RICCA

LA BOMBONERA GROUP

Prima della pizza

Polentina Con Ragú 6
Polenta crujiente frita con Ragú de carne de ternera, salsa de tomate y Parmigiano Reggiano 30 meses.

Coccoli San Daniele e Stracchino 10
Bolitas de masa frita fermentada, acompañadas con queso Stracchino italiano y prosciutto San Daniele.

Montanarina Ricca 6
Unidad de nuestra masa frita fermentada durante 48 horas, mortadella Bologna IGP, ricotta fresca y pistacchio.

Sfere Ricca 7
(2 uds) Reinterpretación Italiana de la croqueta con prosciutto San Daniele, Stracchino italiano y nube de ricotta rallada.

Focaccia 5
Nuestra focaccia, aceite EVO, orégano.

Focaccia Ripiena 15
Pan focaccia relleno con lechuga, tomate, prosciutto de San Daniele y crema de quesos Ricca.

Tagliere di Formaggi 18
Tabla de quesos, Gorgonzola Dolce, Pecorino Romano, Taleggio, Parmigiano Reggiano 30 meses, Pecorino al tartufo, Beppino occeli.

Mortadella al Pistacchio 13
Tabla de mortadella di Bologna IGP al pistacchio.

Tagliere Salumi 18
Tabla de fiambres italianos y Parmigiano Reggiano 30 meses. Speck, Mortadela di Bologna IGP, salame al tartufo.

Polpette al Pomodoro 9
Bolas de carne picada de ternera con especias, Parmigiano Reggiano 30 meses y salsa de tomate San Marzano DOP.

Pasta

Rigatone Ricca 13
Pasta Rigatoni con salsa de variedad de tomate y straciatella fresca de búfala a temperatura ambiente.

Tagliatelle Al Ragú 18
Pasta tagliatelle al Ragú blanco de ternera con Parmigiano Reggiano 30 meses.

Tagliolino al Tartujo 23
Pasta tagliolino con Pecorino Romano a 55° y trufa.

Rigatone Carbonara 17
Pasta corta con guanciale crujiente, yema de huevo, Pecorino Romano y pimienta negra.

Rigatone all'Amatriciana 17
Pasta corta con salsa de tomate, guanciale crujiente y Pecorino Romano.

Secondi

Roast Beef 18
Carne de vacuno cocinada al horno, patatas y mayonesa de perejil.

Branzino Al Forno 23
Trancho de Lubina al vino blanco cocinada al horno, con tomates cherry asados y aceitunas kalamata.

Insalate e carpaccio

Insalata Caprese 15
Mozzarella di Bufala Campana Dop y 5 variedades de tomates.

Insalata Ricca 15
Lechuga romana, tomate cherry, pan casero tostado, pollo especiado, escamas de Parmigiano Reggiano 30 meses y aliño cremoso.

Burratina al Pesto 15
Burrata con tomate cherry y pesto genovés.

Insalata Grana e Noci 15
Espinacas baby, toques de Grana Padano Dop Reserva 30 meses, nueces y miel.

Carpaccio al Tartujo 19
Solomillo de vacuno cortado en finas láminas con salsa al Tartufo.

RICCA

LA BOMBONERA GROUP

Le nostre pizze

★ Nuestras pizzas especiales se hornean y después se montan con ingredientes a temperatura ambiente para exaltar el sabor de éstos.

Pizza gourmet

Margherita Ricca 13
Filetti de tomate de San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana, albahaca, Parmigiano Reggiano 30 meses aromatizado con albahaca.

Bionda ★ 19
Passata de tomate amarillo del piennolo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates semi secos y albahaca.

Tartufina ★ 25
Mozzarella Fiordilatte Campana, salsa trufada, setas Shiitake, stracciatella fresca, trufa negra rallada, avellanas y perejil.

Carpaccio ★ 23
Mozzarella Fiordilatte Campana, Salsa trufada, Carpaccio de Vacuno, fonduta di Parmigiano Reggiano 30 meses, aceite, sal y pimienta.

Zucchina 19
Vellutata di Calabacín, provola ahumada, chips de calabacín, tomates semi dry y fonduta di Parmigiano Reggiano 30 meses.

Parmigiana 19
Tomate San Marzano y albahaca, Mozzarella Fiordilatte Campana, Berenjena frita y Parmesano 30 meses aromatizado a la albahaca.

Funghetta ★ 20
Salsa de setas porcini Ricca, Mozzarella Fiordilatte Campana, provola ahumada, jamón cocido Bolonia, Parmigiano Reggiano 30 meses.

Mortadella al Pistacchio ★ 17
Mozzarella Fiordilatte Campana, stracciatella fresca, mortadella de Bologna Bio IGP al pistacchio y cáscara de limón.

Pistacchio e Burrata 21
Pesto de pistacchio y albahaca, tomates datterino amarillos y rojos, burrata italiana y granella de pistacchio.

San Daniele ★ 21
Tomate San Marzano DOP, prosciutto San Daniele, stracciatella fresca, láminas de Parmigiano Reggiano 30 meses, tomate Pachino y albahaca.

Pizza classiche

Margherita 12
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana y albahaca.

Margherita senza Lattosio 13
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella sin lactosa y albahaca.

Margherita Bujala Campana ★ 15
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP fresca y albahaca.

Diavola 15
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana, salamino Calabrese, queso Pecorino Romano y albahaca.

Terra Madre 16
Pizza vegetariana con tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana, pimientos, calabacines y berenjenas.

5 Formaggi 17
Mozzarella Fiordilatte Campana, Gorgonzola, Taleggio, provola.

Gran Biscotto e Funghi Porcini 18
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Campana, setas porcini, jamón cocido Bolonia.

Arrabiata 14
Tomate de San Marzano DOP, mix de tomates pachino, salsa calabrese picante, ajo, perejil y albahaca.

Dulcis in fundo

Todos nuestros dulces están elaborados en Ricca.

Torta al Parmigiano 8
Nuestra cheesecake al Parmigiano Reggiano 30 meses.

Bomboloncini 8
4 unidades de suave masa dulce frita, rellena de chocolate y crema.

Tiramisú al Pistacchio 9
Crema de pistacho, Pavesini y polvo de pistacho.

Gelato di MITO Nutella y Crema Fiorentina 6
Helado Artesanal elaborado en nuestra Gelateria MITO.

Tenerina al Cioccolato 8
Nuestra tarta de Cioccolato Fondente.

Mini Cannoli 8
(2 uds) Rellenos de Ricotta y pistacchio.

Tiramisú della Casa 8
Crema Mascarpone, Pavesini y cacao en polvo.

Millefoglie Ricca 8
Masa crujiente con crema pastelera a la vainilla.

Gelato di MITO Fragola y Limone 6
Helado Artesanal elaborado en nuestra Gelateria MITO.

● IVA Incluido.