



CAFFETTERIA

	TAVOLO	BANCO
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00	€ 1,20
CAFFÈ AMERICANO	€ 2,50	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50	€ 1,70
CAFFÈ CON PANNA	€ 2,50	€ 1,80
CAFFÈ MAROCCHINO	€ 2,50	€ 1,70
CAFFÈ DOPPIO	€ 3,00	€ 2,40
CAFFÈ SHAKERATO	€ 3,50	€ 2,40
CAFFÈ FREDDO	€ 2,00	€ 1,70
CREMA DI CAFFÈ	€ 3,50	€ 3,00
ORZO / GINSENG PICCOLO	€ 1,80	€ 1,30
ORZO / GINSENG GRANDE	€ 2,50	€ 1,60
DECAFFEINATO	€ 2,50	€ 1,50
DECAFFEINATO AMERICANO	€ 3,00	€ 2,50
DECAFFEINATO CORRETTO	€ 3,50	€ 2,50
DECAFFEINATO CON PANNA	€ 3,00	€ 2,50
DECAFFEINATO MAROCCHINO	€ 3,00	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,50	€ 1,60
CAPPUCCINO SOIA / AVENA / SENZA LATTOSIO	€ 2,50	€ 1,90
CAPPUCCINO FREDDO	€ 2,50	€ 1,90
CAPPUCCINO FREDDO SOIA / AVENA / SENZA LATTOSIO	€ 3,00	€ 2,50
CAPPUCCINO DECA SOIA / SENZA LATTOSIO	€ 3,00	€ 2,50
LATTE BIANCO	€ 1,50	€ 1,00
LATTE BIANCO SENZA LATTOSIO	€ 2,00	€ 1,80
CAFFÈ LATTE	€ 2,50	€ 1,80
CAFFÈ LATTE SOIA/ AVENA / SENZA LATTOSIO	€ 3,00	€ 2,50
CAFFÈ LATTE ORZO/ GINSENG	€ 3,00	€ 2,50
CAFFÈ LATTE FREDDO SOIA / AVENA / SENZA LATTOSIO	€ 3,00	€ 2,50
THÈ E INFUSI	€ 6,00	€ 3,00
THÈ FREDDO	€ 4,00	€ 2,50
SPREMUTA D'ARANCIA	€ 4,00	€ 3,00
CIOCCOLATA CALDA	€ 6,00	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€ 6,50	€ 4,50

LIEVITI

	TAVOLO	BANCO
CORNETTO SEMPLICE / FARCITO	€ 1,50	€ 1,30
CORNETTO VEGANO	€ 2,00	€ 1,50
FAGOTTINO CIOCCOLATO E MELE	€ 2,00	€ 1,80
BOMBA ALLA CREMA/ CIOCCOLATO	€ 2,00	€ 1,50
CIAMBELLA / GIRELLA	€ 2,00	€ 1,50
MARITOZZO CON PANNA	€ 5,00	€ 3,50
MINI MARITOZZO CON PANNA	€ 3,50	€ 2,50
MUFFIN AI MIRTILLI/ CIOCCOLATA / PISTACCHIO	€ 3,50	€ 2,50

LA CREDENZA DI RICCI

	TAVOLO	BANCO
BIGNÈ	€ 4,00	€ 3,00
BIGNÈ MINI	€ 2,00	€ 0,80
CROSTATA MARMELLATA DI ALBICOCHE / MORE E VISCIOLE / CIOCCOLATO	€ 3,50	€ 2,50
CIAMBELLONE / CIOCCOLATO	€ 3,00	€ 2,50
OCCHIO DI BUE PICCOLO CON CIOCCOLATO / MARMELLATA / PISTACCHIO	€ 1,50	€ 1,00
OCCHIO DI BUE GRANDE CON CIOCCOLATO / MARMELLATA / PISTACCHIO	€ 3,00	€ 2,50
CROSTATINA ALLE MELE / MARMELLATA / NUTELLA	€ 4,00	€ 3,00
BROWNIE / CAPRESE	€ 5,00	€ 4,00
TORTA DI MELE / CAROTE	€ 4,00	€ 3,00

YOGURT E FRUTTA

	TAVOLO	BANCO
YOGURT CON FRUTTA	€ 6,00	€ 5,00
YOGURT CON CEREALI / MIELE / MARMELLATA	€ 5,00	€ 4,00
MACEDONIA DI FRUTTA	€ 6,00	€ 5,00

SOFT DRINKS

	TAVOLO	BANCO
ACQUA 50CL	€ 2,00	€ 1,20
ACQUA 1L	€ 2,50	€ 2,00
COCA COLA	€ 3,50	€ 2,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50	€ 2,50
FANTA	€ 3,50	€ 2,50
RED BULL	€ 4,00	€ 3,00
SCHWEPPES	€ 3,00	€ 2,50
GINGER BEER	€ 4,00	€ 3,50
GINGER ALE	€ 4,00	€ 3,50
CHINOTTO NERI	€ 3,50	€ 2,50
CEDRATA TASSONI	€ 4,00	€ 3,00
CRODINO	€ 5,00	€ 2,50
SANBITTER	€ 5,00	€ 2,50
CAMPARI SODA	€ 5,00	€ 3,00
APEROL SODA	€ 5,00	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50	€ 3,00



GASTRONOMIA

PANCAKES E PANE, BURRO E MARMELLATA

	TAVOLO
PANCAKE YOGURT E SCIROPPO D'ACERO	€ 8,00
PANCAKE FRUTTI ROSSI / BANANA / CIOCCOLATO	€ 8,00
PANCAKE CHEDDAR, BACON, SCIROPPO D'ACERO	€ 9,00
PANE, BURRO E MARMELLATA	€ 5,00

BAGEL E CORNETTI SALATI

	TAVOLO	BANCO
BAGEL CON SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA, AVOCADO E BURRATA	€ 6,00	€ 5,00
CORNETTO SALATO CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO	€ 4,00	€ 3,50
CORNETTO SALATO CON CRUDO, MOZZARELLA E BASILICO	€ 5,00	€ 4,00
MINI CORNETTO SALATO	€ 3,50	€ 2,50

PIZZE

	TAVOLO
TAGLIERE DI PIZZA ASSORTITA X 1 PERS	€ 5,00
TAGLIERE DI PIZZA ASSORTITA X 2 PERS.	€ 10,00
TAGLIERE DI PIZZA ASSORTITA X 3 PERS.	€ 15,00

TRAMEZZINI

	TAVOLO	BANCO
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€ 3,00	€ 2,50
TONNO E POMODORO	€ 3,00	€ 2,50
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	€ 4,00	€ 3,00
SALMONE, FORMAGGIO E RUCOLA	€ 4,00	€ 3,00
SPINACI E MOZZARELLA	€ 3,00	€ 2,50
CARCIOFINI E UOVO	€ 3,00	€ 2,50
INSALATA DI POLLO	€ 4,00	€ 3,00
TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€ 4,00	€ 3,00

MINI PIZZETTE CROCCANTI RICCI

	TAVOLO
TAGLIERE PIZZETTE CROCCANTI BIANCHE E ROSSE X 1 PERS	€ 3,50
TAGLIERE PIZZETTE CROCCANTI BIANCHE E ROSSE X 2 PERS	€ 7,00
TAGLIERE PIZZETTE CROCCANTI BIANCHE E ROSSE X 3 PERS	€ 10,00

CLUB SANDWICH

+ SUPPLEMENTO 2 € SE SERVITO CON
PATATINE FRITTE

	TAVOLO	BANCO
POLLO, POMODORO, BACON, UOVA, LATTUGHINO E FORMAGGIO	€ 8,00	€ 7,00
SALMONE, AVOCADO, RUCOLA, CETRIOLO E LATTUGHINO	€ 9,00	€ 8,00
AVOCADO, POMODORO, CETRIOLI, LATTUGA, HUMMUS DI CECI	€ 7,00	€ 6,00



BEVERAGE

BIRRE

	TAVOLO	BANCO
FRESCA 4% BIRRA BIANCA DI FRUMENTO, SCHIUMACOMPATTA E CRRMOSA COLORE CHIARO E PROFUMI INTENSI	€ 6,00	€ 5,00
AGRICOLA AMBRATA 6,5% BIRRA AMBRATA, NOTE DI CROSTE DI PANE, CARAMELLO E FRUTTA SECCA, PRUGNA SUL FINALE	€ 6,00	€ 5,00
IGEA 6,5% BIRRA SENZA GLUTINE, ALTAMENTE DIGERIBILE, AGRUMATA	€ 6,00	€ 5,00
PIZZICA 5,2% BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE, COLOR ORO, CON NOTE DI PEPERONCINO	€ 6,00	€ 5,00
TIPA 4,8% BIRRA IPA CON NOTE AGRUMATE ED ERBACEE	€ 6,00	€ 5,00
AGRICOLA 5% BIRRA COLOR ORO CHIARO IN STILE LAGER IN BASSA FERMENTAZIONE	€ 8,00	€ 7,00
BEGGIA 7% BIRRA AMBRATA CARICA, DI ISPIRAZIONE BELGA MA A MODO NOSTRO	€ 8,00	€ 7,00
TARANTA 6% BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE CON GUSTO MORBIDO E COMPATTO	€ 8,00	€ 7,00
NUDA & CRUDA 4,8% BIRRA COLOR DORATO BRILLANTE IN STILE PILS, LEGGERA E DAL GUSTO PULITO	€ 8,00	€ 7,00
LAGUNA BEACH 6,5% AMERICAN IPA DAL COLORE DORATO CON PROFUMI DI AGRUMI E FRUTTA ESOTICA	€ 8,00	€ 7,00

... ALLA SPINA

	TAVOLO	BANCO
PICCOLA	€ 5,00	€ 3,00
MEDIA	€ 6,00	€ 4,00

SPRITZ

	TAVOLO	BANCO
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA	€ 8,00	€ 6,00
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, SODA	€ 8,00	€ 6,00
HUGO SPRITZ LIQUORE AL SAMBUCCO, PROSECCO, SODA	€ 10,00	€ 8,00
PASSION SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA, PASSION FRUIT	€ 8,00	€ 6,00
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	€ 8,00	€ 6,00
RICCI SECRET		

CLASSIC COCKTAILS

	TAVOLO	BANCO
NEGRONI CAMPARI, GIN, VERMOUTH ROSSO	€ 12,00	€ 10,00
NEGRONI SBAGLIATO CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, PROSECCO		
AMERICANO CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, SODA		
GIN TONIC GIN, TONIC WATER		
LONDON MULE GIN, LIME, GINGER BEER		
MOSCOW MULE VODKA, LIME, GINGER BEER		
MEXICAN MULE TEQUILA, LIME, GINGER BEER		
MARGARITA TEQUILA, LIME, TRIPLE SEC		
MOJITO RUM, MENTA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA		
DISARONNO SOUR DISARONNO, LIME, ZUCCHERO, ANGOSTURA		
WHISKY SOUR WHISKY, LIME, ZUCCHERO		

VINIEBOLLICINE (AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
VINO BIANCO/ROSSO	€ 8,00	€ 6,00
PINOT GRIGIO	€ 6,00	€ 4,00
SAUVIGNON VINO BIANCO		
MERLOT VINO ROSSO	€ 6,00	€ 4,00
PROSECCO	€ 8,00	€ 6,00
PROSECCO BRUT DI	€ 6,00	€ 4,00
TREVISI DOC		
PROSECCO DI	€ 6,00	€ 4,00
DI VALDOBBIADENE		
FRANCIACORTA	€ 10,00	€ 8,00

ANALCOLICI

	TAVOLO	BANCO
RICCI LIME, BASILICO, CEDRATA	€ 8,00	€ 6,00
ANANAS ANANAS, COCCO, TONIC WATER		
PASSION PASSION FRUIT, LIME, BITTER		
ARANCIA ARANCIA, LIME, SAMBUCCO, POMPELMO		
TEMPLE RUN GINGER ALE, LIMONATA, GRANATINA		

COMBO APERITIVO RICCI

BOWL RICCI (OLIVE VERDI DOLCI, MANDORLE TOSTATE E TARALLI) € 5,00
BOWL RICCI (OLIVE VERDI DOLCI, MANDORLE TOSTATE E TARALLI) + SOFT DRINK € 10,00
BOWL RICCI (OLIVE VERDI DOLCI, MANDORLE TOSTATE E TARALLI) + CALICE VINO € 12,00
COCKTAIL / BIRRA / VINO / SOFT DRINK + SELEZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI DEL BANCO € 15,00
DRINK PREMIUM / CALICE FRANCIACORTA + SELEZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI DEL BANCO € 18,00
TAGLIERE DEL SALUMIERE + BEVANDA / CALICE DI VINO FOCACCIA BIANCA € 20,00

DOPO LE 18:00 TUTTI I SOFT DRINKS BEVANDE E BIRRE VERRANNO SERVITI AL TAVOLO CON LO STESSO PREZZO DEGLI ANALCOLICI



BEVERAGE

AMARI, DISTILLATI, LIQUORI

VODKA (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
BULBASH ORIGINAL	€ 5,00	€ 3,00
BELVEDERE	€ 9,00	€ 6,00
ABSOLUT	€ 7,00	€ 5,00
BELLOW 42	€ 6,00	€ 4,00
GREY GOOSE	€ 8,00	€ 5,00

GRAPPA (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
GRAPPA BERTA	€ 12,00	€ 8,00
PIASI BRACHETTO		
ROGGIO DI PROSECCO	€ 8,00	€ 6,00
ROGGIO DI MOSCATO	€ 8,00	€ 6,00
ROGGIO DI AMARONE	€ 8,00	€ 6,00
ROGGIO BARRICATA	€ 8,00	€ 6,00

RUM (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
MATUSALEM7 ANOS	€ 7,00	€ 5,00
ZACAPA 23 ANOS	€ 10,00	€ 8,00
BACARDI CARTA ORO	€ 6,00	€ 4,00
RUM SANTA TERESA 1796	€ 8,00	€ 6,00
ANTIG. SOLE		
RUM BARCELO IMPERIAL	€ 6,00	€ 4,00
RUM PLANTATION XAYMACA	€ 7,00	€ 5,00
RUM MOUNT GAY	€ 6,00	€ 4,00
BLACK BARREL 43		

WHISKY (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
RED LABEL	€ 6,00	€ 4,00
LAPRHROAIG 10	€ 8,00	€ 6,00
TALISKER STORM	€ 8,00	€ 6,00
TOKI SUNTORY	€ 10,00	€ 7,00
BUSHMILL	€ 6,00	€ 4,00
CAOL ILA 12 YEARS	€ 10,00	€ 8,00
BUSKER SINGLE MALT	€ 7,00	€ 5,00
YUSHAN BLENDED MALT	€ 12,00	€ 10,00

TEQUILA (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
DON JULIO BLANCO 36°C	€ 9,00	€ 7,00
ESPOLON BLANCO 40°C	€ 6,00	€ 4,00
ESPOLON REPOSADO 40°C	€ 7,00	€ 5,00
CAZADORES BLANCO 40°C	€ 5,00	€ 3,00

AMARI (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
AMARO DEL CICLISTA	€ 5,00	€ 3,50
ORIGINALE BRAULIO	€ 5,00	€ 3,50
DISARONNO	€ 5,00	€ 3,00
JAGERMEISTER	€ 4,00	€ 3,00
AMARO DEL CAPO	€ 4,00	€ 3,00
FERNET BRANCA	€ 4,00	€ 3,00
FERNET BRANCA-MENTA	€ 4,00	€ 3,00
JEFFERSON	€ 7,00	€ 5,00
LUCANO	€ 4,00	€ 3,00
FORMIDABILE	€ 7,00	€ 5,00
UNICUM	€ 6,00	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 5,00	€ 3,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 5,00	€ 3,00
LIMONCELLO	€ 4,00	€ 3,00
COGNAC MARTELL	€ 8,00	€ 6,00
BAILEYS IRISH CREAM	€ 8,00	€ 6,00
RATAFIA ELISIR	€ 6,00	€ 4,00

GIN (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
TANQUERAY	€ 6,00	€ 4,00
TANQUERAY 10	€ 7,00	€ 5,00
MONKEY	€ 8,00	€ 6,00
ELEPHANT	€ 8,00	€ 6,00
MARE	€ 7,00	€ 5,00
BOMBAY	€ 7,00	€ 5,00
HENDRIK'S	€ 8,00	€ 6,00
LONDON N.3 DRY	€ 8,00	€ 6,00
DINGLE ORIGINAL POT STILL	€ 7,00	€ 6,00

VINI DOLCI (€/AL CALICE)

	TAVOLO	BANCO
PASSITO	€ 8,00	€ 6,00
NAJM MALVASIA DELLE LIPARI		
BUKKURAM	€ 12,00	€ 10,00
CANTINA MARCO DE BARTOLI		
BEN RYÉ	€ 10,00	€ 8,00
ZIBIBBO DONNAFUGATA		
MUFFATO DELLA SALA	€ 12,00	€ 10,00
ANTINORI		
SOUTHERN CHATEAU SIMON	€ 12,00	€ 10,00
BARSAC		



I NOSTRI TAGLIERI

IL SALUMIERE CONSIGLIA

SELEZIONE DI MORTADELLE

MORTADELLA CON PISTACCHI DI BRONTE

MORTADELLA CON TARTUFO NERO CON SCAGLIE DI REGGIANO VACCHE ROSSE 30 MESI

€ 18,00

SELEZIONE DI NERO ABRUZZESE

SALAME AL MONTEPULCIANO / SALAME AL TARTUFO / LOMBO-LARDO / LONZA

€ 30,00

DALL'ANTICA CORTE PALLAVICINA I FRATELLI SPIGAROLI

CULATELLO DI ZIBELLO / MARIOLA DI PARMA / SPIGAROLINO / SALAME GENTILE

€ 30,00

TI TOLGO LA SETE... COL PROSCIUTTO

PROSCIUTTO CINTA SENESE / PROSCIUTTO LANGHIRANO RISERVA / CULACCIA DI PARMA

PROSCIUTTO FUMATO DOK

€ 26,00

IL TAGLIERE DEL BANCO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SECONDO

L'ESPERIENZA E L'ISPIRAZIONE DEL NOSTRO SALUMIERE

€ 28,00

L'OLIMPO DEL PROSCIUTTO

RIGOROSAMENTE TAGLIATO A MANO

PATANEGRA DE BALLOTTA 100% 60 MESI / NERO DE BIGORRE / NERO DEI NEBRODI

€ 45,00

FOIE GRAS D'ANATRA

CON CROSTINI DI PANE E SALSA DI AMARENE

€ 30,00

SELEZIONE DI SALUMI SPAGNOLI

CHORIZO DI PATANEGRA / LOMO DI PATANEGRA / MORCON DI PATANEGRA / CECINA DE LEON

€ 35,00



I NOSTRI TAGLIERI

IL MASTRO CASARO RACCONTA

BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

€ 22,00

LE FORME DEI LATTI

AL LATTE VACCINO / AL LATTE DI PECORA / AL LATTE DI CAPRA / AL LATTE DI BUFALA

€ 26,00

IL CASARO E IL IL TEMPO

PERCORSO DEGUSTATIVO ATTRAVERSO TECNICHE DI LAVORAZIONE E AFFINAMENTO

€ 28,00

I NOSTRI ALPEGGI

BAGOSS / FONTINA / ALPEGGIO DI MALGA STAGIONATO / FORMAI DE MUT-MONTE VERONESE

€ 30,00

DALLA FRANCIA, LA NOSTRA SELEZIONE

BRIE DE MEAUX / MORBIER / RACLETTE / SAINT MAURE / CAMEMBERT / PONT L'EVEQUE

€ 30,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI ERBORINATI

BLUE GINS / BLU CARAIBICO / BLU 61 / ROQUEFORT / BASAJO / STILTON

€ 28,00



I NOSTRI TAGLIERI

IL PESCATORE IN TAVOLA

SALUMI DI MARE

PESCE SPADA AFFUMICATO / TONNO AFFUMICATO / BOTTARGA DI TONNO ROSSO DO CABRAS

€ 40,00

RED KING

SALMONE SELVAGGIO REALE SERVITO CON CROSTINI E BURRO DOLCE FRANCESE

€ 38,00

DALLE FAROE

SALMONE ALLEVATO IN MARE SERVITO CON CROSTINI E BURRO DOLCE FRANCESE

€ 28,00

CARPACCIO DI TONNO

AGLI AGRUMI E PISTACCHIO

€ 25,00

LE NOSTRE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

CON CROSTINI DI PANE AI CEREALI E BURRO DOLCE DELLA NORMANDIA

€ 25,00



GLI ANTIPASTI

BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO

€ 16,00

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA

€ 20,00

PROSCIUTTO DI PARMA O SAN DANIELE

€ 14,00

**BURRATA DI ANDRIA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO
E PANE CROCCANTE**

€ 18,00

FILETTO DI BACCALÀ FRITTO CON MAYO AL LIME

€ 10,00

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA

€ 8,00

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni presente nell'ultima pagina del menu

*prodotto congelato / prodotto di produzione propria congelato a -18° all'interno dell'attività

** il prodotto ittico crudo è abbattuto secondo quanto richiesto dal REG. CE 853/04

 piatto vegetariano



PRIMI PIATTI

**SPECIAL DEL GIORNO...
CHIEDI ALLO CHEF!**

MEZZA MANICA ACQUA E FARINA ALLA CARBONARA ^{1/3/7/8}

€ 16,00

MEZZA MANICA ACQUA E FARINA ALLA AMATRICIANA ^{1/7}

€ 12,00

TONNARELLO CACIO E PEPE ^{1/7}

€ 15,00

TONNARELLO POMODORO E BASILICO ^{1/7}

€ 14,00

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni presente nell'ultima pagina del menu

*prodotto congelato / prodotto di produzione propria congelato a -18° all'interno dell'attività

** il prodotto ittico crudo è abbattuto secondo quanto richiesto dal REG. CE 853/04

 piatto vegetariano



SECONDI PIATTI

SCHIACCIATA DI POLLO CBT CON RISO BASMATI E VERDURE WOK ^{1/8}

€ 18,00

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE ARROSTO

€ 25,00

POLPETTE **RICCI** CON SCARPETTA ¹

€ 18,00

GUANCIA DI MANZO STRACOTTO CON PURÈ ⁷

€ 28,00

HAMBURGER **RICCI** CON ICEBERG

BACON, CHEDDAR CHEESE E PATATINE FRITTE

€ 18,00



CONTORNI

CICORIA* RIPASSATA / SPINACI* / CIME DI RAPA*

€ 6,00

PATATE ARROSTO

€ 5,00

INSALATA VERDE

€ 6,00

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni presente nell'ultima pagina del menu

*prodotto congelato / prodotto di produzione propria congelato a -18° all'interno dell'attività

** il prodotto ittico crudo è abbattuto secondo quanto richiesto dal REG. CE 853/04



piatto vegetariano



piatto leggermente piccante o con salse piccanti



LE NOSTRE INSALATE

INSALATONA RICCI ⁷

VERDE, RUCOLA, POMODORINI, FETA E ZUCCHINE

€ 14,00

INSALATONA CAESAR SALAD ^{1/3/7}

LATTUGA, POLLO, SCAGLIE PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE
E SALSA CAESAR

€ 14,00

INSALATONA NIZZARDA ^{3/4}

VERDE, RUCOLA, POMODORO, ALICI, UOVA SODE E TONNO**

€ 14,00

VELLUTATA DEL GIORNO

€ 12,00

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni presente nell'ultima pagina del menu

*prodotto congelato / prodotto di produzione propria congelato a -18° all'interno dell'attività

** il prodotto ittico crudo è abbattuto secondo quanto richiesto dal REG. CE 853/04



piatto vegetariano



piatto leggermente piccante o con salse piccanti



LE PIZZE

ROSSE

BIANCHE

• MARINARA	€ 8,00
• MARGHERITA	€ 10,00
• MARGHERITA CON BUFALA	€ 14,00
• NAPOLI	€ 12,00
• FUNGHI	€ 12,00
• AMATRICIANA	€ 14,00
• SALSICCIA	€ 12,00
• CAPRICCIOSA	€ 15,00
• FUNGHI E PROSCIUTTO	€ 14,00
• PACHINO E BUFALA	€ 15,00
• DIAVOLA	€ 12,00
• PARMIGIANA	€ 14,00
• TONNO E CIPOLLA	€ 12,00
• VEGETARIANA	€ 12,00
• VEGANA	€ 10,00

• SPECK E PROVOLA	€ 14,00
• QUATTRO FORMAGGI	€ 12,00
• BOSCAIOLA	€ 12,00
• PATATE E SALSICCIA	€ 12,00
• CRUDO E RUCOLA	€ 10,00
• BRESAOLA	€ 12,00
• RADICCHIO E GORGONZOLA	€ 14,00
• FIORI E ALICI	€ 12,00
• PATATE	€ 10,00
• ZUCCHINE	€ 10,00
• CROSTINO	€ 10,00
• FOCACCIA BIANCA	€ 8,00

GOURMET

• PACHINO, BUFALA E BASILICO	€ 15,00
• FAVOLOSA MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO	€ 15,00
• BRESAOLA, RUGHETTA E GRANA	€ 15,00
• CRUDO E RUCOLA	€ 15,00
• SALMONE INSALATA ICEBERG E STRACCIATELLA	€ 15,00



PIZZA GLUTEN FREE

MARGHERITA
€ 14,00



LE NOSTRE PINSE

MARGHERITA

€ 7,0

CICORIETTA

€ 8,00

SCAROLA

€ 9,00

MARINARA

€ 6,50

CROSTINO

€ 8,00

DIAVOLA

€ 8,00

POMODORI E GAMBERETTI

€ 9,00

CON LA NUTELLA

€ 6,50



SUPPLI E CROCCHETTE

SUPPLÌ

€ 2,00

CROCCHETTE DI PATATE

€ 1,80

CHICKEN NUGGETS

€ 6,00



I DOLCI

TARTELLETTA DI FROLLA ARTIGIANALE ^{1/3/7}

CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI ROSSI

€ 6,00

SORBETTO AL LIMONE

CON CRUMBLE ARACHIDI E CARAMELLO SALATO

€ 6,00

TIRAMISÙ ^{1/3/7}

€ 8,00

CHEESE CAKE

CON FRUTTI DI BOSCO

€ 8,00

DALLA NOSTRA CREDENZA...

LISTA DEGLI ALLERGENI

1 Glutine/ Gluten

2 Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives

3 Uova e derivati / Eggs and derivatives

4 Pesce e derivati / Fish and derivatives

5 Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives

6 Soia e derivati / Soy and derivatives

7 Latte e derivati / Milk and derivatives

8 Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives

9 Sedano e derivati / Celery and derivatives

10 Senape e derivati / Mustard and derivatives

11 Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives

**12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 1mg/kg
o 10mg/l espressi come SO₂ / Sulphur dioxide and sulphites
in concentrations greater than 1 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂**

13 Lupino e derivati / Lupin and derivatives

14 Molluschi e derivati / Molluscs and derivatives