



Riviera

RESTAURANT & BEACH CLUB

ANTIPASTI

... i crudi

SCAMPI* (6,10)	6 cad.
GAMBERO ROSSO* (6,10)	5 cad.
OSTRICHE GILLARDEAU (2)	5 cad.
SELEZIONE DI CRUDI*	28
<i>1 ostrica, 1 gambero rosso, 1 scampo, tartare, carpaccio</i>	
TARTARE DI TONNO* ROSSO (1)	19
<i>del mediterraneo con guacamole e pepe bianco</i>	
GAMBERO ROSA* (6,3)	18
<i>con zucchine marinate, mandorle e parmigiano</i>	
TARTARE DI RICCIOLA* (1,5)	18
<i>con pinoli di Fregene e basilico</i>	
CARPACCIO DI ORATA* (1,12)	16
<i>con acqua di pomodoro</i>	

... i cotti

SAUTE' DI VONGOLE VERACI (2)	18
SAUTE' DI COZZE (2)	12
ORTO E MARE* (1,3,4,7,9)	14
<i>in pastella con salsa acidula</i>	
POLPO* (2)	18
<i>con patate schiacciate come al frantoio</i>	
INSALATA DI MARE* (2,6,14)	17
<i>con calamari* e gamberetti* bianchi, sedano, olive, capperi</i>	
MAZZANCOLLE* (6,7,9)	18
<i>in salsa tartara a "mò di Dora"</i>	

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (2,4)	18
BUCATINI COZZE E PECORINO (2,4)	16
TAGLIOLINI CON TELLINE (2,4)	24
<i>pasta fatta in casa con telline sgusciate</i>	
MEZZI PACCHERI DI GRAGNANO (1,2,4)	19
<i>con ricciola, datterino giallo e bottarga</i>	
GNOCCHI DI RICOTTA* (2,3,4,6)	18
<i>con guazzetto di calamari e gamberi</i>	
FETTUCCINE AL POMODORO (4)	12
<i>pasta fatta in casa con pomodorino del Piennolo e basilico fresco</i>	

SECONDI

FRITTURA DI GAMBERI* E CALAMARI* (2,4,6,7)	17
GRAN FRITTO DI PARANZA (1,4,7)	20
PESCATO DEL GIORNO (1)	80/kg
<i>cottura a richiesta: al sale, con patate, alla griglia</i>	
DARNA DI BRANZINO (2)	21
<i>con insalata di finocchi, olive, capperi e arancia</i>	
TRANCIO DI PESCATO (1,3,4,9,10)	23
<i>con cicorietta di campo</i>	
SCAMPI ALLA GRIGLIA (6,9)	38
<i>con burro al limone</i>	
FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA (1)	19
<i>con verdure grigliate e salsa verde</i>	
COSTATA DI ROMBO (1,4)	23
<i>con patate al forno e salsa al pecorino</i>	

DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE	8
FRAGOLE	8
TIRAMISU' (3,4,5,9)	10
TORTINO RICOTTA E PERE (3,4,5,9)	10
LEMON CURD (4,5,9) <i>con meringa, crema al limone e crumble alle mandorle</i>	10
CROSTATE CON FARINA INTEGRALE (3,4,5,9) <i>macinata a pietra, confetture bio e crema inglese</i>	9
TORTA CAPRESE (3,5,9) <i>con gelato alla vaniglia</i>	9
TARTELLETTA AI FRUTTI DI BOSCO (3,4,5,9) <i>con crema pasticciera</i>	10

MEZZA PORZIONE

Il costo della mezza porzione è di -20% del listino

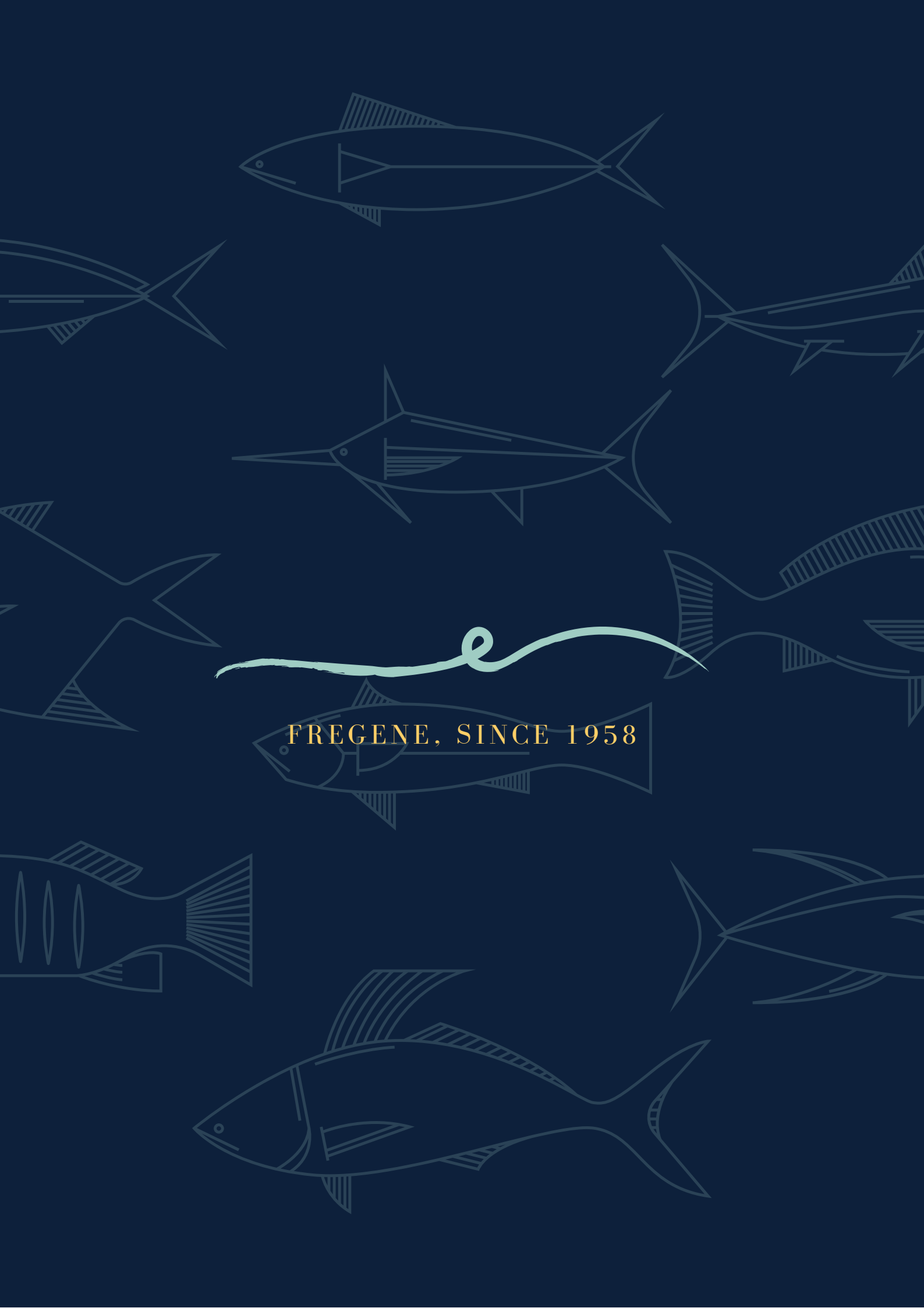
Gentile cliente, la informiamo che i prodotti contrassegnati con () possono essere surgelati all'origine o in loco, mediante processo di abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.*

ALLERGENI

(1 pesce, 2 molluschi, 3 latticini, 4 glutine, 5 frutta a guscio, 6 crostacei, 7 arachidi, 8 lupini, 9 uova, 10 solfiti, 11 soia, 12 sesamo, 13 senape, 14 sedano)

AVVERTENZE COVID-19

Si ricorda ai gentili ospiti di indossare la mascherina ogni volta che non si è seduti al tavolo. Inoltre, si raccomanda di non creare assembramenti all'interno e all'esterno del locale e di mantenere la distanza interpersonale minima di 1 metro, grazie.



FREGENE, SINCE 1958