

RICCI (l'uno)

€ 1,50

ANTIPASTI

Insalata di polpo**

aceto, aglio, menta, olio extra vergine d'oliva

€ 5,00

Formaggio

€ 4,00

Alici

aceto, olio extra vergine d'oliva

€ 4,00

Cozze al vapore

aceto (bianco o balsamico) o limone, pepe, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva

€ 4,00

Cozze ripiene fritte

olio di semi di girasole, pane, aglio, formaggio prezzemolo, uova

€ 5,00

Gamberi fritti**

olio di semi di girasole

€ 4,00

Moscardini fritti*

olio di semi di girasole

€ 8,00

Pesce lesso

aceto, limone, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva

€ 4,00

Pesce spada al carpaccio**

aceto, olio extra vergine d'oliva

€ 6,00

Pepata o marinata di cozze

prezzemolo, aglio, vino, pepe, olio extra vergine d'oliva

€ 6,00

Antipasto pescato del giorno

€ 4,00

Piatto TAGLIATELLA seppia cruda

€ 11,00

PRIMI PIATTI (sempre disponibili)

tagliolini ai ricci

polpa di riccio, prezzemolo, aglio, vino,
olio extra vergine d'oliva

€ 18,00

cavatelli alle cozze e vongole

cozze, vongole, prezzemolo, aglio, vino,
olio extra vergine d'oliva

€ 14,00

tagliolini ricciolandia

passata di pomodoro, basilico, cipolla, pangrattato
olio extra vergine d'oliva, pscato del giorno, pepe, menta

€ 15,00

PRIMI PIATTI pasta fresca aggiunta di € 1,00

*prodotto congelato. **prodotto congelato - periodo di pesca "fresco".

In questo locale si utilizzano alimenti che possono contenere tracce di allergeni.

Per eventuali chiarimenti rivolgersi al personale.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE..

N.B. NEI GIORNI FESTIVI I PRIMI PIATTI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI. CHIEDERE GLI INGREDIENTI ALLA DIREZIONE, POICHÉ VARIANO A SECONDA DELLA DATA D'ACQUISTO.

SECONDI PIATTI

ARROSTO di:

gamberoni* € 12,00

pesce spada** € 14,00

polpo € 10,00

pregiato di mare kg. € 60,00

spigola kg. € 40,00

allevamento

Frittura mista** € 15,00

polpo, calamaro o seppia, gambero,
pesce di barca, fritti in olio di semi di girasole

Pesce alla Ricciolandia kg. € 65,00

pregiato o allevamento - a vostra scelta, con:
pomodoro, aglio, olive, capperi, gamberi,
cozze, vongole, prezzemolo, farina
olio extra vergine d'oliva

Tonno arrosto € 13,00

L'arrosto viene bagnato con:
prezzemolo, vino ed olio extra vergine d'oliva.

CRUDO DI MARE

Ostriche, scampi cad. € 3,00

Gamberi rossi cad. € 4,00

Cozza nera cruda € 5,00

Cozza pelosa cruda € 8,00

PANE (al cestino) € 2,00

FRUTTA

Anguria € 2,00

DOLCE

Sorbetto al limone € 2,00

Gelati confezionati € 6,00

tartufi, tiramisù e vari

BEVANDE

Vino imbottigliato (chiedere carta vini)

Vino locale bianco lt. € 8,00

Vino locale rosso lt. € 9,00

Prosecco Valdobbiadene € 25,00

Vino frizzante alla spina (bianco e rosato) € 13,00

Birra grande Dreher € 4,00

Birra piccola Dreher € 2,00

Acqua lt. € 2,00

Acqua piccola € 1,00

Lattine € 2,50

COPERTO A PERSONA € 1,50

COPERTO SULLA BARCA € 3,00