MENU DEGUSTAZIONE AL BUIO

uguale per tutto il tavolo, bevande escluse

5 portate - 35€

3 mezze
1 piena
1 dolce

6 portate - 40€

3 mezze
2 piene
1 dolce

7 portate - 45€

4 mezze
2 piene
1 dolce

Riccioli d'Oro
RISTORANTE

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

MEZZE

Cetriolo, kefir, mentuccia ed alga nori	**6€**
Feta alla brace e Pico de gallo	**7€**
Broccoli alla scapece ed ajoli arrosto	**6€**
Cuore di bue in brace, lenticchie, aglione e foglie di fico	**8€**
Ostrica & Bloody Mary	**9€**
Salsiccia di tonno in brace e puttanesca di susine	**10€**
Tartare di manzo, cipollotto e Shirodashi	**10€**
Lingua alla brace, fagiolini all'agro e curry	**9€**

PIENE

Ruote pazze "Benedetto Cavalieri", pomodoro Prunill, parmigiano e tagete	**18€**
"Babaganoush"	**16€**
Riso al salto alla Valenciana	**22€**
Pescato del giorno in brace, salsa jojoto e ravanelli	**21€**
Fusillone, pollo, peperoni ed aringa	**18€**
Spuntature di maiale alla griglia, agretti, albicocche e alici marinate	**20€**

BLIND TASTING MENU

same for the whole table, drinks excluded

5 courses - 35€

3 half
1 full
1 dessert

6 courses - 40€

3 half
2 full
1 dessert

7 courses - 45€

4 half
2 full
1 dessert

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate page documentation that will be provided, upon request, by the staff on duty.

Riccioli d'Oro
RISTORANTE

HALF

Cucumber, kefir, mint and nori seaweed	**6€**
Grilled feta cheese and Pico de gallo	**7€**
“Scapece” broccoli and roasted ajoli	**6€**
Roasted “cuore di bue” tomato, lentils, garlic and fig leaves	**8€**
Oyster & Bloody Mary	**9€**
Grilled tuna sausage and plum “puttanesca”	**10€**
Beef tartare, spring onion and Shirodashi	**10€**
Grilled tongue, sour green beans and curry	**9€**

FULL

“Benedetto Cavalieri” ruote pazze, Prunill tomato, parmesan and marigold	**18€**
“Babaganoush”	**16€**
Valencian “riso al salto”	**22€**
Grilled fish of the day, jojoto sauce and radishes	**21€**
Fusillone, chicken, peppers and herring	**18€**
Grilled pork ribs, agretti, apricots and marinated anchovies	**20€**