



ricci di mare

SPIAGGIA, CHIRINGUITO & RISTORANTE

 339 1471689



 bagniricci.it

Bagni Ricci è a base di
MARE

Siamo tre fratelli,
Mirco, Danilo e Cristian.



La nostra è una **famiglia di pescatori** che, **dal 1946**, anno dopo anno, con passione e accoglienza, ti invita a **goderti la spiaggia, il mare e la buona cucina di pesce.**



**I NOSTRI
VINI**



SCANSIONA IL QR CODE



ALLERGENI

1. GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

3. UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

5. ARACHIDI E DERIVATI



Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

7. LATTE E DERIVATI



Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

9. SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

11. SESAMO



Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

13. LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

2. CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

4. PESCE



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6. SOIA



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8. FRUTTA A GUSCIO



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

10. SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14. MOLLUSCHI



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

LE NOSTRE PROPOSTE DI CRUDO



Gran plateau di crudo     	40
<i>La specialità del nostro chef</i> <i>scampo, mazzancolla, capasanta, gambero rosso,</i> <i>gambero viola, sashimi di tonno*, salmone* e ricciola*</i>	
Ostrica Gillardeau 	6
Ostrica Perlè Noire 	4
Ostrica Ancelin 	4.5
Ostriche Nazionali 	4.5
Gambero rosso 	4
Gambero viola 	4
Mazzancolla 	4
Scampi 	11
*Tartare di tonno pinna gialla  	16
Tartare di gambero viola    con burrata e crostini	18
Tartare di gambero rosso    con burrata e crostini	18
*Tartare di salmone selvaggio e avocado  	18
*Tris di tartare   <i>salmone, ricciola, tonno</i>	26
Carpaccio di pesci 	da 6 a 8 all'hg
Aragosta (secondo disponibilità) 	da 180 a 220 al kg
























*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventivo mediante abbattitore di temperatura come da Reg.CE 853/2004, All. III, Sez.

ANTIPASTI

- ***Sardoncini nostrani marinati**     **15**
leggermente piccanti, dal nostro mare al tuo piatto!
- Insalata di mare**      **16**
seppia, gamberi, polpo, sedano e carote alla julienne
- Trancetti di baccalà alla mediterranea**    **17**
- Degustazione di antipasti freddi misti**         **20**
Seppia con verdure, scampo alla catalana, canocchia dell'Adriatico, sardoncini marinati su piada fritta, tentacolo di polpo e carciofi alla mentuccia, baccalà al vapore con pomodori secchi*
- Tris di marinati del giorno**    **18**
- Cozze e vongole alla marinara**    **15**
- Cozze alla tarantina**    **15**

PRIMI

LA PASTA FATTA A MANO PERCHÉ A NOI PIACE COSÌ...
COME DA TRADIZIONE!

- Primo del giorno** **s.q.**
- Tagliolino allo scoglio**        **18**
- Passatelli saltati coda di rospo, spinaci e pomodorini gialli**       **17**
- Tagliolino alle vongole poveracce pescate da Danilo**     **16**
- Chitarra home made alla carbonara di mare**       **17**
gamberi, calamari e vongole con guancialetto croccante!
- Primo Aragosta** (secondo disponibilità) **da 180 a 220 al kg**

NB: Consigliamo di non ordinare più di tre primi diversi per non allungare troppo i tempi d'attesa!

*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventivo mediante abbattitore di temperatura come da Reg. CE 853/2004, All. III, Sez.

SECONDI





Fritto misto gamberi e calamari servito nel "coppo"       

20

...da leccarsi i baffi!

Spiedino di gamberi   

(al pezzo) 6



Spiedino di calamari    

(al pezzo) 6

La grigliata mista di pesce     

dell'Adriatico alla romagnola secondo Danilo

30

Tagliata di tonno con ratatouille di verdure  

22

è il nostro Danilo a

PESCARRE E SELEZIONARE

ciò che portiamo ogni giorno in

TAVOLA



Pesce alla griglia alla romagnola  

da 6 a 8 all'hg

Pesce al forno  

da 6 a 8 all'hg

patate, olive e pendolini

Si segnala ai signori Clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione delle conseguenti variazioni dei prezzi, si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili, freschi, surgelati, congelati e/o decongelati; (es. gamberi, patate fritte ecc.), con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato, sia alle esigenze di organizzazione aziendale.

“Si prega la gentile clientela a segnalare, prima di effettuare ciascun ordine, eventuali intolleranze o allergie alimentari. Si invita la clientela di richiedere al personale in servizio l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti nel nostro menù”

Inoltre si informano i gentili clienti che, a causa degli spazi e delle attrezzature di lavoro non è possibile escludere eventuali contaminazioni incrociate e la presenza di allergeni non presenti nel menù.

CONTORNI

Insalata mista o verde	5
Patate al forno o fritte	5
Verdure miste alla griglia <i>melanzane, zucchine, peperoni, pomodori</i>	7

MENÙ BIMBI

Maccheroncino al pomodoro / ragù	12
Cotoletta con patatine fritte	13

Chiedici il

PIATTO DEL GIORNO



NON SI ACCETTANO CONTI SEPARATI

COPERTO 3€

COMPRESO DI SERVIZIO E PANE

BEVANDE

Succhi di frutta	3
<i>pesca, pera, albicocca, arancia, ananas, ace, mirtillo</i>	
Spremuta di agrumi	5
The al limone/pesca	3
Bibite in lattina	3
Bibite in bottiglia	3
Redbull	4
Acqua minerale 0,50 lt PET	1.5
Acqua 1 lt PET	2.5
Acqua minerale vetro 0,50 lt / 0,75 lt	2.5/3
Acqua minerale vetro Ferrarelle	4

BIRRA

ALLA SPINA



Forst Pils 0,20 lt	4
Forst non filtrata Felsenkeller 0,30 lt	5
Forst Pils 0,40 lt	6

Se ti piace stare con

I PIEDI

SULLA SABBIA

prenota il tuo gazebo!



COPERTO 7€

BAR



Caffè	1.5
Caffè macchiato	1.5
Caffè decaffeinato	1.5
Caffè corretto	2
<i>correzione con grappa, sambuca, anice, crema di whisky</i>	
Caffè Americano	1.8
Macchiatone	1.8
Montebianco	1.8
Marocchino	1.8
Cappuccino	2
Cappuccino decaffeinato	2
Cappuccino Orzo	2.2
Cappuccino Ginseng	2.5
Cappuccino Soia	2.2
<i>variazione orzo/ginseng +20 cent</i>	
Latte bianco • Soia	1.2
Latte Soia	1.3
Latte macchiato	2
Latte Soia macchiato	2.2
<i>variazione orzo/ginseng +20 cent</i>	
Orzo in tazza piccola	1.5
Ginseng in tazza piccola	1.8
Orzo • Ginseng in tazza grande	2.2
Tea	2
Camomilla	2.5
Caffè shakerato	4
Caffè shakerato corretto	5

PIZZE



Fornarina al piatto	4
Marinara <i>pomodoro, prezzemolo, aglio</i>	5
Margherita <i>pomodoro, mozzarella</i>	7
Bufala <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>	9
Napoli <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	8
Romana <i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano</i>	8.5
Funghi <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	9
Prosciutto cotto <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	9
Prosciutto crudo <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	10
Salsiccia <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	9
Wüstel <i>pomodoro, mozzarella, wüstel</i>	8
Diavola <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	9
Salsiccia e cipolla <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla</i>	9.5
Prosciutto cotto e funghi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	9
Quattro stagioni <i>pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, carciofini, funghi</i>	10
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, peperoni, olive</i>	10
Quattro formaggi <i>mozzarella, gorgonzola, stracchino, grana</i>	10

Vegetariana	9
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine</i>	
Tonno e cipolla	9
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
Salsiccia e porcini	12
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini</i>	
Ricci di mare	14
<i>gamberi, pomodorini, basilico, origano, olio all'aglio</i>	
Salsiccia e friarielli	11
<i>mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	
Pizza del nonno	12
<i>capperi, acciughe, bufala, pomodorini, origano</i>	
Pizza del marinaio	14
<i>sardoncini marinati, origano, aglio</i>	

GOURMET

Spinaci, porcini, bufala, olio tartufato	13
Burrata, prosciutto crudo	15

BUON APPETITO!

