

Menu

Le Piscine da Ricca



Coperto € 1,50



Pietanze **senza glutine**? Nessun problema! Chiedi pure al personale

Lista Allergeni



1 GLUTINE

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



2 CROSTACEI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



3 UOVA

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



4 PESCE

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



5 ARACHIDI

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



6 SOIA

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



7 LATTE E DERIVATI

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



8 FRUTTA A GUSCIO

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



9 SEDANO

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



10 SENAPE

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



11 SESAMO

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



12 SOLFITI

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



13 LUPINI

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



14 MOLLUSCHI

Canestrello, canalicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

Ogni giorno il ristorante sarà aperto anche oltre i consueti orari, dalle **9:00 alle 24:00**, con un'offerta continua di piatti freddi, pinse, friggitoria e hamburger.

Menu

Le Piscine da Ricca

Antipasti di Mare

- ☉ **Insalata di mare***²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ € 16,00
Calamari, gamberi, cozze, vongole, sedano, pomodorini, prezzemolo e limone
- ☉ **Sautè di cozze**¹⁴ € 14,00
- ☉ **Insalata di polpo e patate***⁴⁻⁹ € 17,00
Polpo patate sedano olive nere pomodorini e prezzemolo
- ☉ **Alici marinate**⁴ € 12,00
Alici (fresche) prezzemolo olio extravergine di oliva e pomodorini
- ☉ **Carpaccio di pesce spada con insalatina di rucola e pomodorini**⁴ € 14,00
Swordfish carpaccio with rocket salad and cherry tomatoes
- ☉ **Zuppetta di polpetti e crostini di pane agli aromi***¹⁻⁴⁻⁹ € 15,00
Polpetti, pane croccante e pomodoro

Antipasti di Terra

- ☉ **Carpaccio di filetto con rucola e scaglie di grana**⁷ € 17,00
- ☉ **Carpaccio di filetto alla Cipriani**³⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² € 17,00
Con capperi, cetriolini, la nostra maionese e insalatina di rucola
- ☉ **Tartare di bovino maremmano**¹⁻³⁻⁵⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹ € 23,00
con tuorlo d'uovo, polvere di tartufo e selezione di salse dello Chef
- ☉ **Tagliere toscano**¹⁻⁹ € 14,00
prosciutto crudo toscano, salsiccia di cinghiale, salame toscano, capocollo, finocchiona, bruschetta al pomodoro, crostino di paté di fegato toscano
- ☉ **Prosciutto e melone** € 12,00
- ☉ **Selezione di formaggi toscani**⁷⁻¹² € 14,00
Caciotta mista "Fiorino", pecorino semi stagionato "Fiorino", cacio vecchio stagionato di "Pienza" serviti con la nostra confettura
- ☉ **Prosciutto e fichi** € 12,00
- ☉ **Gran tagliere toscano (x2 persone)**¹⁻⁹⁻¹² € 25,00
Prosciutto crudo toscano, finocchiona, salame toscano, capocollo, salsiccia cinghiale, crostini di paté di fegato e verdure miste sott'olio

*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati

Menu


Le Piscine da Ricca

Primi di Mare

-  **Bigolo vongole e bottarga di Orbetello**  1-3-4-9-14 € 22,00
Vongole fresche e bottarga di muggine
-  **Mezzelune gamberi e burrata**  1-2-3-7-9 € 20,00
con pomodori freschi e basilico
-  **Bigolo alle vongole**  1-3-9-14 € 17,00
-  **Risotto alla marinara*** ²⁻⁹⁻¹⁴ € 18,00
Calamaro, scampi, gamberi, cozze e vongole
-  **Gnocco al ragù di branzino e pomodorini** 1-3-4-9 € 16,00
-  **Paccheri con ragù di polpetti su crema di burrata*** 1-7-9-14 € 17,00
Polpetti, pomodoro, burrata
-  **Linguine della casa allo scoglio***  1-2-3-4-9-14 € 20,00
Calamari, scampi, gamberi, cozze, vongole, pomodorini

Primi di Terra

-  **Acquacotta maremmana** 1-3-7-9 € 13,00
Zuppa di pane con sedano, cipolla, pomodoro, uovo, pecorino
-  **Pappardelle al ragù di cinghiale**  1-3-9 € 16,00
Cinghiale, pomodoro
-  **Tortello Maremmano**  1-3-7-9 € 14,00
Ragù, pomodoro o burro e salvia
-  **Bigolo al ragù bianco di nero di maremma con scaglie di pecorino toscano**  1-3-7-9 € 18,00
Suino locale, carote e pecorino
-  **Gnocco al triplo pomodoro su crema di burrata** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ € 14,00
Passata di pomodoro, pomodorini rossi e gialli su crema di burrata
-  **Risotto con crema di zucchine e caprino** ⁷⁻⁹ € 15,00
Crema di zucchine, caprino, zucchine fritte

 Pasta fatta a mano

*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati

Menu

Le Piscine da Ricca

Secondi di Mare

- ⊙ **Frittura calamari, gamberi***¹⁻²⁻¹⁴ € 18,00
- ⊙ **Grigliata mista di pesce***²⁻⁴⁻¹⁴ € 25,00
Gamberoni, calamari, scampo, filetto di branzino
- ⊙ **Frittura di Paranza**¹⁻⁴ € 17,00
- ⊙ **Gamberi al vapore in salsa di ceci***¹⁻² € 18,00
Gamberi al vapore, crostini di pane, pomodorini
- ⊙ **Tagliata di tonno con insalata di fagioli cannellini**⁴ € 25,00
Tonno, fagioli cannellini pomodorini comfit
- ⊙ **Alici fritte**¹⁻⁴ € 15,00
- ⊙ **Tris di tartare**⁴ € 30,00
Salmon, gambero rosa del Mediterraneo e ricciola
- ⊙ **Tartare di tonno 200gr**⁴ € 25,00
- ⊙ **Pesce fresco al forno 400/600gr**⁴ € 28,00
Orata o spigola
- ⊙ **Rombo al forno con patate 600/800gr**²⁻⁴ € 40,00

Secondi di Terra

- ⊙ **Cinghiale alla cacciatora**⁹ € 16,00
Cinghiale in umido al pomodoro, olive e peperoncino
- ⊙ **Bistecca di manzo** € 25,00
- ⊙ **Fiorentina** € 65,00 al Kg
- ⊙ **Rostinciana saporita** € 12,00
- ⊙ **Pollo al mattone** € 14,00
470gr pollo
- ⊙ **Hamburger***⁸ € 8,00
- ⊙ **Cotoletta di pollo***¹⁻⁸ € 8,00
- ⊙ **Pepero alla fiorentina**⁹ € 17,00

*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati

Menu

Le Piscine da Ricca

Contorni

- ⊙ Patatine fritte* € 6,00
- ⊙ Insalata verde € 6,00
- ⊙ Insalata mista € 6,00
- ⊙ Verdure fresche grigliate
Zucchine e melanzane € 7,00
- ⊙ Patate al forno € 6,00
- ⊙ Cicoria ripassata € 6,00

Insalate

- ⊙ **Crostone del contadino con acciughe del Cantabrico** ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² € 15,00
Pane, burrata, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini confit, capperi e acciughe del cantabrico
- ⊙ **Caprese** ⁷ € 10,00
Pomodoro, mozzarella, basilico
- ⊙ **Caprese di bufala dop "Fratelli Corso"** ⁷ € 14,00
Fantasia di pomodorini, mozzarella di bufala e basilico
- ⊙ **Insalata mista grande** € 9,00
Carote, pomodoro, insalata
- ⊙ **Insalata greca** ⁷⁻¹² € 14,00
Pomodori, cetrioli, feta, oliva greca, cipolla fresca, origano
- ⊙ **Cesar salad** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰ € 15,00
Insalata, petto di pollo, bacon, dadini di pane tostato e salsa cesar (uovo senape salsa worchester), acciughe, olio di oliva
- ⊙ **Insalata Nizzarda dello chef** ³⁻⁴⁻¹² € 15,00
Pomodori, patate lesse, fagiolini, uovo sodo, acciughe, olive nere, capperi, tonno, e salsa vinegrette (olio, sale, aceto)

*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati

Menu

Le Piscine da Ricca

Pinse

- | | |
|--|---------|
| ⊙ Focaccia olio e rosmarino | € 6,00 |
| ⊙ Margherita
<i>Pomodoro, fiordilatte</i> | € 7,00 |
| ⊙ Diavola
<i>Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, fili di peperoncino</i> | € 7,50 |
| ⊙ Napoli
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe</i> | € 8,50 |
| ⊙ Crostino
<i>Prosciutto cotto, mozzarella</i> | € 9,00 |
| ⊙ Bufalina
<i>Pomodoro bufala campana e basilico</i> | € 10,00 |
| ⊙ Boscaiola
<i>Pomodoro mozzarella salsiccia e funghi</i> | € 10,00 |
| ⊙ Parmigiana
<i>Pomodoro mozzarella melanzane scaglie di parmigiano e basilico</i> | € 12,00 |
| ⊙ Estiva
<i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini rossi e gialli a crudo, rucola</i> | € 12,00 |
| ⊙ Bologna
<i>Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchi</i> | € 13,00 |
| ⊙ Salsiccia e friarielli
<i>Mozzarella, salsiccia, friarielli</i> | € 13,00 |
| ⊙ Genovese
<i>Mozzarella, pesto, pachino a crudo, basilico</i> | € 13,00 |
| ⊙ Tartufata
<i>Mozzarella, crema di tartufo, mortadella, aghi di rosmarino</i> | € 14,00 |

*Le pinse possono essere anche senza glutine.

*Pinseria usufruibile sia a pranzo che a cena.

Menu

Le Piscine da Ricca

Dolci

- ☉ **Panna cotta**¹⁻⁷ € 6,00
- ☉ **Cheesecake ai frutti di bosco o marmellata di fichi**¹⁻⁷ € 6,00
- ☉ **Tiramisù**¹⁻³⁻⁷ € 6,00
- ☉ **Tiramisù all'ananas**¹⁻³⁻⁷ € 6,00
- ☉ **Tiramisù al cocco**¹⁻³⁻⁷ € 6,00
- ☉ **Tiramisù al cioccolato fondente**¹⁻³⁻⁷ € 6,00
- ☉ **Mousse all'amaretto di Saronno**¹⁻³⁻⁷ € 6,00
- ☉ **Pasticceria secca di nostra produzione**¹⁻⁷⁻⁸ € 6,00
- ☉ **Ciambelline al Vermentino e al Morellino accompagnate con passito di Merlot**¹⁻⁷⁻⁸ € 6,00
- ☉ **Tozzetti alle mandorle e al cioccolato con nocciole accompagnate da Passito di Vermentino**¹⁻⁷⁻⁸ € 6,00

Menu

Le Piscine da Ricca

Bibite

☉ Caffè	€ 1,40
☉ Decaffeinato	€ 1,50
☉ Caffè corretto	€ 2,00
☉ Caffè shakerato	€ 4,00
☉ Orzo	€ 1,80
☉ Ginseng	€ 1,80
☉ Cappuccino	€ 1,60
☉ Cappuccino con latte di soia	€ 2,00
☉ Latte macchiato	€ 1,50
☉ Latte bianco	€ 1,00
☉ Latte bianco di soia	€ 2,00
☉ Latte e Nesquick	€ 2,00
☉ The e camomilla	€ 1,50
☉ Estathè	€ 1,50
☉ Succhi di frutta	€ 3,00
☉ Lattina 33cl	€ 3,00
☉ Acqua:	
1lt	€ 2,00
500ml	€ 1,00
☉ Bibite 1,5 lt	€ 4,00
☉ Birra alla spina chiara:	
Piccola	€ 4,00
Media	€ 6,00
☉ Birra in bottiglia:	
33cl	€ 4,00
66cl	€ 5,00
☉ Birra in bottiglia artigianale 33cl	€ 5,00
☉ Vinsanto al bicchiere	€ 4,00
☉ Grappa	€ 4,00
☉ Amari e liquori nazionali	€ 4,00
☉ Jack Daniels	€ 4,00
☉ Shottini	€ 2,50
☉ Aperitivi:	
In bottiglietta	€ 3,00
Mescolati	€ 7,00
Pestati	€ 8,00
☉ Prosecco	€ 6,00
☉ Vino:	
Al bicchiere	€ 5,00
Sfuso 250ml	€ 5,00
Sfuso 500ml	€ 8,00
Sfuso 1lt	€ 10,00

Menu

Le Piscine da Ricca

Vini bianchi

 Frescobaldi:	
Pomino Frescobaldi DOC	€ 22,00
Pomino Benefizio Frescobaldi DOC	€ 65,00
Gorgona Bianco Frescobaldi IGT	€ 180,00
Vermentino Masso vivo Frescobaldi IGT	€ 25,00
 Convento Sant'Annunciata 2021	€ 80,00
 Antonio Camillo vermentino	€ 28,00
 Poggio alle Gazze dell'Ornellaia	€ 95,00
 Pietragrande vigneti delle Dolomiti	€ 19,00
 Brumoso IGT	€ 20,00
 Marmato DOC	€ 22,00
 Tramaglio ansonica DOC	€ 24,00
 La Parrina:	
Vermentino Parrina DOC	€ 25,00
Poggio della Fata Parrina DOC	€ 38,00
 San Jacopo vermentino	€ 35,00
 La Pettegola Vermentino IGT Banfi	€ 20,00
 Barbaglino Vermentino DOC Provveditore Bargagli	€ 17,00
 I Lecci:	
Fonte Tinta Vermentino I Lecci	€ 18,00
Fonte Tinta Viognier I Lecci	€ 18,00
 Muller Thurgau	€ 25,00
 Pinot bianco	€ 25,00

Menu

Le Piscine da Ricca

Vini bianchi

© Cantina Giran:	
Sauvignon Sudtirolo DOC cantina Giran	€ 28,00
Chardonnay Sudtirolo DOC cantina Giran	€ 25,00
Pinot grigio Sudtirolo DOC cantina Giran	€ 25,00
Gewurztraminer DOC Sudtirolo cantina Giran	€ 28,00
© La Terrazza Tenuta Agostinetto	€ 16,00
© Lucumone Tenuta Mantellassi	€ 17,00
© La Pettegolina 375ml	€ 11,00
© Azienda agricola Poggio Brigante:	
Vermentino Guazzalfalco IGT	€ 18,00
Ansonica L'Oro di Giacomo IGT	€ 18,00
Pullero vermentino bio	€ 16,00
© Tribus cantina Terredagoli	€ 16,00
© Abruzzo:	
Passerina Abruzzo vigna Corvino DOC	€ 18,00
Pecorino Abruzzo	€ 18,00
© Donnikalia DOC vermentino di Sardegna	€ 22,00
© Bosco Albano:	
Ribolla Bosco Albano	€ 20,00
Pinot grigio Bosco Albano	€ 20,00
Sauvignon Bosco Albano	€ 20,00

Menu

Le Piscine da Ricca

Vini rossi

© Nipozzano:	
Nipozzano DOCG	€ 28,00
Nipozzano Oror DOCG	€ 40,00
© Gorgona rosso	€ 400,00
© Luce Brunello	€ 250,00
© Luce	€ 230,00
© Lucente	€ 60,00
© Ornellaia:	
Ornellaia	€ 450,00
Le Serre Ornellaia	€ 120,00
Le Volte Ornellaia	€ 40,00
© Frescobaldi:	
Castelgiocondo Brunello Frescobaldi	€ 100,00
Lamione Frescobaldi	€ 70,00
© Zuane della Santissima Annunciata	€ 240,00
© Ca' Viola:	
Nebbiolo rangone	€ 50,00
Barbera di Alba Brichet	€ 40,00
Barolo Caviot	€ 90,00
© Biserno:	
Biserno di Biserno 2022	€ 350,00
Il pino di Biserno 2023	€ 120,00
© Insoglio del cinghiale 2024	€ 50,00
© Antonio camillo:	
Cilegiolo Antonio Camillo	€ 30,00
Morellino di Scansano Antonio Camillo	€ 30,00
Mediterraneo Antonio Camillo	€ 32,00
© San Giuseppe Morellino di Scansano DOCG 2018 Mantellassi	€ 18,00
© Le Spighe Eccolo	€ 30,00

Menu

Le Piscine da Ricca

Vini rossi

🌀 **Provveditore Bargagli:**

Irio Morellino di Scansano DOCG 2018	€ 17,00
Provveditore Morellino di Scansano DOCG 2016	€ 22,00

🌀 **Fonte Tinta:**

Morellino di Scansano DOCG Fonte Tinta	€ 18,00
Sangiovese IGT Fonte Tinta	€ 18,00
Fonte Tinta di Toscana IGT	€ 16,00
Fonte Tinta Morellino di Scansano 375ml	€ 9,00

🌀 **Provveditore riserva Primo DOCG**

€ 32,00

🌀 **Chianti castello Vicchiomaggio**

€ 55,00

🌀 **Nebbiolo d'Alba DOC Bruna Grimaldi**

€ 20,00

🌀 **Petit verdot tenuta Agostinelli**

€ 45,00

🌀 **Pinot noir DOC Sudtirolo Alto Adige**

€ 20,00

🌀 **Merlot concilio cantina di Trento**

€ 16,00

🌀 **Cantina Terredagoli:**

Tribus Cantina Terredagoli	€ 16,00
Brunello di Montalcino DOCG Cantina Terredagoli	€ 60,00
Bio IGT Toscana rosso Cantina Terredagoli	€ 16,00

🌀 **Chianti classico riserva DOCG**

€ 26,00

🌀 **Tenuta Il Campo:**

Chianti 2022 DOCG Tenuta Il Campo	€ 18,00
Toscana rosso IGT Tenuta Il Campo	€ 15,00

🌀 **Castello Vicchiomaggio guada alto DOCG**

€ 55,00

🌀 **Bolgheri mosaico DOC**

€ 70,00

🌀 **Barolovalente DOCG**

€ 80,00

🌀 **Cannonau riserva Sileno**

€ 42,00

🌀 **Poggio Brigante DOCG morellino di Scansano**

€ 28,00

🌀 **Arsura DOCG morellino di Scansano**

€ 50,00

🌀 **Ciliegiolo Fonte Tinta**

€ 22,00

Menu

Le Piscine da Ricca

Champagne

- © Champagne Pol Roger reserve € 130,00
- © Champagne Jacquart Blan de blancs 2015 € 200,00

Prosecco & Rosati

- © Ammiraglia rosè € 30,00
- © Bellavista Alma € 90,00
- © Pass Operè Bellavista 2018 € 140,00
- © La Pettegola Rosè € 25,00
- © **Ferrari:**
 - Ferrari Maximum € 55,00
 - Ferrari Perlè € 70,00
- © **Sbocciato** € 20,00
- © **Tener Prosecco Banfi** € 20,00
- © **Col delle Rose Conegliano Valdobbiadene DOCG** € 18,00
- © **Provveditore Barbagli:**
 - Prosecco DOC Maremma € 16,00
 - Casaiolo rosato Maremma Toscana DOC 2019 € 20,00

Fonte tinta rosato IGT sigire € 20,00

Valdobbiadene:

- Treser Valdobbiadene brut DOCG € 25,00
- Lovre Valdobbiadene DOCG extra dry € 25,00
- Erres Valdobbiadene DOCG extra brut € 25,00

Rum

- © **Centenario:**
 - Centenario 30° anniversario € 10,00
 - Centenario 25° anniversario € 8,00
- © **Pampero anniversario** € 5,00
- © **Zacapa** € 9,00