













Antipasti di mare

Il nostro crudo   	€ 22,00
Frisella con gamberi e tripudio di verdure  	€ 13,00
Fantasia di mare  	€ 13,00
Salmone al sale  con crudité di finocchi e arance	€ 13,00
Sautè di cozze 	€ 10,00
Sautè di cozze e vongole 	€ 13,00
Sautè di vongole 	€ 15,00
Misto mare caldo   	€ 13,00
Misto mare caldo e freddo    	€ 15,00
Ostrica "Speciale Gold Beach"  (Cadauna)	€ 3,00











Primi piatti di mare

Orecchiette alla siciliana   con spada, melanzane e capperi	€ 14,00
Strozzapreti con vongole   fiori di zucca e pistilli di zafferano	€ 18,00
Tajerin con salmone,  pomodori confit e pistacchio  	€ 14,00
Linguine all'astice   (se disponibile)	€ 25,00
Spaghettoni di gragnano alla scogliera    	€ 20,00
Bis di primi     (per l'intero tavolo)	da € 16,00 a 20,00

Secondi piatti di mare

Polpo arrostito con patate croccanti e rosmarino* 	€ 18,00
Rombo al forno con patate (Minimo due persone) 	€ 7,00 (l'etto)
Spigola al sale o (Minimo due persone) 	€ 6,00 (l'etto)
Tagliata di tonno alla brace con rucola e grana*  	€ 18,00
Pesce spada al guazzetto  con capperi, acciughe e olive itrane	€ 20,00
Fritto di calamari e gamberi  	€ 18,00
Gran fritto Royal  	€ 20,00

Antipasti di montagna

Pecorino alla piastra  con verdure ripassate	€ 12,00
Tartare di manzo   con scaglie di Pecorino Romano su letto di taralli	€ 15,00
Sformatino di Parmigiano  con speck e confettura di peperoni	€ 12,00
Selezione La Riffa   con formaggi e preparazioni calde	€ 15,00
Frisella con crudité di verdure croccanti e scaglie di Pecorino Romano  	€ 12,00
Tomino caldo con guanciale croccante, miele e granella di pistacchio  	€ 15,00

Primi piatti di montagna


Tagliatelle con porcini   e Grana Padano	€ 12,00
Mezze maniche cacio pepe e salsiccia 	€ 12,00
Amatriciana a modo nostro  	€ 12,00
Gnocchi alla sorrentina  	€ 12,00
Orecchiette con fiori di zucca, zucchini e zafferano  	€ 12,00
Bis di primi   (per l'intero tavolo)	€ 16,00

Secondi piatti di montagna
















Straccetti di filetto  con rugola, pachino e Grana Padano	€ 20,00
Costine di agnello alla scottadito	€ 18,00
Fiorentina su pietra ollare (Minimo 1 Kg)	€ 5,00 (l'etto)
Plateau royale di verdure  in tre cotture	€ 12,00
Tagliata di manzo grigliata con sale rosa e rosmarino*	€ 18,00
Filetto di manzo agli agrumi	€ 20,00

* Tutto ciò che viene preparato alla brace o alla griglia è tramite la "WeGrill", innovativo barbecue americano

Contorni

Patate saltate con speck e cipolla	€ 5,00
Rucola con Grana Padano 	€ 5,00
Verdura di stagione all'agro o ripassate	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Insalatina mista	€ 3,00

Dolci

Millefoglie   	€ 4,00
Semifreddo al Pistacchio   	€ 4,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Tiramisù   	€ 4,00
Cheesecake ai frutti di bosco   	€ 6,00
Misto dolci    	€ 6,00

Frutta

Ananas	€ 4,00
Frutta di stagione	€ 6,00
Fragole*	€ 6,00
Composta di frutta	€ 6,00

Allergeni

 glutine	 crostacei	 uova
 arachidi	 soia	 latte
 pesce	 sedano	 senape
 sesamo	 molluschi	 lupini
 anidride solforosa	 frutta a guscio	 piatto vegano

* Secondo disponibilità

