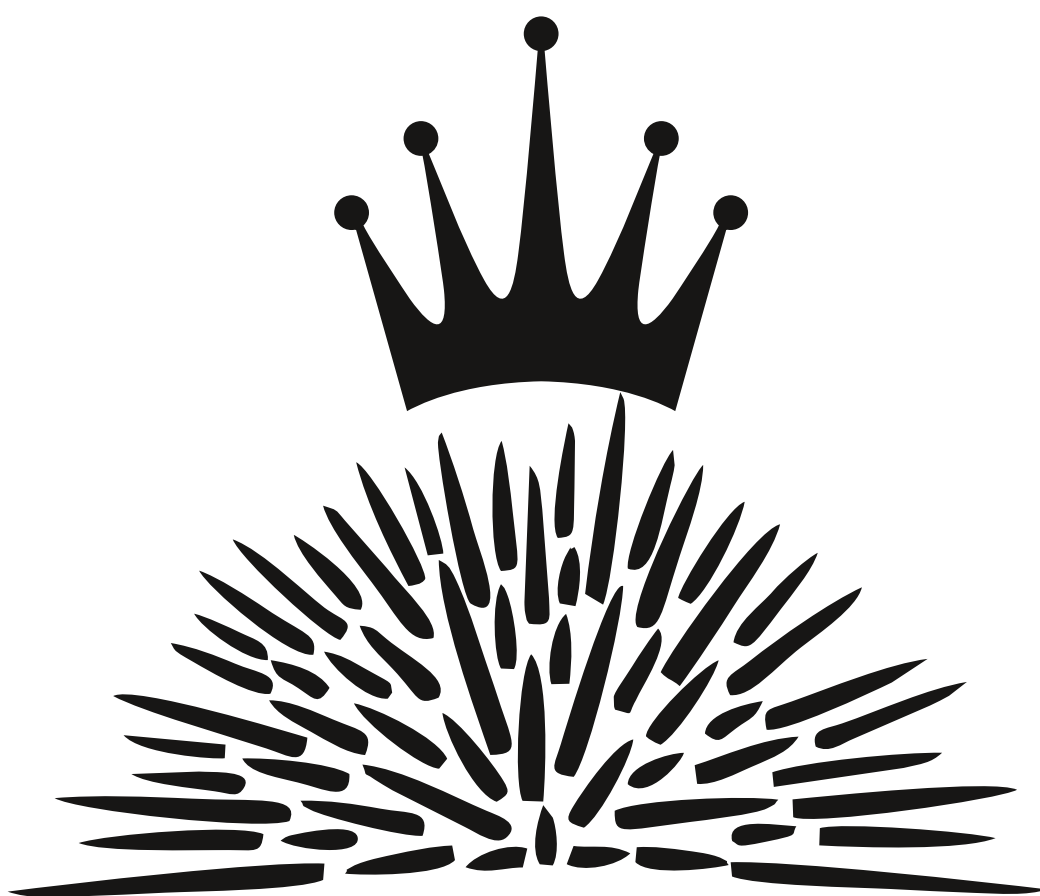




RISTORANTE
PIZZERIA
IL RICCIO D'ORO

"I Sapori della cucina mediterranea"

Coperto €2,00 p.p.

Antipasti di mare

Tartare di gambero argentino marinato al pepe rosa, trito di lamponi, su purea di passion fruit e vena rossa €18,00

Baccalà dorato su crema di porcini al timo, porro fritto e cips di zucca €16,00

Rolle di salmone marinato alla barbabietola ripieno di caprino alla menta e confettura di pomodorini misti €16,00

Insalatina di mare con olive pianote, joulienne di pomodori secchi e ciuffi di prezzemolo riccio €16,00

Zuppetta di cozze e vongole alla tarantina €10,00

Sformatino al sapore di mare su sugo di crostacei e pomodorino confit (3,4,7,14) €4,00

Tris di gratinati con “mollica” Calabra aromatizzata (1,2,4) €17,00

Degustazione di tutti gli antipasti di mare 35,00€ per persona (minimo due persone)

Degustazione di terra Calabrese

Prosciutto crudo

Guancia piccante

Sopressata piccante

Salame piccante

Pancetta piccante

Salsiccia piccante

Pecorino al pepe (7)

Pecorino stagionato (7)

Olive verdi

Giardiniera di verdure

Peperoncini ripieni di tonno (4,12)

Ricottina fresca (7)

Pomodori secchi

Arancini nostrani (1,7)

Melanzane alla parmigiana (1,7)

Pecorino al peperoncino fuso con porcini (7)

N'duja

Gnocco fritto (1)

Prezzo 24,00€ p.p. (minimo due persone)

Specialità di mare

Cruditè di mare (selezionata giornalmente dallo chef) €35,00

Tagliolini freschi all'astice con pomodorini datterini (1,2,3) €24,00



Specialità Terra

Tagliere di salumi e formaggi Calabresi (8,12) €16,00

Gnocco fritto (1) €4,00

Primi piatti

*Paccheri alle cozze con pecorino, lime e granella di
pistacchio (1,7, 8) €16,00*

*La nostra Stroncatura rivisitata (pasta tipica
calabrese) con n'duja e polvere di capperi su fonduta
di parmigiano (1,7,) €13,00*

*Chicche di patate alle vongole con friggitelli e salsa al
gorgonzola (1,7,3) € 15,00*

*Risotto alla barbabietola con porcini trifolati e crema
di taleggio (7) €17,00 (min 2 persone)*

*Scrigni alla carbonara, bisque di crostacei, scampo
lardellato e corallo al prezzemolo (1,7,3,2)
€18,00*

*La Pasta è l'alimento per eccellenza della cucina italiana,
noi vi proponiamo solo pasta fresca per farvi riscoprire il gusto
autentico delle cose buone*

Secondi piatti

*Tagliata di Angus argentino alla griglia con patate al
forno €18,00*

*Costata di Scottona alla griglia con contorno a
scelta €25,00*

*Trancio di tonno Pinne gialle ai semi di sesamo nero
con cipolla caramellata (11,4,) €19,00*

*Calamaretto ripieno di pappa al pomodoro su crema
di piselli e cialda di riso al nero di seppia e polvere di
olive (1,4) €18,00*

*Gran grigliata di pesce con verdure alla griglia
(2,4) €25,00*

*Fritto misto di calamari Patagonia, code di gamberi e
verdure a fiammifero (1,2,4) €19,00*

Contorni

Insalata mista €4,00

Verdure grigliate €4,00

Spinacini freschi €4,00

Patate arrosto €4,00

Patate fritte €4,00

Contorno del giorno €4,00



Pizze classiche

Marinara <i>pomodoro, aglio, origano (1)</i>	€5,00
Margherita <i>pomodoro, mozzarella (1,7)</i>	€5,50
Seminarese DOC <i>pomodoro, mozzarella, soppressata, olive nere, pecorino (1,7,12)</i>	€9,00
Wurstel <i>pomodoro, mozzarella, wurstel (1,7)</i>	€6,50
Napoletana <i>pomodoro, mozzarella, alici, origano (1,7,4,12)</i>	€6,50
Salsiccia <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca (1,7)</i>	€6,50
Diavola <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante (1,7,13)</i>	€6,50
Pugliese <i>pomodoro, mozzarella, cipolla (1,7)</i>	€6,50
Romana <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, olive (1,7,4,12)</i>	€7,50
Siciliana <i>pomodoro, capperi, olive, acciughe, peperoncino (1,12)</i>	€7,50
Ciliegina <i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico (1,7)</i>	€6,50
Boscaiola <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, funghi champignon (1,7)</i>	€8,50
Cotto e funghi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi (1,7)</i>	€8,00
Ricotta <i>pomodoro, mozzarella, ricotta (1,7)</i>	€7,00
Salsiccia e friarielli <i>pomodoro, mozzarella, friarielli saltati, salsiccia fresca (1,7)</i>	€7,50
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, alici (1,7,4,12)</i>	€8,50
4 Stagioni <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi</i>	€8,50
4 Formaggi <i>pomodoro, mozzarella, provola, grana, gorgonzola (1,7)</i>	€8,50
Tonno e cipolla <i>pomodoro, mozzarella, tonno nostrano, cipolla</i>	€7,50
Speck e zola <i>pomodoro, mozzarella, speck croccante, gorgonzola (1,7)</i>	€7,50
Ortolana <i>pomodoro, mozzarella, funghi, zucchine, melanzane, peperoni (1,7)</i>	€8,50
Zingara <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, funghi (1,7)</i>	€8,50
Novella <i>pomodoro, mozzarella, radicchio trevisano pancetta, cipolla (1,7)</i>	€8,50
Salsiccia e radicchio <i>pomodoro, mozzarella, radicchio trevisano, salsiccia fresca (1,7)</i>	€7,50
Parmigiana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, scaglie di grana (1,7)</i>	€7,50

Prosciutto Crudo	€7,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (1,7)</i>	
Rustica	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, peperoni, cipolla (1,7)</i>	
Patatina	€7,00
<i>pomodoro, mozzarella, patatine fritte (1,7,)</i>	
Bufala	€8,50
<i>pomodoro, bufala (1,7)</i>	
La camionista	€9,50
<i>pomodoro, mozzarella, fagioli, n'duja, pancetta, cipolla (1,7,12)</i>	
Frutti di mare	€9,00
<i>pomodoro, frutti di mare (1,2,4)</i>	
Calabrese	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsa piccante, acciughe, n'duja (1,7,4,12)</i>	
Straniera	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella, taleggio, cipolle e olive (1,7)</i>	
Autunno	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia, mais (1,7,12)</i>	
Tropeana	€7,50
<i>pomodoro, mozzarella, uovo, cipolle di Tropea (1,3,7)</i>	
Gamberetti	€9,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini (1,7,2,12)</i>	
Valtellina	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana (1,7)</i>	
Bismark	€9,50
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, uovo occhio di bue (1,7,3,12)</i>	
Genovese	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella, pesto, scaglie di grana, pomodorini (1,7,8)</i>	

Pizze bianche

Salmonata	€8,50
<i>mozzarella, salmone, panna (1,7,4)</i>	
Mare e monti	€8,50
<i>mozzarella, misto funghi, gamberetti, pomodorini (1,7,2,)</i>	
Selvatica	€9,00
<i>crema di noci, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo (1,7,8)</i>	
N'duja	€8,50
<i>mozzarella, provola, n`dujà, cipolla (1,7)</i>	
Lunatica	€8,50
<i>mozzarella, mortadella, pomodori secchi, melanzane fritte e pesto (1,7)</i>	
Gamberi e zucchine	€8,50
<i>mozzarella, zucchine, gamberi (1,7,2)</i>	
Gustosa	€8,50
<i>mozzarella, gorgonzola, pesto, salsiccia (1,7,12)</i>	
Deliziosa	€8,50
<i>mozzarella, rucola, pomodorini, stracchino (1,7)</i>	
Porcini	€8,50
<i>mozzarella, funghi porcini (1,7)</i>	
Primavera	€7,50
<i>mozzarella, pomodorini, basilico, cotto in uscita (1,7,8)</i>	
Solitaria	€8,50
<i>mozzarella, cime di rapa, guanciale, pomodorini (1,7)</i>	

Gricia <i>mozzarella, pecorino romano, pepe, guanciale (1,7)</i>	€8,50
Contadina <i>mozzarella, carciofi, zucchine, pancetta (1,7,12)</i>	€7,50
Balsamica <i>mozzarella, rucola, pomodorini, grana a scaglie, aceto balsamico (1,7)</i>	€8,00
Limidese <i>mozzarella, patate lesse, pancetta, pecorino calabrese, basilico (1,7)</i>	€9,50
Regina <i>zucchine, provola, pancetta, stracciatella, datterini gialli, basilico (1,7)</i>	€9,50

Calzoni

Calzone liscio <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,7)</i>	€6,50
Calzone vegetariano <i>pomodoro, mozzarella, melanzana, peperoni, zucchine e carciofi (1,7)</i>	€8,50
Calzone ai formaggi <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pecorino (1,7)</i>	€7,50
Calzone farcito <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi (1,7)</i>	€8,50

Le Speciali

La Suprema Rossa <i>pomodoro, gamberi rossi, tonno fresco, crema di burrata (1,7,2,4)</i>	€20,00
Mare e Monti <i>mozzarella, porcini, gamberetti, pomodorini (1,7,2)</i>	€12,00
Burratosa <i>mozzarella, crudo, burrata, pomodorini (1,7)</i>	€12,00
Terra Mia <i>mozzarella, pecorino, guanciale piccante calabro, pomodori secchi, pomodorini, basilico (1,7)</i>	€10,00
Bolognese Doc <i>mozzarella, mortadella doc, bufalina, granella di pistacchio (1,7,8)</i>	€12,00
Italiana <i>pomodoro, mozzarella, taleggio, porro, alici (1,7)</i>	€11,00
Veneziana <i>pomodoro, mozzarella, salmone, tonno, gamberetti (1,7)</i>	€11,00

Aggiunta ingredienti da 1€ a 4€

Dolci

Tiramisù (1,3,7) €6,50

Tortino al cioccolato (1,3,7) €6,50

Mille foglie con crema chantilly e frutti di bosco (1,3,7) €6,00

Cheesecake (1,7) €6,00

Crostata di confettura (1,3,7,12) €5,00

Misto bosco con gelato €6,00

Tartufo al pistacchio (1,7,8) €6,50

Tartufo nero / bianco (1,3,7,8) €6,00

Delizia al limone (1,3,7,8) €6,00

Profiteroles al cioccolato (1,3,7,8) €6,00

Babà al rum (1,3,7,8) €6,50

Cannolo siciliano (1,3,7) €6,50

Sorbetto al limone €3,50

Crema al caffè €3,50

Aperitivi

Aperol soda / Crodino / Crodino twist €3,50

Spritz aperol / Spritz campari / Spritz Hugo €6,00

Bevande

Acqua Ferrarelle naturale / frizzante 0,75cl €2,00

Bibite in lattina / bottiglia €3,00

Succhi di frutta €3,00

Birre

Peroni chiara / rossa gan riserva 0,20cl €3,00

Peroni chiara / rossa gan riserva 0,40cl €5,00

Peroni chiara / rossa gan riserva 1L €10,00

Caffè

Caffè / Caffè macchiato €1,50

Caffè corretto €2,00

Cappuccino / Tè caldo €2,00

Caffè decaffeinato / Orzo/ Ginseng €2,00

Digestivi

Amari / Liquori €4,00

Distillati €5,00

Distillati premium €7,00

Vini

Vini al calice

Vino al calice bianco / rosso €4,00

Prosecco al calice €4,00

Vini della casa

Vino bianco "Costa Binelli" 1L €7,00

Vino rosso "Costa Binelli" 1L €7,00

Vini rossi

Chianti DOCG Sant'Ilario €25,00

Dolcetto d'Alba DOC Sobrero €27,00

Montepulciano D'abruzzo DOC Giuliana Vicini €23,00

Valpolicella superiore ripasso Monte del Frà €30,00

Morellino di scansano DOCG "passera" Poggio Trevalle €28,00

Vini Bianchi

Cococciola colline pescaresi IGP Giuliana Vicini €25,00

Judeka Grillo Sicilia €26,00

Gewurztraminer trentino DOC Avio €30,00

Falanghina del sannio Falà €18,00

Chardonnay DOC Langhe Sobrero €25,00

Bollicine

Franciacorta DOCG brut Pietraluce €50,00

Tre ville Gran couvée extra dry €18,00

Prosecco valdobbiadene superiore Duplavis €25,00

Elenco allergeni alimentari

1 - Glutine

2 - Crostacei e derivati

3 - Uova

4 - Pesce e derivati

5 - Arachidi e derivati

6 - Soia e derivati

7 - Latte e derivati

8 - Frutta a guscio e derivati

9 - Sedano e derivati

10 - Senape e derivati

11 - Semi di sesamo e derivati

12 - Anidride solforosa e solfiti

13 - Lupini e derivati

14 - Molluschi e derivati