



“RICCARDO and GIORGIO”

*Vi attendono tutti i giorni
dalle ore 12 alle ore 15,30*

*We look forward to welcoming you
every day from 12 p.m. until 3,30 p.m.
and wish you a nice lunch*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



Antipasti/Hors D'ouvres

- Gamberi di Santa adagiati su purea** € 26,00
Local prawns on bed of mashed potatoes and spinach
Ingredienti: gamberi, patate, spinaci, sale, olio, erbe
*Allergeni: pesce - Provenienza: locale
- Tartare di tonno** € 23,00
Tuna tartare
Ingredienti: tonno, cipolla, capperi, finocchi, limone, sale, olio
*Allergeni: pesce
- Mix marinato: acciughe e triglie con cipolla di Tropea** € 20,00
marinated mix of anchovies and mullets with red onion
Ingredienti: acciughe, triglie, cipolla, sale, olio, limone
*Allergeni: pesce
- Salmone fresco marinato con zucchero, sale e agrumi** € 20,00
fresh salmon marinated with sugar, salt and citrus.
Ingredienti: salmone, zucchero, sale, limone, arance, pompelmo
*Allergeni: pesce
- Caprese** € 16,00
Bufalo mozzarella, tomato, origan and basil
Ingredienti: mozzarella di bufala, pomodoro, origano, basilico
*Allergeni: latte
- Prosciutto crudo con melone Cantalupo** € 16,00
Raw ham with Cantalupo melon
Ingredienti: prosciutto crudo e melone
*Allergeni:
- Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano** € 16,00
Beef carpaccio with arugula and parmesan cheese
Ingredienti: bresaola, rucola parmigiano, olio, limone
*Allergeni: latte
- ### Insalate miste/Mix salad
- Insalata nizzarda** € 15,00
Mixed salad with tomatoes, anchovies, boiled egg and tuna
Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodori, tonno, acciughe, uovo sodo
*Allergeni: uovo
- Rucola con scaglie di parmigiano e cipolla** € 12,00
Arugola salad with parmesan and red onions
Ingredienti: rucola, parmigiano, cipolla rossa
*Allergeni: latte
- Insalata capricciosa** € 12,00
Mixed salad with tomatoes, carrots and bufalo mozzarella
Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodoro, carote, mozzarella
*Allergeni: latte
- Insalata mista** € 10,00
Mixed salad with tomatoes and carrots
Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodori, carote
*Allergeni: latte

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 3,00

* alcuni tipi di pesci potrebbero essere abbattuti



Primi piatti/First courses

Tagliolini bianchi con gamberi e zucchine € 20,00

Tagliolini with prawns and courgettes

Ingredienti: tagliolini bianchi, gamberi, zucchine, pomodoro, sale, olio

*Allergeni: glutine, pesce

Chicche della nonna con pomodoro fresco e basilico € 16,00

Potato gnocchi with fresh tomato sauce and basil

Ingredienti: gnocchi di patate, olio extrav. aglio, pomodoro fresco, basilico, prezzemolo

*Allergeni: glutine

Trenette al pesto € 18,00

Trenette with pesto sauce

Ingredienti: trenette, basilico, aglio, pecorino, caprino, panna

*Allergeni: glutine, latte

Tagliolini al nero di seppia con totani € 20,00

Tagliolini with cuttlefish ink with squid

Ingredienti: tagliolini al nero di seppia, calamari, pomodoro, prezzemolo

*Allergeni: glutine, pesce

Spaghetti alle vongole € 18,00

Spaghetti with clams

Ingredienti: spaghetti, vongole, aglio, olio extravergine, vino bianco, prezzemolo, sale

*Allergeni: glutine, pesce

Penne alla Portofino € 16,00

Penne with tomato and pesto sauce

Ingredienti: penne, salsa di pomodoro, pesto, panna

*Allergeni: glutine, latte

Spaghetti dello chef € 18,00

Spaghetti with fisch sauce

Ingredienti: spaghetti, pomodoro, pesce fresco

*Allergeni: latte

Penne all'arrabbiata € 14,00

Penne with spice tomato sauce

Ingredienti: penne, aglio, peperoncino, capperi, salsa di pomodoro, prezzemolo

*Allergeni: glutine

Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 14,00

Spaghetti with garlic, oil extra and hot pepper

Ingredienti: spaghetti, aglio, olio extravergine, peperoncino, prezzemolo

*Allergeni: glutine

(*) **Pizza margherita** € 12,00

(*) Prodotti surgelati / frozen product

Ingredienti: pomodoro, mozzarella

*Allergeni: glutine, latte

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 3,00

* alcuni tipi di pesci potrebbero essere abbattuti



Secondi piatti/Main courses

Tonno alla griglia Grilled tuna Ingredienti: tonno, olio extravergine, erbe <i>*Allergeni: pesce</i>	€ 25,00
Pesce alla griglia (secondo disponibilità) Grilled fish according to availability <i>*Allergeni: pesce</i>	€ 25,00
Verdure al forno con caprino Grilled vegetables with soft cheese Ingredienti: melanzane, zucchine, peperoni, caprino, origano, olio <i>*Allergeni: latte</i>	€ 16,00
Omelette naturale Plain omelette Ingredienti: uova, sale, parmigiano <i>*Allergeni: uova, latte</i>	€ 10,00
Omelette al formaggio/cotto Cheese and ham omelette Ingredienti: uova, sale, parmigiano, prosciutto cotto, formaggio <i>*Allergeni: uova, latte</i>	€ 12,00
Composizione di formaggi Selection of cheese Ingredienti: latte, caglio <i>*Allergeni: latte</i>	€ 14,00

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 3,00

* alcuni tipi di pesci potrebbero essere abbattuti



Dolci e frutta/ Desserts and fresh fruit

Crostatina ai frutti di bosco Crostatina pastry with fresh berries Ingredienti: latte, burro, uova, scorza limone, bicarbonato, sale, farina, lamponi, more, mirtilli <i>*Allergeni: glutine, latte, uova</i>	€ 12,00
Flan al cioccolato fondente Chocolate flan Ingredienti: farina, zucchero, uova, latte, cioccolato, vaniglia <i>*Allergeni: glutine, latte, uova</i>	€ 10,00
Semifreddo al torroncino Nougard parfait with hot chocolate Ingredienti: latte, zucchero, oli vegetali, torrone, grassi vegetali, uova, glucosio, cioccolata calda <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 10,00
Panna cotta con salsa di fragole Panna cotta with strawberries Ingredienti: latte, uova, zucchero, colla di pesce, panna <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 10,00
Fragole con gelato Strawberries with ice cream Ingredienti: fragole, latte, uova, zucchero <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 12,00
Composizione di frutta fresca Selection of mixed fruits Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone, pesche <i>*Allergeni:</i>	€ 10,00
Frutti di bosco Blueberries, raspberries, blackberries Ingredienti: lamponi, more, mirtilli <i>*Allergeni:</i>	€ 10,00
Frutti di bosco con gelato Blueberries, raspberries, blackberries with ice cream Ingredienti: lamponi, more, mirtilli con gelato <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 12,00
Macedonia di frutta Fresh fruit salad Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone <i>*Allergeni:</i>	€ 8,00
Macedonia con gelato Fresh fruit salad with ice cream Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone con gelato <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 10,00
Ananas al Grand Marnier Fresh pineapple with Grand Marnier Ingredienti: ananas, Grand Marnier <i>*Allergeni:</i>	€ 10,00
Gelati misti Selection of ice cream Ingredienti: latte, uova <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 9,00
1 Pallina di Gelato (1 ball ice cream)	€ 3,00
2 Palline di Gelato (2 ball ice cream)	€ 6,00
Coperto/ Cover Charge / Bedeckt	€ 3,00



Acque minerali/Mineral water

Acqua minerale S. Bernardo 1 l. € 4,00
S. Bernardo mineral water

Acqua minerale S. bernardo 1/2 l. € 3,00
S. Bernardo mineral water 1/2 Lt.

Bibite varie € 6,00
Soft drinks

Birra nazionale € 8,00
Domestic beer

Birra estera € 8,00
Imported beer

Bicchieri di vino € 8,00
Wine by the glass

1/4 vino € 14,00
1/4 Lt. House wine

1/2 vino € 20,00
1/2 Lt. House wine

***Allergeni: solfiti**

Selezione di vini a bicchiere/Our selection of wine glasses

Amarone Bertani € 18,00
Barolo Montaribaldi € 18,00
Barbaresco Montaribaldi € 15,00
Brunello C. d'Orcia € 18,00
Nebbiolo Montaribaldi € 12,00
Le Volte Antinori € 12,00
Le Difese € 11,00
Maraccio E. Primo € 8,00
Rosso di Montalcino "Gerla" € 12,00
Barco Reale Capezzana € 8,00

Pinot Grigio Puiatti € 8,00
Chardonnay Frescobaldi € 8,00
Sauvignon Puiatti € 8,00
Pinot Gris Alsaiano Gruss € 12,00
Gewurztraminer Alsaiano Gruss € 12,00
Pigato/Vermentino € 8,00
..... €
..... €
..... €
..... €
..... €

Ai nostri gentili ospiti

“RICCARDO and GIORGIO”

informano

Il pesce (crudo) servito sulla terrazza del bar viene preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3 lettera D punto 1.

Questo significa che il pesce fresco viene trattato con speciali macchine chiamate “abbattitori” dove la temperatura scende velocemente a oltre i -32 gradi e per almeno 6 ore, così che il PARASSITA viene eliminato.

Pertanto potete consumare il vostro crudo di pesce in assoluta tranquillità sicuri che siano stati rispettati tutti i procedimenti in materia di sicurezza alimentare come da corsi HCCP da noi conseguiti.

FACCIAMO UN PÒ DI CHIAREZZA SULLA FORMA DI CONSERVAZIONE DEL PESCE:

CONGELAMENTO:

con il congelamento (ovvero il mantenere gli alimenti ad una temperatura inferiore a -18 °C) si ottiene il blocco pressochè totale della crescita microbica con la formazione di cristalli che danneggiano le proprietà organolettiche dell'alimento;

ABBATTIMENTO:

in poche parole l'abbattitore è un surgelatore che, sfruttando aria forzata a -40 °C, raffredda rapidamente il cibo portando la temperatura a -32 gradi per almeno 6 ore e senza che si formino i cristalli di ghiaccio che alterano la consistenza ed il sapore del cibo spezzandone le cellule.

Vi ricordiamo che i nostri prodotti surgelati sono segnalati con il segno *

Vi informiamo inoltre che tutti gli ambienti vengono giornalmente sanificati.

RingraziandoVi per la fiducia
il bar