



★★★★★

Osteria

La Risacca 2

@larisacca2

www.larisacca2milano.com



CRUDITE'

Seafood
морепродукты

Ostriche Kys _____ da € 4 a € 5 cad.

Kys Oysters

Устрицы «Kys»

Scampi (secondo pezzatura)** _____ da € 5 a € 7 cad.

Scampi (according to weight)

Скампи в зависимости от размера

Gamberi rossi di Mazara del Vallo** _____ da € 5 a € 7 cad.

Mazara del Vallo red prawns

Красные креветки Мадзара-дель-Валло

Tartufi di mare _____ € 3 cad.

Venus clam

Морские трюфели

Tartare di tonno, ricciola, salmone** _____ € 20 / mezza porzione € 10

Tuna, amberjack, salmon tartare

Тартар из тунца, амберджека, лосося

Tartare di gambero rosso** _____ € 8 / hg

Scarlet prawn tartare

Тартар из красных креветок

Carpaccio di tonno, ricciola, spada, salmone** _____ € 20

Tuna, amberjack, swordfish, salmon carpaccio

Карпачо тунца, амберджека, рыбы-меча, лосося

Piatto di degustazione** _____ € 25

Scampo, gambero rosso, ostrica, tartare di tonno, carpaccio di tonno, ricciola, salmone

Tasting dish

Scampo, scarlet prawn, oyster, tuna tartare, tuna carpaccio, amberjack, salmon

Дегустационное блюдо

Скампи, красные креветки, устрица, тартар из тунца, карпаччо из тунца, амберджек, лосось

**sottoposto a bonifica sanitaria ai sensi del Reg. CE 853/2004

**subjected to sanitary remediation pursuant to Reg. EC 853/2004

** подлежит санитарной рекультивации в соответствии с Регламентом EC 853/2004



ANTIPASTI

Starters
Закуски

Antipasto della Risacca _____ € 25

"La Risacca" starters

Закуска «Risacca»

Gran misto gratinato _____ € 22

Great mixed gratin

Микс морепродуктов гратен

Alici marinate con bacche di pepe rosa o cascata di peperoncini _____ € 15

Marinated anchovies with pink pepper berries or hot peppers

Маринованные анчоусы с розовым перцем или с перцем чили

Le sfumature del polpo _____ € 20

(polpo con le patate, polpo alla griglia, polpo croccante)

Octopus dish

(octopus with potatoes, grilled octopus, crunchy octopus)

Вариации осьминога

(осьминог с картофелем, осьминог на гриле, хрустящий осьминог)

Code di scampi con verdure di stagione e bottarga _____ € 18

Scampi tails with seasonal vegetables and bottarga

Хвосты скампи с сезонными овощами и боттаргой

Gamberi rossi di Mazara con asparagi _____ € 30

Mazara scarlet prawns with asparagus

Красные креветки из Мадзары со спаржей

Zuppa di cozze _____ € 15

Mussels soup

Суп из мидий

Zuppa di frutti di mare _____ € 25

Seafood soup

Суп из морепродуктов

Insalata di mare al vapore _____ € 20

Steamed seafood salad

Салат из морепродуктов на пару

Sautè di vongole con crostini toscani all'aglio _____ € 18

Clams sautè with garlic flavoured Tuscan toasts

Соте из моллюсков с тосканскими чесночными сухариками

Guazzetto di scampi, calamari e calamaretti _____ € 20

Stewed scampi and squid

Тушёные скампи, кальмары и мини-кальмары

Fiquarello di capesante _____ € 5

(alla griglia, gratinate, aglio, olio e peperoncino)

Scallop dish

(grilled, gratin, with garlic, oil and hot pepper)

Палитра гребешков

(гриль, гратен, чеснок масло и чили)

Scampi e polpo alla Catalana _____ € 20

Catalan-style scampi and octopus

Скампи и осьминог по-каталонски

Ficciughe del Cantabrico con crostini e burro _____ € 18

Cantabrian sea anchovies with toasted bread and butter

Кантабрийские анчоусы с сухариками и маслом

King crab al vapore o alla griglia su insalatina _____ € 45 cad.

Steamed or grilled king crab with salad

Приготовленный на пару или жареный королевский краб на подушке салата



PRIMI

First courses
Первый курс

Tagliolini della Risacca _____ € 18

Tagliolini "La Risacca"

Тальолини «Risacca»

Tagliolini scampi e fiori di zucca _____ € 16

Tagliolini with scampi and courgette flowers

Тальолини со скампи и тыквенными цветами

Tagliolini gambero rosso e tartufo nero € 25

Tagliolini with scarlet prawns and black truffle

Тальолини с красными креветками и черным трюфелем

Fregola sarda ai frutti di mare _____ € 20

Sardinian fregola with seafood

Сардинская фрегола с морепродуктами

Spaghetti alle vongole _____ € 16

Spaghetti with clams

Спагетти с моллюсками

Tagliolini al riccio _____ € 20

Tagliolini with sea urchins

Тальолини с морским ежом

Spaghetti riccio, vongole e bottarga _____ € 20

Spaghetti with sea urchins, clams and bottarga

Спагетти с морским ежом, моллюсками и боттаргой

Paccheri al granchio _____ € 20

Paccheri with crab

Паккери с крабом

Linguine all'astice canadese _____ € 8 / hg

Linguine with Canadian lobster

Лингвины с канадским лобстером

Linguine all'astice blu _____ € 12 / hg

Linguine with blue lobster

Лингвины с голубым лобстером

Linguine all'aragosta _____ € 14 / hg

Linguine with spiny lobster

Лингвины с лангустом

Paccheri allo scorfano _____ € 15

Paccheri with redfish

Паккери со скорпеной

Risotto ai frutti di mare _____ € 16

Risotto with seafood

Ризотто из морепродуктов

Risotto scampi e fiori di zucca _____ € 16

Risotto with scampi and courgette flowers

Ризотто со скампи и тыквенными цветами

Risotto al nero di seppia _____ € 16

Risotto with cuttlefish ink

Ризотто с чернилами каракатицы

Risotto alla granseola _____ € 20

Risotto with spider crab

Ризотто с крабом-пауком

Spaghetti scampi, vongole, calamaretti e bottarga _____ € 20

Spaghetti with scampi, clams, squid and bottarga

Спагетти со скампи, моллюсками, кальмарами и боттаргой



SECONDI

Main courses
Основное блюдо

Fritto misto della Risacca _____ € 25

“La Risacca” mixed fried fish

Фритто мисто «Risacca»

Gran misto griglia _____ € 25

Great mixed grilled fish

Большое ассорти на гриле

Branzino al sale o alla griglia _____ € 22

Grilled or salt encrusted seabass

Морской окунь запечённый в соли или на гриле

Orata vernaccia e olive _____ € 22

Gilthead bream with Vernaccia wine and olives

Дорада в белом вине с оливками

Rombo steccato (min. 2 persone) _____ € 30

Turbot (min. 2 people)

Рыба ромб на шпажке (мин. 2 человека)

Astice alla Catalana _____ € 9 / hg

Catalana lobster

Каталонский омар

Astice blu alla Catalana _____ € 12 / hg

Catalana blue lobster

Каталонский голубой омар

Aragosta blu alla Catalana _____ € 15 / hg

Catalana blue spiny lobster

Каталонский голубой лангуст

Tonno in crosta all'aceto balsamico _____ € 25

En croute tuna with balsamic vinegar

Тунец с корочкой и с бальзамическим уксусом

Seppie e calamari alla griglia _____ € 20

Grilled cuttlefish and squid

Каракатица и кальмары на гриле

Scamponi al sale o alla griglia _____ € 20

Salt encrusted or grilled king scampi

Скампони запечённые в соли или на гриле

Gamberoni cognac e pepe nero _____ € 20

King prawns with cognac and black pepper

Королевские креветки в коньяке с чёрным перцем

Scottata di ricciola con contorno _____ € 25

Browned amberjack with side dish

Амберджек обжаренный с гарниром

Pescato del giorno _____ € 8 / hg

Fish of the day

Улов дня

Tagliata _____ € 20

Sliced steak

Мясо Тальята



CONTORNI,
FORMAGGI

Side dishes, Cheese
Гарниры, Сыры

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure alla griglia o fritte _____ €7

Fried or grilled vegetables

Овощи на гриле или жареные

Insalata mista _____ €7

Mixed salad

Салат микс

Insalata di pomodoro camone _____ €8

Camone tomato salad

Салат из помидоров Камоне

Verdure saltate _____ €7

Sautéed vegetables

Обжаренные овощи

FORMAGGI / CHEESE

Pecorino sardo _____ €7

Sardinian pecorino

Пекорино из Сардинии

Grana _____ €7

Grana

Грана

Gorgonzola _____ €7

Gorgonzola

Горгонзола

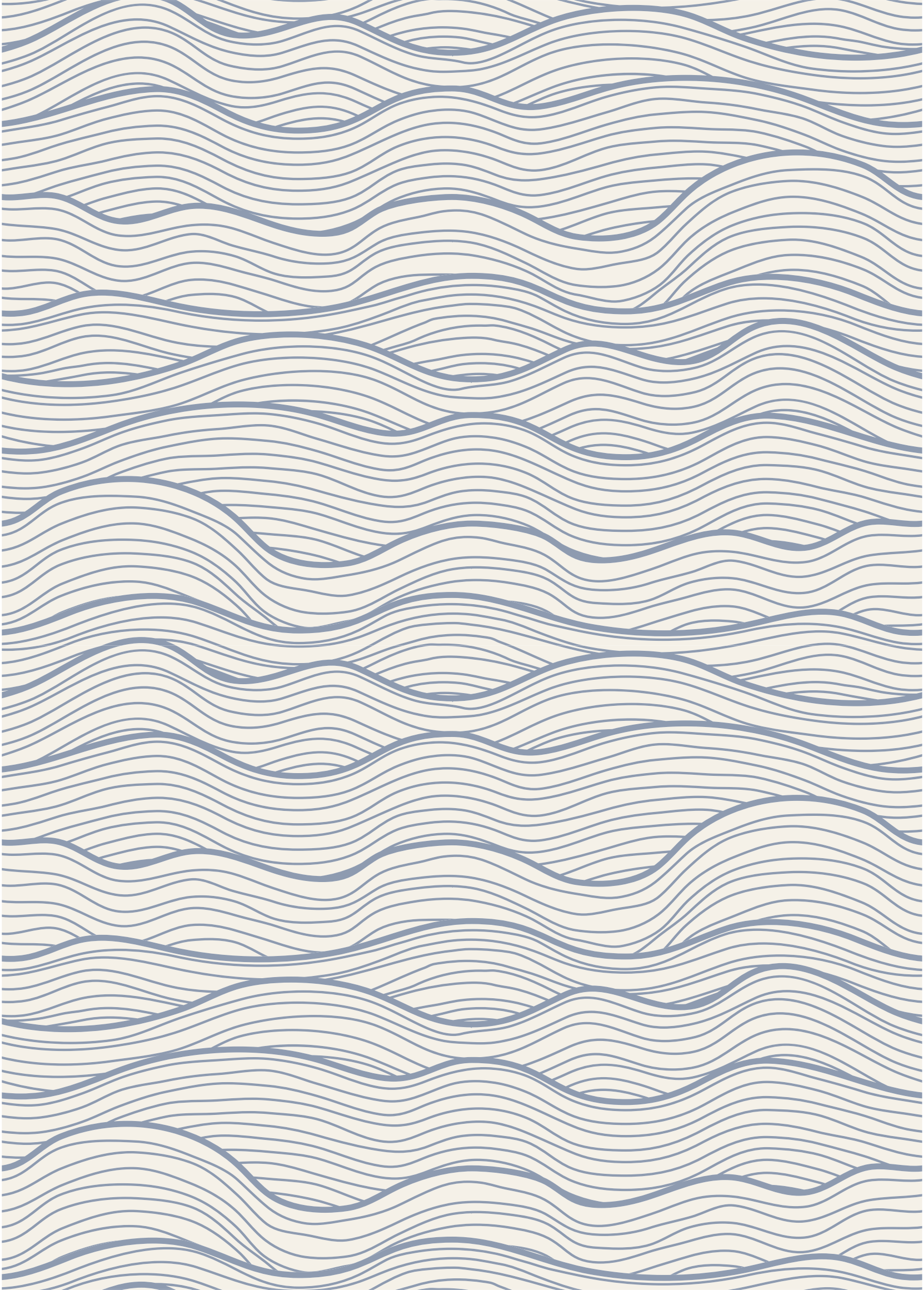


DESSERTS

Desserts
Десерты

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Torte del giorno	€ 8
Cakes of the day	
Торты дня	
Tiramisù	€ 7
Tiramisù	
Тирамису	
Crema catalana	€ 7
Catalan cream	
Каталонский крем	
Tortino al cuore di cioccolato caldo con gelato	€ 8
Mini cake with hot chocolate heart and ice-cream	
Шоколадный фондан с мороженым	
Frutti di bosco	€ 8
Mixed berries	
Ягоды	
Frutta esotica	€ 8
Exotic fruit	
Экзотические фрукты	
Frutta di stagione	€ 6
Seasonal fruit	
Сезонные фрукты	
Sorbetto	€ 7
Sorbet	
Сорбет	



*ALLERGENI / ALLERGENS/ / АЛЛЕРГЕНЫ

Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce i seguenti allergeni (DIR.2003/89/CE – REGOLAMENTO UE 1169/2011):

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Uova e prodotti a base di uova

Soia e prodotti a base di soia

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland ed i loro prodotti

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Anidride solforosa e solfiti

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Pesce e prodotti a base di pesce

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Senape e prodotti a base di senape

Sedano e prodotti a base di sedano

N.B.: i clienti con allergie alimentari possono rivolgersi al personale incaricato per chiedere informazioni sull'eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni proposte.

Our products may contain traces of the following allergens (DIR.2003/89/CE – REGOLAMENTO UE 1169/2011):

Cereals containing gluten, such as: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridized strains or products

Eggs and egg based products

Soy and soy based products

Sesame seeds and sesame seeds based products

Milk and milk-based products (including lactose)

Shell fruit, such as: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Macadamia nuts or Queensland nuts and thereof products

Peanuts and peanut based products

Sulphur dioxide and sulphites

Crustaceans and crustacean based products

Fish and fish based products

Shellfish and shellfish based products

Mustard and mustard based products

Celery and celery based products

P.S.: Customers should notify our staff of their food allergies to obtain information about the possible presence of allergens in the proposed dishes.

В наших продуктах могут присутствовать следы следующих аллергенов (DIR.2003/89/EC – РЕГЛАМЕНТ ЕС 1169/2011):

Злаки, содержащие глютен, а именно: пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта, камут или их гибридные штаммы и производные продукты

Яйца и яичные продукты

Соя и соевые продукты

Семена кунжута и продукты из семян кунжута

Молоко и продукты на его основе (включая лактозу)

Орехи, а именно: миндаль, фундук, грецкие орехи, кешью, пекан, бразильские орехи, фисташки, орехи макадами или орехи Квинсленда и продукты из них

Арахис и продукты из арахиса

Диоксид серы и сульфиты

Ракообразные и продукты на основе ракообразных

Рыба и рыбные продукты

Моллюски и изделия из моллюсков

Горчица и горчичные изделия

Сельдерей и продукты из сельдерея

P.S.: клиенты с пищевой аллергией могут связаться с ответственным персоналом, чтобы запросить информацию о возможном наличии аллергенов в предлагаемых продуктах.

*CONGELATI / FROZEN / ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Code di scampi, gamberoni, scamponi, filettini di cernia, piovra, calamari, calamaretti, mazzancolle, filetti di scorfano, filetti di triglia, gianchetti, moscardini, king crab

Scampi tails, king prawns, king scampi, grouper fillets, octopus, squid, white shrimps, redfish fillets, red mullet fillets, whitebait, musky octopus, king crab

Хвосты скампи, креветки, скампини, филе окуня, осьминог, кальмар, мини-кальмар, филе красной рыбы, филе красной кефали, джанкетти, москардини, королевский краб



+39 02.29531801

Viale Regina Giovanna, 14, 20129 Milano MI, Italy

@larisacca2

www.larisacca2milano.com

