

# 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\***<sup>2-4-9-14</sup> € 16,00  
*Calamari, gamberi, cozze, vongole, sedano, pomodorini, prezzemolo e limone*
- ☉ **Sautè di cozze**<sup>14</sup> € 14,00
- ☉ **Insalata di polpo e patate\***<sup>4-9</sup> € 17,00  
*Polpo patate sedano olive nere pomodorini e prezzemolo*
- ☉ **Alici marinate**<sup>4</sup> € 12,00  
*Alici (fresche) prezzemolo olio extravergine di oliva e pomodorini*
- ☉ **Carpaccio di pesce spada con insalatina di rucola e pomodorini**<sup>4</sup> € 14,00
- ☉ **Zuppetta di polpetti e crostini di pane agli aromi\***<sup>1-4-9</sup> € 15,00  
*Polpetti, pane croccante e pomodoro*

### Antipasti di Terra

- ☉ **Carpaccio di filetto con rucola e scaglie di grana**<sup>7</sup> € 17,00
- ☉ **Carpaccio di filetto alla Cipriani**<sup>3-10-11-12</sup> € 17,00  
*Con capperi, cetriolini, la nostra maionese e insalatina di rucola*
- ☉ **Tartare di bovino maremmano**<sup>1-3-5-9-10-11</sup> € 23,00  
*con tuorlo d'uovo, polvere di tartufo e selezione di salse dello Chef*
- ☉ **Tagliere toscano**<sup>1-9</sup> € 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**<sup>7-12</sup> € 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)**<sup>1-9-12</sup> € 25,00  
*Prosciutto crudo toscano, finocchiona, salame toscano, capocollo, salsiccia cinghiale, crostini di paté di fegato, bruschetta al pomodoro 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  
*Ragù bianco di suoino locale 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 e chips di zucchine*

 Pasta fatta a mano

\*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati

# Menu

## Le Piscine da Ricca

### Secondi di Mare

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

### Secondi di Terra

- ⊙ **Cinghiale alla cacciatore**<sup>9</sup> € 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\***<sup>8</sup> € 8,00
- ⊙ **Cotoletta di pollo\***<sup>1-8</sup> € 8,00
- ⊙ **Pepeoso alla fiorentina**<sup>9</sup> € 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** <sup>1-4-7-12</sup> € 15,00  
*Pane, burrata, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini confit, capperi e acciughe del cantabrico*
- ⊙ **Caprese** <sup>7</sup> € 10,00  
*Pomodoro, mozzarella, basilico*
- ⊙ **Caprese di bufala dop "Fratelli Corso"** <sup>7</sup> € 14,00  
*Fantasia di pomodorini, mozzarella di bufala e basilico*
- ⊙ **Insalata mista grande** € 9,00  
*Carote, pomodoro, insalata*
- ⊙ **Insalata greca** <sup>7-12</sup> € 14,00  
*Pomodori, cetrioli, feta, oliva greca, cipolla fresca, origano*
- ⊙ **Cesar salad** <sup>1-3-4-6-10</sup> € 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** <sup>3-4-12</sup> € 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

- |  |         |
|--|---------|
| ◎ <b>Focaccia olio e rosmarino</b>   | € 6,00  |
| ◎ <b>Margherita</b><br><i>Pomodoro, fiordilatte</i>  | € 7,00  |
| ◎ <b>Diavola</b><br><i>Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, fili di peperoncino</i>       | € 8,00  |
| ◎ <b>Napoli</b><br><i>Pomodoro, mozzarella, acciughe</i>                                     | € 10,00 |
| ◎ <b>Crostino</b><br><i>Prosciutto cotto, mozzarella</i>                                     | € 8,00  |
| ◎ <b>Bufalina</b><br><i>Pomodoro bufala campana e basilico</i>                               | € 10,00 |
| ◎ <b>Boscaiola</b><br><i>Pomodoro mozzarella salsiccia e funghi</i>                          | € 10,00 |
| ◎ <b>Parmigiana</b><br><i>Pomodoro mozzarella melanzane scaglie di parmigiano e basilico</i> | € 12,00 |
| ◎ <b>Estiva</b><br><i>Mozzarella, pomodorini rossi e gialli a crudo, rucola</i>              | € 12,00 |
| ◎ <b>Bologna</b><br><i>Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchi</i>            | € 13,00 |
| ◎ <b>Salsiccia e friarielli</b><br><i>Mozzarella, salsiccia, friarielli</i>                  | € 13,00 |
| ◎ <b>Genovese</b><br><i>Mozzarella, pesto, pachino a crudo, basilico</i>                     | € 13,00 |
| ◎ <b>Tartufata</b><br><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**<sup>1-7</sup> € 6,00
- ☉ **Cheesecake ai frutti di bosco o marmellata di fichi**<sup>1-7</sup> € 6,00
- ☉ **Tiramisù**<sup>1-3-7</sup> € 6,00
- ☉ **Tiramisù al cocco**<sup>1-3-7</sup> € 6,00
- ☉ **Tiramisù al cioccolato fondente**<sup>1-3-7</sup> € 6,00
- ☉ **Mousse all'amaretto di Saronno**<sup>1-3-7</sup> € 6,00
- ☉ **Pasticceria secca di nostra produzione**<sup>1-7-8</sup> € 6,00
- ☉ **Ciambelline al Vermentino e al Morellino accompagnate con passito di Merlot**<sup>1-7-8</sup> € 8,00
- ☉ **Tozzetti alle mandorle e al cioccolato con nocciole accompagnate da Passito di Vermentino**<sup>1-7-8</sup> € 8,00

# 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
☉ <b>Acqua:</b>	
1lt	€ 2,00
500ml	€ 1,00
☉ <b>Bibite 1,5 lt</b>	€ 4,00
☉ <b>Birra alla spina chiara:</b>	
Piccola	€ 4,00
Media	€ 6,00
☉ <b>Birra in bottiglia:</b>	
33cl	€ 4,00
66cl	€ 5,00
☉ <b>Birra in bottiglia artigianale 33cl</b>	€ 5,00
☉ <b>Vinsanto al bicchiere</b>	€ 4,00
☉ <b>Grappa</b>	€ 4,00
☉ <b>Amari e liquori nazionali</b>	€ 4,00
☉ <b>Jack Daniels</b>	€ 4,00
☉ <b>Shottini</b>	€ 2,50
☉ <b>Aperitivi:</b>	
In bottiglietta	€ 3,00
Mescolati	€ 7,00
Pestati	€ 8,00
☉ <b>Prosecco</b>	€ 6,00
☉ <b>Vino:</b>	
Al bicchiere	€ 5,00
Sfuso 250ml	€ 5,00
Sfuso 500ml	€ 8,00
Sfuso 1lt	€ 10,00

# Menu

## Le Piscine da Ricca

### Vini bianchi

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

# Menu

## Le Piscine da Ricca

### Vini bianchi

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