7,8,10,12)	40
Scampi al vapore, finocchi, basilico, arancia e zafferano Steamed Scampi, fennel, basil, orange and saffron (1,2,3,7,12)	55
Anatra , zucca, bacon, salsa bernese Duck, pumpkin, bacon, bearnaise sauce (3,7,12)	35
Pane 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.**