



Ristorante alla Fiera

ARUGGERO

dal 1958

Menu

Specialità Pesce di Mare

Antipasti dal mare

Appetizers from the sea

Gran plateau royal di crudité ¹ Great royal crudité plateau	€ 38,00
Plateau royal di crudité ¹ Royal crudité plateau	€ 28,00
Gran antipasto misto mare cotto Great starter mixed sea cooked	€ 28,00

Primi piatti dal mare

Pasta and rice dishes from the sea

I nostri primi piatti, risotto o pasta, cambiano di giorno in giorno a seconda del prodotto ittico fresco che offre il mercato. Our first courses, risotto or pasta, change from day to day depending on the fresh fish that the market offers.	€ 15,00
Zuppa di pesce Fish soup	€ 25,00

Secondi piatti dal mare

Main courses from the sea

La Catalana di Ruggero a base di crostacei, calamari e verdure crude The Ruggero's catalana based on crustaceans, calamari and raw vegetables	€ 38,00
Churrasco di mare con branzino fritto Seafood churrasco with fried sea bass	€ 25,00
Pesce di giornata ² Fish of the day	€ 25,00
Filetto di pesce consigliato in varie cotture ² Fish fillet recommended in various cooking methods	€ 18,00
Frittura mista di pesce Mixed fried fish	€ 16,00

Su richiesta il personale di servizio illustrerà i piatti di carne e i piatti vegetariani disponibili fuori menu.

¹ In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di abbattimento rapido (-20°) preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04.

² Secondo la disponibilità.



Contorni freschi misti di stagione

Fresh side dishes in season

Verdure cotte alla griglia: peperoni, zucchine e melanzane Grilled vegetables: peppers, courgettes and aubergines	€ 5,00
Patate al forno Roasted potatoes	€ 5,00
Verdure fresche Fresh vegetables	€ 5,00

Dessert

Desserts

Sorbetto al limone, gelato e vodka Lemon sorbet, ice cream and vodka	€ 5,00
Ananas Pineapple	€ 5,00
Caldo amore ai frutti di bosco con gelato alla vaniglia Warm love for berries with vanilla ice cream	€ 6,00
Tarte tatin di mele Apple pie	€ 6,00
Semifreddo al pistacchio con salsa ai lamponi Pistachio "Semifreddo" with raspberry sauce	€ 6,00
Semifreddo all'amaretto con cioccolato Amaretto "Semifreddo" with chocolate cream	€ 6,00
Dessert dello Chef Chef's Dessert	€ 6,00

Bar

Cafe

Caffè Coffee	€ 1,50
Acqua Water	€ 2,50
Coperto Place	€ 2,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Ristorante alla Fiera

ARUGGERO

dal 1958

Lo Chef Giampietro Fiorini
Vi augura buon appetito

The Chef Giampietro Fiorini
wishes you an enjoyable meal

