

a'riccione



02 683807 – 02 3451323 – 347 6372531  
Take Away



# ANTIPASTI CRUDI

## Gran Plateau Royal

Carpaccio e tartare tagliate al coltello di pesce misto: (tonno, spada, salmone e branzino circa gr 200 ) 9 ostriche speciali (Gillardeau, Speciales de claire, Amelie ) 2 scampi, 2 gamberi rossi; 2 mandorle, 2 cozze pelose, 3 cannolicchi, 2 fasolari, 1 capasanta, chele di granciporro al vapore, bullot al vapore, gamberi reali al vapore

70 €

## Grande Verticale di quattro tipi di caviale

Caviale (ideale per 1/2 persone) Calvisius Tradition, Ars Italica Calvisius Da Vinci, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic, Calvisius Siberian accompagnati da patata al cartoccio-blinis-uova sode-crème fraiche-pane tostato e burro

80 €

## Pesci e Crostacei

Tartara mista tagliata al coltello, carpacci di tonno, spada e salmone (circa gr 200), 2 scampi e 2 gamberi rossi

30 €

## Carpaccio Misto

(circa 150 gr) Tonno, Spada, Salmone e Branzino

22 €

## Tartare di Tonno

(circa gr 150) Servita a parte con capperie, olive e pomodorini

22 €

## Tartare di Salmone

(circa gr 150)

18 €

## Tartare di Ricciola e avocado

(circa gr 150)

22 €

## Tartare Mista

(circa 150 gr) Tonno, Spada, Salmone e Branzino. Servita con mela verde

20 €

## Tartara di Scampi

45 €

## Tartare di Gamberi rossi

45 €

## Battuto di gamberi rossi, stracciatella e tartufo

28 €

## Tacos

Cialda di mais con Tartare mista di salmone, tonno, ricciola, mela verde, guacamole, sale, pepe, edamame, lime.

20 €

## Salmone affumicato " Red King " con zenzero marinato e mango

30 €



# ANTIPASTI CRUDI

King Crab (circa 200 gr)		35 €
Scampo crudo	cad	6 €
Gambero Rosso crudo	cad	5 €
Capasanta cruda	cad	4 €
Riccio	cad	4 €
Ostrica Cocollos n°2	cad	4 €
Ostrica Carlingford Irlanda	cad	4 €
Ostrica Gillardeau n°2	cad	5 €
Ostrica Special De Claire	cad	3 €
Ostrica Tortoli Sardegna	cad	4 €
Ostrica Tarbouriech	cad	6 €
Ostrica Tsarskaya	cad	4 €
Ostrica Cocollos Papillon	cad	4 €



# ANTIPASTI COTTI

## Gran Plateau cotto

Astice, gamberi al vapore, scampone dell'Adriatico, bulots, piovra, calamaretti, cozze, canocchie, granceola e salsa agli agrumi

45 €

---

## Mini Catalana di crostacei

Scampi, gamberi, pomodorini, sedano e cipolla di Tropea

20 €

---

## Insalatina di mare tiepida

Insalatina di mare, polipo, seppie, gamberi, scampi, cozze

18 €

---

## Acciughe cantabriche con crostini di pane e burro Isigny

18 €

---

## Granceola

20 €

---

## Alici marinate

12 €

---

## Gran Misto Gratinato al profumo di erbe

Cozze, capesante, canestrelli, cannicchi, ostrica

18 €

---

## Piovra arrostita con schiacciata di patate e crema di prezzemolo

22 €

---



# RICETTE PRIMI PIATTI

## Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine

22 €

**Ingredienti:** Spaghetti, Vongole veraci, Aglio, Prezzemolo, Olio extra vergine d'oliva, Bottarga di muggine, Vino bianco

**Allergeni:** Pesce e derivati, molluschi e derivati, glutine.

**Preparazione:**

In abbondante acqua salata cuocere gli spaghetti per 7 minuti.

In una padella scaldare la salsa delle vongole, scolare gli spaghetti e saltarli nella salsa per 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse asciugare troppo. Spegner il fuoco, aggiungere parte di bottarga, il prezzemolo e un filo d'olio quindi mantecare. Impiattare e cospargere la rimanente bottarga. Buon appetito!

---

## Tagliolini in carbonara di mare con bottarga di muggine

20 €

**Ingredienti:** Tagliolini freschi all'uovo, Scalogno, Vongole, Olio extra vergine d'oliva, Scampi, gamberi, Calamaretti,

Cozze, Vongole, Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla), Scorza di limone, Aneto,

Martini dry, Olio di girasole, Bottarga di muggine

**Allergeni:** Pesce e derivati, solfiti, sedano, crostacei e derivati, glutine, uova e derivati, molluschi e derivati.

**Preparazione:**

Scaldare la salsa in una padella. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata per 2 minuti, arrivati a cottura, scolare e saltare nella salsa fino a quando non si addensa.

Impiattare e cospargere di bottarga. Buon appetito!

---

## Linguine all'astice

26 €

**Ingredienti:** Linguine, Astice, Pomodorini pachino, Vino bianco, Aglio, Olio extra vergine d'oliva,

Brodo di crostacei (teste di crostacei, sedano, carota, cipolla, pomodoro),

Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla), Basilico

**Allergeni:** Pesce e derivati, glutine, sedano, crostacei.

**Preparazione:**

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata per 6 minuti, nel frattempo scaldare la salsa dell'astice in una padella. Scolare le linguine e metterle nella salsa continuando a cuocere per altri 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse asciugare troppo. Spegner il fuoco, aggiungere un filo d'olio, mantecare e servire. Buon appetito!

---

## Calamarata "cacio e pepe" con gamberi rossi di Mazzara Del Vallo

20 €

**Ingredienti:** Calamarata, Scalogno, Martini dry, Olio extra vergine d'oliva, Panna, Pecorino romano

Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla), Gamberi rossi, Pepe

**Allergeni:** Pesce e derivati, solfiti, crostacei, sedano, latte e derivati, glutine.

**Preparazione:**

In abbondante acqua salata cuocere la pasta per 10 minuti, nel frattempo scaldare la salsa in una padella.

Scolare la pasta e metterla nella salsa, continuare a cuocere per 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse servire.

Impiattare e buon appetito!

---



# RICETTE PRIMI PIATTI

## Spaghetti al riccio

24 €

**Ingredienti:** Spaghetti

Aglio

Olio extra vergine d'oliva

Basilico

Polpa di riccio

Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla)

**Allergeni:** Pesce e derivati, sedano, glutine.

**Preparazione:**

Cuocere gli spaghetti per 6 minuti in acqua salata. Pochi minuti prima della cottura della pasta, in una padella riscaldare il brodo di pesce, unire gli spaghetti e terminare la cottura affinché il brodo si asciughi, spegnere il fuoco e aggiungere la polpa di riccio. Amalgamare bene il tutto nella salsa fino a quando non si addensa, servire e buon appetito!

---



# SECONDI PIATTI

Aragosta alla catalana	150 € / Kg
Astice alla catalana	90 € / Kg
Pescato del giorno	80 € / Kg
Gran Grigliata di pesce	35 €
Scamponi alla griglia	35 €
Gran fritto di pesce	28 €
Branzino spinato	22 €
Spiedini di pesce	25 €
Paella di pesce misto	70 €
Paella di pesce misto con Astice	90 €



# CONTORNI

Patatine Chips	8 €
Patate al forno o al vapore	6 €
Verdure grigliate o al vapore	8 €
Erbette	8 €



# DESSERT

Cannolo siciliano	8 €
Cassata siciliana	8 €
Tarte tatin di mele	8 €
Tiramisù	8 €
Tagliata di frutta	15 €