



DEGUSTAZIONE

Tasting

Mezza Verticale di Caviale (a. 1-3-7) Royal Calvisius Tradition, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic Due tipi di caviale, accompagnati da patata al cartoccio, blinis, uova sode, panna acida, pane tostato e burro <i>Two types of caviar, served with baked potato, blinis, boiled eggs, crème fraiche, toasted bread and butter</i>	60 €
Caviale Beluga (10gr) (a. 1-3-7) Accompagnato da patata al cartoccio, blinis, uova sode, panna acida, pane tostato e burro <i>Served with baked potato, blinis, boiled eggs, crème fraiche, toasted bread and butter</i>	95 €
Grande Verticale di quattro tipi di caviale (a. 1-3-7) Calvisius Tradition, Ars Italica Calvisius Da Vinci, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic, Calvisius Siberian Quattro tipi di caviale, ideale per 1\2 persone, accompagnati da patata al cartoccio, blinis, uova sode, panna acida, pane tostato e burro <i>Four types of caviar, ideal for 1 \ 2 people, served with baked potato, blinis, boiled eggs, crème fraiche, toasted bread and butter</i>	110 €
Verticale di ostriche (sei) (a. 14) Plateau composto da 6 tipologie di ostriche differenti <i>Six mixed oysters</i>	30 €
Verticale di ostriche (dieci) (a. 14) Plateau composto da 10 tipologie di ostriche differenti <i>Ten mixed oysters</i>	40 €

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi - The variety can vary depending on the arrivals

OSTRICHE

Oysters

AMÉLIE
LES HUÎTRES



BOURCEFRANC LE CHAPUS
FRANCE

MARENNE OLÉRON

Amélie n°3 - n°2 (a. 14)

da/from 6 €

RIECH SUR BELON

Belon doppio zero 00 triplo zero 000 e 4/0000 (a. 14)

da/from 6 €

MARENNE OLÉRON

Fines de Claire n°3 - n°2 (a. 14)

da/from 6 €

Speciales de Claire n°3 - n°2 (a. 14)

da/from 6 €

BRETAGNA

Speciale Gillardeau n°3 - n°2 (a. 14)

da/from 4 €

Tsarskaya n°3 (a. 14)

da/from 5 €

NORMANDIA

Krystale (a. 14)

da/from 6 €

Utah Beach n°2 (a. 14)

da/from 6 €

IRLANDA

A'R (Selezione a'Riccione) (a. 14)

da/from 5 €

Cocollos n°2 (a. 14)

da/from 5 €

MAR MEDITERRANEO

Perla del Delta (Tarbouriech) n°3 - n°2 (a. 14)

da/from 8 €

Mamer (Sardegna) n°3 - n°2 (a. 14)

da/from 4 €

Gioiello di Lucrezia (Emilia Romagna) n°2 - n°1 (a. 14)

da/from 7 €

Ustra Bela (Francia) (a. 14)

da/from 5 €

Muirgen (Herault - Francia) n°3 (a. 14)

da/from 6 €

Umami n°3 (a. 14)

da/from 6 €

PORTOGALLO

Portoghese Setúbal n°3 - n°2 (a. 14)

da/from 5 €

OSTRICHE CREUSES Calibro | Caliber

n°0 : peso oltre 150 grammi

weight over 150 grams

n°1 : peso compreso tra 120 e 150 grammi

weight between 120 and 150 grams

n°2 : peso compreso tra 85 e 120 grammi

weight between 85 and 120 grams

n°3 : peso compreso tra 65 e 85 grammi

weight between 65 and 85 grams

n°4 : peso compreso tra 45 e 65 grammi

weight between 45 and 65 grams

n°5 : peso inferiore a 45 grammi

weight less than 45 grams

OSTRICHE PLATE Calibro | Caliber

000 : per un peso che varia da 100 a 120 grammi

weight ranging from 100 to 120 grams

00 : per un peso che varia da 90 a 100 grammi

weight ranging from 90 to 100 grams

0 : per un peso che varia da 80 a 90 grammi

weight ranging from 80 to 90 grams

a. Allergeni/Allergens

Lista allergeni a fine del menu

List of allergens at the end of the menu

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi
The variety can change depending on the arrivals



ANTIPASTI

Appetisers
(Plateau)

Gran Plateau Royal per 2 persone (2 Portate) (a. 2-4-14) **90 €**

(crudo/raw)

Prima portata: carpaccio, tartare di pesce misto tagliata a coltello, scampi e gamberi rossi

Seconda portata: ostriche, ricci di mare, capasanta, fasolari, cannolicchi, cozze pelose, mandorle di mare, gamberi rossi e scampi

First course: carpaccio, mixed knife cut tartare, langoustines and red prawns

Second course: oysters, sea urchins, scallops, fasolari, razor clams, bearded horse mussels, sea almonds, red prawns and langoustines

Gran Plateau Royal per 1 persone (2 Portate) (a. 2-4-14) **65 €**

(crudo/raw)

Prima portata: carpaccio, tartare di pesce misto tagliata a coltello, scampi e gamberi rossi

Seconda portata: ostriche, ricci di mare, capasanta, fasolari, cannolicchi, cozze pelose, mandorle di mare, gamberi rossi e scampi

First course: carpaccio, mixed knife cut tartare, langoustines and red prawns

Second course: oysters, sea urchins, scallops, fasolari, razor clams, bearded horse mussels, sea almonds, red prawns and langoustines

Mini Plateau Royal (a. 2-4-14) **45 €**

(crudo/raw)

Ostriche miste, scampi, gamberi rossi, mandorle, cozze pelose, cannolicchi, fasolari, canestrelli

Mixed oysters, langoustine, red shrimps, sea almonds, bearded horse mussels, razor-clams, giant scallops and clams

Pesci e Crostacei (crudo) (a. 2-4-14) **38 €**

(crudo/raw)

Tartare mista tagliata a coltello, carpaccio di tonno, salmone, spada o ricciola, scampi e gamberi rossi

Mixed knife cut tartare, tuna, salmon, swordfish or amberjack carpaccio, langoustine and red shrimps



ANTIPASTI

Appetisers
(crudo - raw)

Tris di Tartare (tonno, salmone, ricciola) (a. 1-4-6)	30 €
<i>Tartara di Tonno con foglie di capperi e olive kalamata Tartara di Salmone con mango e miso dry Tartara di Ricciola con avocado e salsa ponzu Tuna tartare, caper leaves and kalamata olives Salmon Tartare, mango and dry miso Amberjack Tartare, avocado and ponzu sauce</i>	
.....	
Battuto di Gamberi Rossi con stracciatella e tartufo nero (a. 2-7)	38 €
<i>Red prawn carpaccio with stracciatella cheese and black truffle</i>	
.....	
Crudo di Mare ai profumi del mediterraneo (a. 1-2-4)	38 €
<i>Mediterranean style raw fish and shellfish</i>	
.....	
Quadro di Tonno in cornice di pasta sfoglia, insalatina croccante wasabi, soya e lamponi (a. 1-4-6-7)	34 €
<i>Tuna in a puff pastry square, crunchy salad, wasabi, soya and raspberries</i>	
.....	
Ricciola Marinata alle erbe, dressing agli agrumi, foglie di capperi, insalata riccia e cetrioli (a. 4)	34 €
<i>Amberjack marinated in herbs, citrus dressing, caper leaves, curly salad and cucumbers</i>	
.....	
Tartare di branzino, datterini gialli confit, salsa di pomodori grigliati, avocado e crunch di pane all'origano (a. 1-4)	30 €
<i>Sea bass tartare, yellow confit tomatoes, grilled tomato sauce, avocado and oregano bread crunch</i>	
.....	
Entre crudo (a. 2-4)	18 €
<i>(tartare mista con sashimi ricciola, tonno e salmone) Raw fish entre (mixed tartare and sashimi with amberjack, tuna and salmon)</i>	
.....	
Scampo crudo (a. 2-12)	grammi 80/100 da/from 6/10 €
<i>Raw langoustine</i>	
.....	
Gambero rosso crudo (a. 2)	grammi 40/60 da/from 6/10 €
<i>Red prawn</i>	
.....	
Capasanta cruda (a. 14)	5 €
<i>Raw scallops</i>	
.....	
Ricci di mare (a. 2)	4/8 €
<i>Sea urchins</i>	
.....	
Tartufi di mare (a. 14)	3 €
<i>Sea truffles</i>	
.....	
Mandorle, cozze pelose o cannolicchi (a. 14)	2 €
<i>Sea almonds, hairy mussels or razor clams</i>	
.....	

a. Allergeni/Allergens
Lista allergeni a fine del menu
List of allergens at the end of the menu

* Alimento sottoposto ad abbattimento di temperatura quale fase di lavorazione
* Food subjected to temperature reduction as a processing step



ANTIPASTI

Appetisers
(cotto - cooked)

Mini Catalana (a. 2-4-9) Scampi, gamberi, pomodorini datterini, sedano, cipolla di Tropea marinata e basilico <i>Langoustine, prawns, datterini tomatoes, celery, marinated Tropea onion and basil</i>	32 €
Gratinato misto (a. 1-4-5-14) Gratinato di frutti di mare in base alla disponibilità <i>Mix gratinated fish and Crustacean based on the availabilities</i>	25 €
Alici marinate (a. 4) <i>Marinated anchovies</i>	15 €
Acciughe del Mar Cantabrico (a. 1-4-7-8) Crostini di pane nero e burro di Isigny a.o.p. <i>Cantabrian sea anchovies with black bread croutons and Isigny butter a.o.p.</i>	20 €
Granseola al vapore (a. 2-4) <i>Steamed spider crab</i>	25 €
Polpo arrosto alla paprica affumicata, su panzanella e crema di stracciatella (a. 1-7-14) <i>Roasted octopus with smoked paprika, on panzanella and stracciatella cream</i>	30 €
Polpa di Capesante scottate con patata schiacciata al limone e dressing alla barbabietola (a. 7-14) <i>Pan-seared scallops, mashed potato with lemon and beetroot dressing</i>	35 €
Gamberoni in tempura, spuma di patate, annatto e pepe sanjo, salsa cocktail e tartare di melone e menta (a. 1-2-3-5-7-10) <i>Prawns in tempura, potato foam, dill and sansho pepper, cocktail sauce, melon and mint tartare</i>	32 €



Calamarata cacio e pepe e gamberi rossi (a. 1-2-3-4-7-9) <i>Calamarata pasta with cacio cheese, pepper and red prawns</i>	32 €
Tagliolini in carbonara di mare (a. 1-2-3-4-9-14) <i>Tagliolino in carbonara di mare con bottarga di muggine</i> <i>Fresh noodles in seafood carbonara with bottarga</i>	25 €
Linguine all'astice (a. 1-2-3-4-9) <i>Linguine all'astice con pomodorini datterini I.G.P e basilico fresco</i> <i>Linguine with lobster with "datterini" cherry tomatoes and fresh basil</i>	40 €
Spaghetti alle vongole (a. 1-3-4-9-14) <i>Spaghetti alle Vongole</i> <i>Spaghetti with clams</i>	25 €
Ravioli ripieni al riccio, scalogno, vino bianco, zest di lime e pomodori confit (a. 1-3-7-14) <i>Ravioli with sea urchin, shallots, white wine and lime zest</i>	35 €
Spaghetto pane, burro e acciughe (a. 1-3-4-7-8) <i>Spaghetti with bread, butter and anchovies</i>	32 €
Spaghetti al Riccio (a. 1-3-7-8-14) <i>Spaghetti with sea urchin</i>	40 €
Malloreddus al ragout di scorfano, capperi caramellati e crumble alle olive e basilico (a. 1-4-9) <i>Malloreddus with scorpion fish ragout, caramelized capers, olive and basil crumble</i>	30 €



SECONDI

Second courses

ALLA BRACE

Grilled

- Grigliata mista di pesce** (a. 1-2-4-14) **35 €**
Grigliata mista di pesce in base al pescato con scampi e gamberi rossi
Mixed grilled fish based on the catch with scampi and red prawns
-
- Branzino spinato alla romagnola con insalata di bulgur e mandorle tostate** (a. 1-4) **28 €**
Romagna-style seabass with bulgur salad and toasted almonds
-
- Guancia di tonno balfego alla brace, marmellata di indivia belga e arance, olio al mirto leggermente piccante** (a. 1-4) **32 €**
Grilled balfego tuna cheek, Belgian endive and orange jam, slightly spicy myrtle oil
-
- Costolette di sogliola alle erbe, stracotto di porro, funghi shitake e salsa alla romagnola** (a. 1-3-4) **30 €**
Sole fish with herbs, leek stew, shiitake mushrooms and Romagna-style sauce
-
- Fior fiore di tonno alla brace in manto di erbe aromatiche, nizzarda di verdure primaverili e ristretto al cannonau** (a. 1-3-4-7-9) **30 €**
Grilled tuna fillets in aromatic herbs, spring vegetables Niçoise salad and Cannonau wine sauce
-
- Aragosta** (a. 2-4-9) **180 €/kg**
Cucinata a piacere: vapore - griglia - catalana
Crayfish cooked at your choice: steamed or grilled or Catalan style
-
- Astice alla Catalana o alla brace** (a. 2-4-9) **40 €**
Catalan style or grilled lobster at your choice
-
- Fritto Misto con chips e julienne di verdure e mayo all'aneto e lime** (a. 1-2-3-4-5-14) **38 €**
Mix of fried shellfish and squid with chips and julienne of vegetables with dill and lime mayo
-
- Calamaretti spillo fritti con mayo al dragoncello** (a. 1-2-3-5-14) **20 €**
Fried baby calamari with tarragon mayo
-
- Triglia ripiena di spinaci e olive in tempura con salsa al caciucco, triglia marinata agli agrumi crema di finocchi e ressing al cedro** (a. 1-4-5-9) **30 €**
Red mullet with spinach and olives, in tempura with cacciucco sauce, red mullet marinated with citrus fruits, fennel cream and cedar dressing
-
- Zuppa tiepida di pesce con pane al timo** (a. 1-2-4-9-14) **35 €**
Warm fish soup with thyme bread
-



SECONDI

Second courses

Trancio di salmone alla Wellington, bourre blanc e uova di salmone servito con carciofo alla giudea (a. 1-3-4-7) <i>Salmon Wellington, beurre blanc, red caviar, fried artichoke</i>	30 €
Black code marinato al miso, crema di melanzana affumicata e acetosella (a. 1-4-6) <i>Black cod marinated in miso, smoked aubergine cream and sorrel</i>	30 €
Pescato del giorno (scelto dalla vetrina) preparato a piacere (a. 4) <i>Dailycaught fish (chosen from the showcase) cooked as requested</i>	80 €/kg



CONTORNI

Side course

Verdure di stagione alla brace <i>Seasonal grilled vegetables</i>	8 €
Giardino di verdure al vapore <i>Steamed vegetable garden</i>	8 €
Insalata di finocchi e arance <i>Fennel and orange salad</i>	8 €
Insalata mista di stagione <i>Mixed seasonal salad</i>	8 €
Chips di patate dorate <i>Homemade fried chips</i> (a. 5)	8 €
Biete Ripassate aglio, olio e peperoncino <i>Chard sauted with garlic, oil and chili peper</i>	8 €
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	8 €
Salicornia Olio e Limone <i>Sea asparagus, oil and lemon</i>	10 €



MENU CARNE

Meat menu

ANTIPASTI

Appetisers

Patanegra cinco jota con pantomate (a. 7) **30 €**
Patanegra cinco jota, with pan tomate

PRIMI

Main courses

Spaghetti al pomodoro e basilico (a. 1) **15 €**
Spaghetti with tomato sauce and basil

Calamarata Cacio e Pepe (a. 1-7) **20 €**
Calamarata pasta with cacio cheese, pepper

SECONDI

Second courses

**Pluma di maialino iberico arrosto, biette al pecorino
e salsa al pepe di Sezchuan** (a. 1-7) **30 €**
Roasted Iberian pluma, chard with pecorino and Szechuan pepper sauce



Cialda con gelato vaniglia e frutti di bosco (a. 1-3-7) <i>Waffle with vanilla ice cream and red fruits</i>	15 €
Fruttini gelato (a. 8) Fruttini ripieni di gelato (noci, castagne, spagnolette, datteri...) <i>Mini fruits filled with ice cream (walnuts, chestnuts, espagnolette, dates, etc.)</i>	20 €
Sorbetto (a. 1-3-7-11) (mela verde, mandarino, limone, mango, cannella, lampone, pesca) <i>Sorbet (green apple, mandarin, lemon, mango, cinnamon, raspberry, peach)</i>	8 €
Gelato (a. 1-3-7-11) (vaniglia di Madagascar, crema, cioccolato) <i>Ice Cream (Madagascar vanilla, cream, chocolate)</i>	8 €
Cassata Siciliana (a. 1-3-7)	10 €
Cannolo scomposto (a. 1-3-5-7) <i>Decomposed Sicilian cannolo</i>	10 €
Tagliata di frutta o frutti di bosco <i>Fresh fruit or mix berries</i>	15 €
Tiramisù home made (a. 3-6-7-8)	10 €
Degustazione di Cioccolato (a. 1-3-6-7) Tutte rivisitate in versione degustazione / <i>Chocolate selection all revisited in a testing version</i> Pere e Cioccolato / <i>Pear and Chocolate cake</i> Saker / <i>Saker</i> Foresta Nera / <i>Black Forest Cake</i>	15 €
Meringata agli agrumi (a. 3-6-7-8) <i>Mandarin meringue, pistachio sponge, bergamot curd, mandarin compote, lime chantilly ivoire</i>	15 €
Zuppa Inglese (a. 1-3-6-7) <i>Custard sponge cake, Small French babà with the scent of alkermes, equatorial cream, vanilla bean foam</i>	15 €
Cheesecake al frutto della passione e mango (a. 7-8) <i>Passion fruit and mango cheesecake, almond ice cream, crunchy almonds and oats, mango and mint jam</i>	15 €
Mousse al cocco (a. 1-3-6-8) <i>Coconut mousse, hazelnut financier, raspberry ganache, sanded hazelnuts, raspberry sorbet</i>	15 €

a. Allergeni/Allergens

Lista allergeni a fine del menu

List of allergens at the end of the menu

* Alimento sottoposto ad abbattimento di temperatura quale fase di lavorazione

* Food subjected to temperature reduction as a processing step



Acqua Valverde naturale 0,75 L Natural Valverde mineral water	5 €
Acqua Valverde gasata 0,75 L Sparkling Valverde mineral water	5 €
Caffè Espresso coffee	3 €
Coperto Cover charge	5 €

Wi-Fi: **aRiccione** | Psw: **!Terrazza12!**

SEGUICI SU INSTAGRAM
@ariccione.terrazza12



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

In tutte le nostre preparazioni è possibile trovare tracce dei seguenti allergeni:

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

In all our preparations is possible to find traces of the following allergens:

- | | |
|--|---|
| 1 Cereals containing gluten | 8 Various types of nuts |
| 2 Crustaceans and product based on shellfish | 9 Celery and celery-based products |
| 3 Eggs and egg products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 4 Fish and seafood | 11 Sesame seeds and products sesame seeds |
| 5 Peanuts and peanut-based products | 12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations |
| 6 Soy and soy-based products | 13 Lupine and lupine-based products |
| 7 Milk and milk-based products including lactose | 14 Molluscs and products based on molluscs |
-