



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

Share your
#laperlarisacca
food experience



Il Percorso Degustazione

Soltanto per l'intero Tavolo | Just Whole Table

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

Trancio di Pescato, zucca, radicchio, aceto balsamico e beurre blanc

Dessert

70 € 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

Risotto Astice, mandorla, limone nero, burro nocciola e timo
Risotto, Lobster, almonds, black lemon, butter (2, 4, 6, 7, 8, 9)

35

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 (1,2,4,9,12,14)	38
Trancio di Pescato alla brace, zucca, radicchio, beurre blanc Fish of the day, pumpkin, radish and “beurre blanc” sauce (4,6,7,12)	40
Piccione , i suoi fegatini, rapa rossa, salsa bernese e nocciola Pigeon, its livers, red beet, bernese sauce and huzelnuts (3,7,8,9,12)	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.**