
Ristorante



Since 1956

Menù

Ragù

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione.

Please inform the dining room staff of any intolerances or allergies when ordering.



Since 1956

Crudità di mare

Raw Fish

Ostriche del giorno

Oysters

€ 5 (al pezzo - in piece)

Ostriche special

Special Oysters

€ 6 (al pezzo - in piece)

Gamberi rossi Sicilia

Sicilian Red Shrimps

€ 4 (al pezzo - in piece)

Scampi Porcupine Bank

Prawns Porcupine Bank

€ 6 (al pezzo - in piece)

Tartare del giorno

Fish tartare of the day

€ 18

Gran Plateau di Crudità

*Scampi, gamberi, ostriche, 2 canestrelli, tartare e assortimento del giorno
Prawns, shrimps, oysters, Queen scallops, tartare and assortment of the day*

€ 46

Coperto

Cover charge

€ 4





Since 1956

Antipasti Starters

Code di gamberi alle erbe

Gamberi spadellati con aglio, olio, pan grattato ed erbe aromatiche, serviti su insalatina di rucola e pomodori confit
Prawns sautéed with garlic, oil, breadcrumbs and aromatic herbs, served on a rocket salad and confit tomatoes

€ 18

Fantasia di mare

Bollito tiepido di polpo, seppie, gamberi, canestrelli e calamari serviti con olive, pomodorini, sedano ed olio EVO DOP
Boiled octopus, cuttlefish, shrimps, Queen scallops and calamaries served with olives, tomatoes, celery and EVO DOP oil

€ 18

Polpo scottato con rosmarino e burrata

Tentacoli di polpo aromatizzati in aglio ed olio, scottati alla piastra con rosmarino e serviti con burrata e pomodorini confit
Octopus tentacles flavoured in garlic and oil, scalded on the plate with rosemary and served with burrata and candied tomatoes

€ 20

Quadrifoglio di capesante

4 Capesante gratinate al forno con pane panko, aglio e prezzemolo
4 Scallops au gratin with panko bread, garlic and parsley

€ 20

Selezione di antipasti Da Ruggero (min 2 porzioni - min 2 portions)

Selezione di antipasti cotti della tradizione. 5 portate di antipasti caldi, freddi e gratinati
Selection of traditional cooked appetizers. 5 courses of hot, cold and au gratin

€ 36 a persona – per person





Since 1956

Primi piatti

First courses

Tonnarelli con le sarde alla siciliana

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo, cucinati secondo la tradizione siciliana: con sarde, uvetta, pinoli e finocchietto
Tonnarelli fresh egg pasta, cooked according to the Sicilian tradition: with sardines, raisins, pine nuts and fennel

€ 18

Fregola di mare

Tipica pasta della Sardegna, servita tiepida con verdure croccanti, frutti di mare freschi e pesto di basilico
Typical Sardinian pasta, served warm with crunchy vegetables, fresh seafood and basil pesto

€ 20

Spaghetti alle vongole veraci

Pasta di grano duro servita al dente con aglio, olio EVO DOP, prezzemolo e vongole veraci
Durum wheat pasta served al dente with garlic, EVO DOP oil, parsley and clams

€ 20

Risotto alla Pescatora (min 2 porzioni - min 2 portions)

Riso Carnaroli preparato con calamari, seppie, gamberi e frutti di mare freschi in guscio
Carnaroli rice prepared with squid, cuttlefish, prawns and fresh seafood

€ 20 a persona – per person

Linguine all'astice

Pasta di grano duro servita al dente secondo la ricetta tradizionale, con Astice spolpato, pomodorini, aglio, olio e basilico
Long pasta prepared according to the traditional seafood recipe with lobster, cherry tomatoes, garlic, oil and basil

€ 30,00



Since 1956

Secondi piatti

Main courses

Calamari alla griglia

Calamari leggermente passati nel pane e cotti alla piastra serviti con contorno di stagione
Squid lightly breaded and cooked on the plate served with seasonal side dish

€ 22

Calamari alla Mediterranea

Calamari scottati alla piastra con pesto di pomodoro, olive e capperi, serviti con crema di melanzane senza sale
Grilled seared calamari with tomato pesto, olives and capers, served with salt-free eggplant's cream

€ 25

Scampi e gamberi alla griglia

Scampi e gamberi scottati alla piastra e serviti con contorno di stagione
Scampi and prawns cooked on the plate and served with seasonal side dish

€ 25

Frittura mista di Ruggero

Calamari, gamberi, alici e trancetti di pesce fritti in olio di semi di arachidi e serviti con julienne di verdure croccanti e salse fatte in casa

Calamaries, prawns, anchovies and fish slices fried in peanut oil and served with crunchy vegetable julienne and homemade sauces

€ 25





Since 1956

Grigliata mista di pesce e crostacei

Scampo, gamberone, calamaro e filetti di pesce di giornata cotti alla piastra e serviti con contorni di stagione
Prawns, shrimp, squid and dayfish fillets cooked on the plate and served with seasonal side dishes

€ 30

Gran catalana di Ruggero

Aragosta, gamberi, calamari, canestrelli e capesante cotti alla piastra e conditi con cipolla marinata nell'aceto di vino, datterini, sedano, finocchio, basilico, olio EVO DOP e origano
Lobster, shrimps, squids, scallops and Queen scallops cooked on the plate and seasoned with onion marinated in wine vinegar, plum tomato, celery, fennel, basil, EVO DOP oil and oregano

€ 56

Pescato del giorno

Suscettibile di variazione sulla base della disponibilità del mercato e disponibile in diverse cotture:
al forno, al sale, al guazzetto e al vapore

Subject to change according to market availability and available in different cookings:
in the oven, in the salt, in the grove and in the steam

€ 7,50 (l'etto)



Since 1956

I nostri alimenti possono contenere i seguenti allergeni (**Allegato II del Reg. UE1169/2011**):

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
15. **Frutta** e prodotti a base di frutta.



Since 1956

Our food may contain the following allergens (Annex II of Regulation EU1169/2011):

1. Cereals containing gluten, i. e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and derivatives, except: (a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1); (b) wheat-based maltodextrins (1); (c) wheat-based glucose syrups (1); (d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and fish products, except: (a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or fish glue used as a clarifier in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof
6. Soya and soya products, except: (a) refined soya oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate; (c) vegetable oils derived from phytosterols (d) plant stanol ester produced from soya-based vegetable oil sterols.
7. Milk and milk products (including lactose), except: (a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactose.
8. Nuts, i. e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre as total SO₂ to be calculated for products as offered ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof
15. Fruit and products thereof

