Antipasti - Appetizer

Insalata di mare calda * Hot seafood salad		Euro	27,00
Scampi alla Catalana * Scampi à la Catalana		Euro	27,00
Sfizio di alici fritte con verdurine croccanti Whim of fried anchovies with crispy vegetables		Euro	24,00
Gran misto di pesce crudo ** Mixed raw fish platter (tuna, amberjack, swordfish, salmon, sca	ampi)	acc. to q	s.q. uantity
Stufatino di scampi e porri * Scampi and leek stew		Euro	27,00
Specialità gratinate* Specialty au gratin		Euro	28,00
Ostriche francesi in base alla reperibilità del mercato Tarbouriech N° 3 / Gillardeau N° 3 / Fine de Claire N° 3 French oysters based on the avaiability on the market Tarbouriech N° 3 / Gillardeau N° 3 / Fine de Claire N° 3		Euro 4,0	0 / 8,00
King Krab olio e limone* (secondo disponibilità) King Krab with oil and lemon (depending onavailability)	etto 100 g.	Euro	35,00
Baccalà al pomodoro fresco passato su letto di patate Baccalà with fresh tomato passed on a bed of potaoes		Euro	27,00
Polipo olio limone e patate * Octopus with oil, lemon and potatoes		Euro	26,00
Scampi con fagioli * Scampi with beans		Euro	27,00
Gamberi al vapore con basmati al pistacchio* Tiger prawns with steamed basmati pistachio		Euro	27,00
Guazzetto di scampi e calamaretti* Typical seafood stew (with scampi and squid)		Euro	27,00
Passata di ceci con scampetti* Chickpea soup with prawns		Euro	27,00
Acciughe del mar Cantabrico con burro e crostin caldi Anchovies of the Cantabrian sea with butter and hot crostini		Euro	25,00
Tartare di tonno** Tuna tartare		Euro	25,00
Battuta di gamberi rossi e lime Tartare of red prawns and lime		Euro	30,00
Scampi crudi Raw scampi		Euro 7,0	0 / 9,00
Gamberi rossi crudi		Euro 70	0 / 0 00

PANE E COPERTO – BREAD AND COVER Euro 4,50 - SERVIZIO E IVA COMPRESO - SERVICE AND TAXES INC

Raw red prawns



^{*}A secondo della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i più alti canoni di qualità.

^{**} Alcuni prodotti freschi della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

^{*} Depending on availability, certain products may be frozen following the highest quality standards.

** Some fresh fish and seafood that are served raw are subjected to blast chilling in order to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04

${\mathcal P}$ rimi e ${\mathcal R}$ isotti - ${\mathcal R}$ ice and ${\mathcal P}$ asta

Tittle MSOLLI - Mice allu asta			
Risottino della "Risacca Blu"* "Risacca Blu" risotto	min. x 2 for 2	Euro 23,	00 cad.
Risottino gamberi rosa e lime* Risotto with pink prawns and lime	min. x 2 for 2	Euro 23,	00 cad.
Risottino al nero di seppia Cuttlefish ink risotto	min. x 2 for 2	Euro 23,	00 cad.
Spaghetti con acciughe, capperi, olive e pan grattato Spaghetti with anchovies, capers, olives and breadcrumbs		Euro	22,00
Spaghetti cozze fresche sgusciate e pecorino romano Spaghetti fresh shelled mussels and pecorino romano		Euro	22,00
Spaghettone grosso con cime di rape e vongole veraci sgusciate Spaghettone grosso with turnip tops and shelled clamps		Euro	23,00
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti with clams		Euro	22,00
Spaghetti ai frutti mare Seafood spaghetti	min. x 2 for 2	Euro 25,	00 cad.
Spaghetti all'aragosta Spaghetti with lobster	etto 100 gr.	Euro	16,00
Linguine di Gragnano all'astice Linguine of Gragnano with lobster	etto 100 gr.	Euro	13,00
Schiaffoni al sugo di triglie Schiaffoni to the juice of red mullet		Euro	22,00
Tagliolini "Hollywood"* Tagliolini à la "Hollywood"		Euro	22,00
Reginelle alla bottarga Reginelle à la bottarga		Euro	22,00
Linguine aglio, paprika dolce e battuta di scampi crudi* Sweet paprika, garlic, linguine and raw scampi tartare		Euro	25,00
Zuppe - Soups			
Zuppa di cozze Mussels soup		Euro	20,00
Zuppa di vongole veraci Clam soup		Euro	25,00
Zuppa di frutti di mare Seafood soup		Euro	28,00

PANE E COPERTO – BREAD AND COVER Euro 4,50 - SERVIZIO E IVA COMPRESO - SERVICE AND TAXES INC

Zuppetta di fave con totanetti e cozze sgusciate* Bean soup with small squid and shelled mussels



^{*}A secondo della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i più alti canoni di qualità.

^{**} Alcuni prodotti freschi della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

^{*} Depending on availability, certain products may be frozen following the highest quality standards.

** Some fresh fish and seafood that are served raw are subjected to blast chilling in order to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04

${\mathcal P}$ iatti di pesce - ${\mathcal F}$ ish

Fritto misto della "Risacca Blu" o a Piacere* "Risacca Blu" fried seafood platter or at pleasure		Euro	28,00
Totano ripieno al fumetto di pesce rosè* Stuffed squid with rosè fish stock		Euro	28,00
Gran misto di pesce alla griglia * Large grilled fish platter		Euro	30,00
Triglie di scoglio fritte Fried red mullet		Euro	26,00
Trancio di coda di rospo al forno con verdure di stagione Slice of monkfish baked seasonal vegetables		Euro	28,00
Sogliola a piacere Sole cooked to your liking		Euro	28,00
Gamberoni alla griglia Grilled king shrimp	etto 100 gr.	Euro	13,00
Scamponi nostrani alla griglia Grilled scamponi	etto 100 gr.	Euro	15,00
Orata e branzino alla griglia o al forno con verdure Sea bream or sea bass grilled or baked with vegetables	etto 100 gr.	Euro	10,00
Branzino o orata al sale Sea bass or sea bream in salt	etto 100 gr.	Euro	10,00
Pescato del giorno a piacere Catch of the day to taste	etto 100 gr.	Euro	12,00
Aragosta alla catalana Catalan Lobster	etto 100 gr.	Euro	16,00
Rombo a piacere Turbot in pleasure	etto 100 gr.	Euro	10,00
Involtini di pesce spada con uvette e pinoli* Swordfish rolls with raisins and pine nuts		Euro	24,00

PANE E COPERTO – BREAD AND COVER Euro 4,50 - SERVIZIO E IVA COMPRESO - SERVICE AND TAXES INC



^{*}A secondo della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i più alti canoni di qualità.

^{**} Alcuni prodotti freschi della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

^{*} Depending on availability, certain products may be frozen following the highest quality standards.

** Some fresh fish and seafood that are served raw are subjected to blast chilling in order to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04

${\mathcal P}$ iatti di pesce - ${\mathcal F}$ ish

etto		
100 gr.	Euro	13,00
etto		
100 gr.	Euro	16,00
	Euro	27,00
	100 gr. etto	100 gr. Euro etto 100 gr. Euro

Contorni - Side dishes

Insalate varie Various salads	Euro	9,00
Patate al forno Baked Potatoes	Euro	9,00
Verdure di stagione al vapore Seasonal steamed vegetables	Euro	9,00



^{*}A secondo della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i più alti canoni di qualità.

^{**} Alcuni prodotti freschi della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



^{*} Depending on availability, certain products may be frozen following the highest quality standards.

** Some fresh fish and seafood that are served raw are subjected to blast chilling in order to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04



$\mathcal{F}_{\text{rutta}}$ - $\mathcal{F}_{\text{ruit}}$

Coppa esotica Exotic cup	Euro	12,00
Frutta fresca di stagione Season fresh fruit	acc. to c	s.q. quantity
Ananas fresco Fresh pineapple	Euro	7,00
Gran misto di bosco Fruit of forest	Euro	12,00
Gran misto di bosco con gelato Fruit of forest with ice cream	Euro	14,00
Mango Mango	Euro	10,00
Papaya Papaya	Euro	10,00
Galati Tanaman		

Gelati - Lce cream

Sorbetto limone e vodka Lemon-vodka ice cream	Euro	8,00
Sorbetto alla mela verde e Calvados Green apple and Calvados ice cream	Euro	9,00
Gelato alla crema di nocciola Hazlenut cream ice cream	Euro	8,00
Gelato al cioccolato Chocolate ice cream	Euro	8,00
Tartufo al pistacchio Pistachio trufled	Euro	13,00



^{*}A secondo della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i più alti canoni di qualità.



^{**} Alcuni prodotti freschi della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

^{*} Depending on availability, certain products may be frozen following the highest quality standards.

** Some fresh fish and seafood that are served raw are subjected to blast chilling in order to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04

\mathcal{D} olci \mathcal{F} atti in \mathcal{C} asa - \mathcal{H} omemade \mathcal{S} weets

Tiramisu' Tiramisu'	Euro	9,00
Torta di mele con gelato Apple pie with ice cream	Euro	10,00
Creme brulè	Euro	9,00
Cassata Siciliana al forno Sicilian speciality	Euro	10,00
Mousse al cioccolato Chocolate Mousse	Euro	9,00
Semifreddo alle mandorle o ai cachi Semifreddo almond or persimmons	Euro	10,00
Caffè Coffee	Euro	3,00



^{*}A secondo della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i più alti canoni di qualità.



^{**} Alcuni prodotti freschi della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

^{*} Depending on availability, certain products may be frozen following the highest quality standards.

** Some fresh fish and seafood that are served raw are subjected to blast chilling in order to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04