



Riviera

RESTAURANT & BEACH CLUB

ANTIPASTI

... i crudi

SCAMPI* (6,10)	6 cad.
GAMBERO ROSSO* (6,10)	5 cad.
OSTRICHE GILLARDEAU (2)	5 cad.
SELEZIONE DI CRUDI*	28
<i>1 ostrica, 1 gambero rosso, 1 scampo, tartare, carpaccio</i>	
TARTARE DI TONNO* ROSSO (1)	20
<i>del mediterraneo con guacamole e pepe bianco</i>	
CEVICHE DI PESCATO LOCALE* (1)	18
<i>con cipolla di Tropea e passion fruit</i>	
CARPACCIO DEL GIORNO* (1,5,14)	16
<i>con pinoli, sedano e olio agli agrumi</i>	
BUFALA E TARTARE DI GAMBERO ROSSO* (3,6)	20
<i>con zuppetta di datterino giallo</i>	

... i cotti

SAUTE' DI VONGOLE VERACI (2)	18
SAUTE' DI COZZE (2)	12
ORTO E MARE* (1,3,4,7,9)	14
<i>in pastella con salsa acidula</i>	
POLPO* (2)	18
<i>con patate schiacciate al timo</i>	
INSALATA DI MARE* (2,6,14)	18
<i>con calamari* e gamberetti* bianchi, sedano, olive, capperi</i>	
MAZZANCOLLE* (6,7,9)	18
<i>in salsa tartara a "mò di Dora"</i>	
ALICI FRITTE (1,4,9)	11
<i>con maionese agli agrumi</i>	

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (2,4)	19
BUCATINI COZZE E PECORINO (2,4)	18
LINGUINE GAMBERI ROSSI (6,4)	22
<i>al profumo di limone</i>	
MEZZI PACCHERI DI GRAGNANO (1,2,4)	20
<i>con ricciola, datterino giallo e bottarga</i>	
TAGLIOLINI CON TELLINE SGUSCIATE (2,4,9)	24
<i>pasta fatta in casa</i>	
GNOCCHI DI RICOTTA* (2,3,4,6)	20
<i>con guazzetto di calamari e gamberi</i>	
FETTUCCINE AL POMODORO (4)	12
<i>pasta fatta in casa con pomodorino del Piennolo e basilico fresco</i>	

SECONDI

FRITTURA DI GAMBERI* E CALAMARI* (2,4,6,7)	18
GRAN FRITTO DI PARANZA (1,4,7)	20
PESCATO DEL GIORNO (1)	80/kg
<i>cottura a richiesta: al sale, con patate, alla griglia</i>	
DARNA DI BRANZINO (1)	21
<i>con fagiolini saltati</i>	
TRANCIO DI PESCATO (1,3,4,9,10)	23
<i>con cicorietta di campo</i>	
SCAMPI ALLA GRIGLIA (6,9)	38
<i>con burro al limone</i>	
FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA (1)	19
<i>con verdure grigliate</i>	
COSTATA DI ROMBO (1,4)	23
<i>con patate saporite</i>	

DESSERT

FRAGOLE	8
ANANAS	8
TIRAMISU' (3,4,5,9)	10
CHEESECAKE ALLE FRAGOLE (3,4,5,9)	10
GELATINI DI LANCUSI	12
LEMON CURD (4,5,9)	10
<i>con meringa, crema al limone e crumble alle mandorle</i>	
CROSTATE CON FARINA INTEGRALE (3,4,5,9)	9
<i>macinata a pietra, confetture bio e crema inglese</i>	
TORTA CAPRESE (3,5,9)	9
<i>con gelato alla vaniglia</i>	
TARTELLETTA AI FRUTTI DI BOSCO (3,4,5,9)	10
<i>con crema pasticciera</i>	

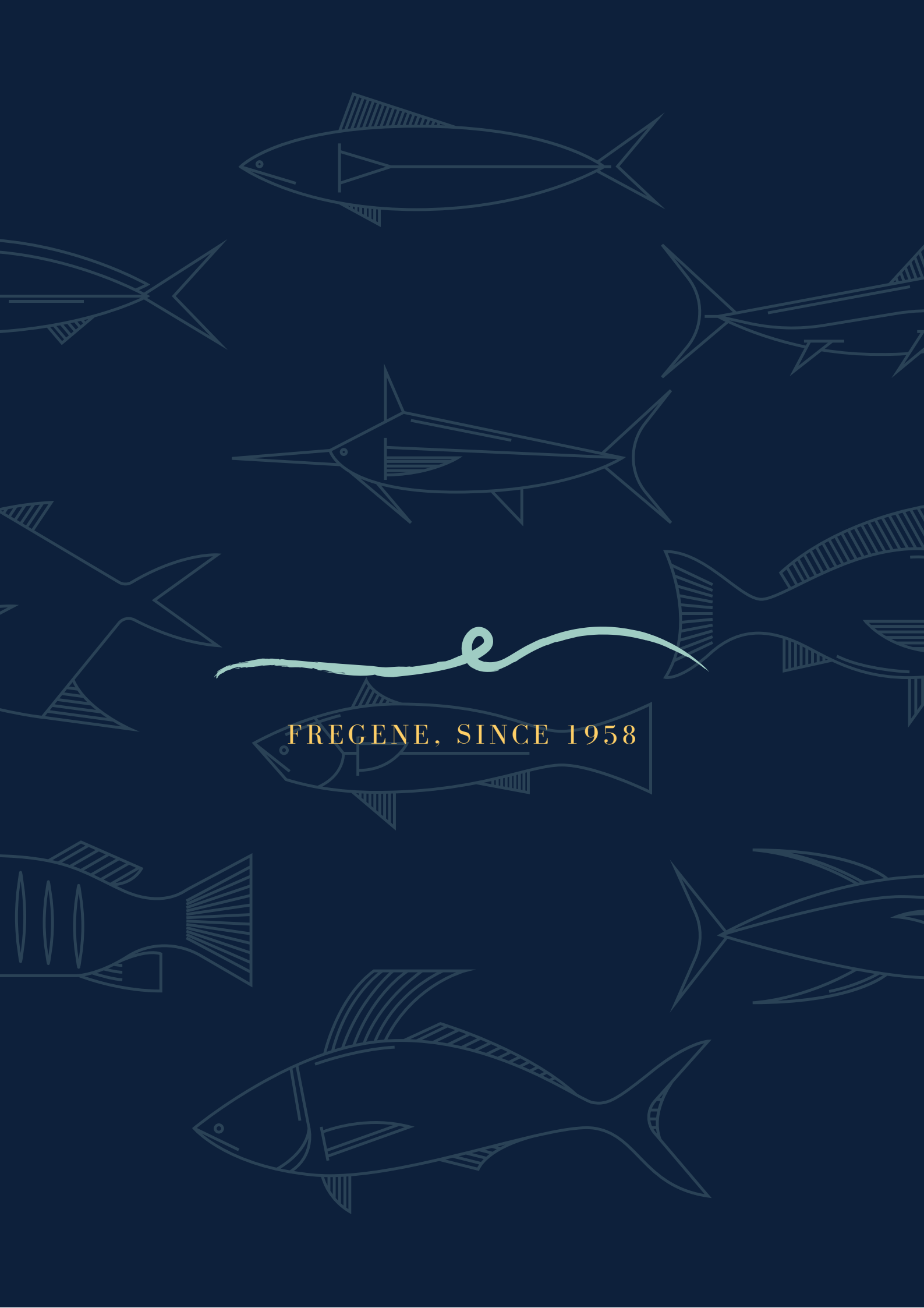
MEZZA PORZIONE

Il costo della mezza porzione è di -20% del listino

Gentile cliente, la informiamo che i prodotti contrassegnati con () possono essere surgelati all'origine o in loco, mediante processo di abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.*

ALLERGENI

(1 pesce, 2 molluschi, 3 latticini, 4 glutine, 5 frutta a guscio, 6 crostacei, 7 arachidi, 8 lupini, 9 uova, 10 solfiti, 11 soia, 12 sesamo, 13 senape, 14 sedano)



FREGENE, SINCE 1958