



RISTORANTE "LA RISACCA"
A LIDO DI CAMAIORE, DAL 1972.

4 Percorsi Degustazione

Soltanto per l'intero Tavolo | Just Whole Table

"A Mano Libera", in Sette portate

Sette portate a discrezione della Cucina,
per farvi immergere nella nostra idea di cucina e
farvi scoprire il menu in tutte le sue forme.

80 € a persona | coperto e bevande non inclusi

"Tradizione e Dintorni in Cinque portate

Ricciola, pomodoro, pompelmo, balsamico, yogurt e fichi
Vaporata di Mare, patata schiacciata, erba cipollina, salsa romesco
"Tordelli" di Rana Pescatrice, ristretto di granchio, zucchine e pistacchio
Melanzana alla Parmigiana 2.0
Dessert

60 € a persona | coperto e bevande non inclusi





Antipasti

Il nostro Crudo di Mare : selezione di pesci e crostacei Selection of raw local fish, scampi, prawns, oyster (2,4,9,12,14)	45
Le Ostriche Oysters (14)	5 cad
Ricciola , pomodoro, pompelmo, balsamico, yogurt e fichi Jack fish, tomato, grape fruit, balsamic, yogurt, figs (4,12)	25
Tataki di Tonno , friggitelli, daikon, teriyaki Tuna Tataki, green peppers, daikon, teriyaki sauce (4,6,11,12)	24
Seppia , fagiolini alla mediterranea, gazpacho di pomodoro verde Cuttlefish, green beans mediterranean style, green tomato gazpacho (3,9,12,14)	20
La Vaporata di Mare , patata schiacciata, erba cipollina, salsa romesco Steaming mix seafood, mush potatoes, “romesco” sauce (2,4,9,12,14)	24
Tartare di Manzo , pesca, tuorlo, pomodoro Beef Tartare, peach, yolk, tomato (3,5,10)	20
 Uovo Croccante , zucchine marinate, melanzana arrosto Fried Egg, marinated courgettes, roasted aubergine (1,3,5,7)	18





Primi Piatti

Le Linguine “alla Risacca”, dal 1972: la nostra versione della “Trabaccolara”
Linguine, with tomato, local fish, prawns, squids and clams
(1,2,4,9,12,14)

22

Spaghetto Freddo, crudo di scampi, basilico, mela, verdure croccanti
Cold Spaghetti, raw scampi, basil, apple, crunch vegetables
(1,2,9,12)

25

“Tordelli” di Rana Pescatrice, ristretto di granchio, zucchine e pistacchio
Ravioli stuffed with monkfish, blue crab, courgettes, pistaccio
(1,3,4,7,8,9)

25

Risotto alla pizzaiola, gambero biondo, burrata e origano
Risotto “pizzaiola” with tomato, pink prawns, burrata and oregano
(2,4,7,9,12)

25

Paccheri ragù di ossobuco, albicocca e cacao
Paccheri, braised veal ragout, apricot and cocoa
(1,7,9)

22



Ravioli di pappa al pomodoro, provola affumicata e olive Nocellara
Ravioli stuffed with bread and tomato, smoked provola cheese, olives
(1,3,7,9)

18





Secondi Piatti

La Frittura di mare , le sue maionesi, verdure di stagione Mix Fried fish and vegetables with aours Mayo (1,2,3,4,5,8,12,14)	25
Guazzetto fresco di pescato, vongole veraci, fagioli schiacciati Fresh Fish and clams soup, local beans (4,6,9)	36
Trancio di Pescato alla brace, pomodoro arrosto, cozze, anacardi e cipollotto Slice of local fish, roasted tomato, mussels, cashew nuts, onion (4,5,8,12)	40
Scampi alla Catalana: pomodoro, sedano, cipolla di Tropea e basilico Steamed Scampi, "Catalana" style: tomato, celery, Tropea onion, basil (2,9,12)	55
Agnello , carote, caffè e nocciola Lamb, carrots, coffee, nuts (1,3,7,8)	35
 Melanzana alla Parmigiana 2.0 Aubergine Parmigiana 2.0 (5,6,7)	20
Il nostro Pane, Servizio e Coperto	5

Legenda Allergeni

1 Cereali contenenti **glutine**, **2 Crostacei**, **3 Uova** e prodotti a base di uova, **4 Pesce** e prodotti a base di pesce, **5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi, **6 Soia** e prodotti a base di soia, **7 Latte** e prodotti a base di latte, **8 Frutta a guscio**, **9 Sedano** e prodotti a base di sedano, **10 Senape** e prodotti a base di senape, **11 Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo, **12 Anidride solforosa e solfiti**, **13 Lupini** e prodotti a base di lupini, **14 Molluschi** e prodotti a base di Molluschi.

N.B. : essendo presenti nella nostra cucina i suddetti allergeni,
ai sensi del REG. CE n. 1169/2011, non si possono escludere contaminazioni crociate.

**SI PREGA DI INDICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE
AL PERSONALE DI SALA AL MOMENTO DELL'ORDINE.**

