



ricci di mare

---

SPIAGGIA, CHIRINGUITO & RISTORANTE

 339 1471689



 [bagniricci.it](http://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



<b>Gran plateau di crudo</b>     	<b>40</b>
<i>La specialità del nostro chef</i> <i>scampo, mazzancolla, capasanta, gambero rosso,</i> <i>gambero viola, sashimi di tonno*, salmone* e ricciola*</i>	
<b>Ostrica Gillardeau</b> 	<b>6</b>
<b>Ostrica Perlè Noire</b> 	<b>4</b>
<b>Ostrica Ancelin</b> 	<b>4.5</b>
<b>Ostriche Nazionali</b> 	<b>4.5</b>
<b>Gambero rosso di Mazara del Vallo</b> 	<b>4</b>
<b>Gambero viola</b> 	<b>4</b>
<b>Mazzancolla nostrana</b> 	<b>4</b>
<b>Scampi nostrani</b> 	<b>11</b>
<b>*Tartare di tonno pinna gialla</b>  	<b>16</b>
<b>Tartare di gambero viola</b>    con burrata e crostini	<b>18</b>
<b>Tartare di gambero rosso</b>    con burrata e crostini	<b>18</b>
<b>*Tartare di salmone selvaggio e avocado</b>  	<b>18</b>
<b>*Tris di tartare</b>   <i>salmone, ricciola, tonno</i>	<b>26</b>
<b>Carpaccio di pesci pescati</b> 	<b>da 6 a 7 all'hg</b>
<b>Aragosta</b> (secondo disponibilità) 	<b>da 180 a 220 al kg</b>























Non è sempre possibile reperire tutte le crudità.  
In base ai periodi dell'anno alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.

# 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       
secondo Danilo (a km0 dall'Adriatico)

30

Tagliata di tonno con ratatouille di verdure  

22


*è il nostro Danilo a*

# PESCARRE



*ciò che portiamo ogni giorno in*

# TAVOLA



Pescato del giorno alla griglia  

da 60 a 70 al kg

Pescato del giorno al forno    
*patate, olive e pendolini*

da 60 a 70 al kg

## DANILO LO PESCA...

## E NOI TE LO CUOCIAMO AL FORNO O ALLA GRIGLIA!

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

**“Si prega la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Si invita la clientela di chiedere 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 di lavoro, non è possibile escludere eventuali contaminazioni crociate e la presenza di allergeni non presenti come ingredienti.

# 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	2.5
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 Kronen 0,20 lt	3.5
Forst Kronen 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	2.2
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	1.5
Orzo • Ginseng in tazza grande	2
Tea	2
Camomilla	2.5
Caffè shakerato	3.5
Caffè shakerato corretto	4

# PIZZE



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

<b>Vegetariana</b>	9
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>	9
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
<b>Salsiccia e porcini</b>	12
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini</i>	
<b>Maialona</b>	12
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, würstel, salame piccante</i>	
<b>Ricci di mare</b>	14
<i>mozzarella, zucchine, calamari</i>	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	11
<i>mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	
<b>Pancetta, patate al forno e mozzarella</b>	13
<i>mozzarella, pancetta e patate al forno</i>	

## GOURMET

<b>Stracciatella, prosciutto crudo</b>	16
<b>Prosciutto crudo, burrata, rucola, pomodorini</b>	18
<b>Stracciatella, salmone affumicato, salsa guacamole, semi di sesamo</b>	18

# BUON APPETITO!

