



VARUGGE (RO)

SPECIAL MENÙ
FIERA CAVALLI 2025



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.



DEGUSTAZIONI

TASTINGS

MENÙ FAST - €50

Entreè di benvenuto

WELCOME STARTER

Fantasia di mare

SEAFOOD MEDLEY

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

Tagliatella di pasta fresca con cozze e zafferano

FRESH TAGLIATELLE WITH MUSSELS AND SAFFRON

Piatto tipico della cucina abruzzese: tagliatelle all'uovo cucinate con zafferano, cozze fresche, aglio e prezzemolo
A typical dish of Abruzzo cuisine: handmade tagliatelle, cooked with saffron, fresh mussels, garlic and parsley

Dessert a scelta

DESSERT OF YOUR CHOICE

MENÙ RELAX - €70

Entreè di benvenuto

WELCOME STARTER

Polipetti alla Luciana con polenta alla griglia

BABY OCTOPUS 'ALLA LUCIANA' WITH GRILLED POLENTA

Polipetti del Mar Mediterraneo cotti in salsa di pomodoro, olive, capperi e basilico, serviti con polenta alla griglia
Mediterranean octopus cooked in tomato sauce, olives, capers and basil, served with grilled polenta

Risotto alla Pescatora

FISHERMAN'S RISOTTO

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

Filetto di branzino di mare alla mediterranea

SEA BASS FILLET MEDITERRANEAN STYLE

Filetto di branzino di mare in guazzetto con pomodorini, olive, capperi e basilico
Sea bass fillet in a light broth with cherry tomatoes, olives, capers, and basil.

Dessert a scelta

DESSERT OF YOUR CHOICE

Bevande non incluse - Drinks not included



CRUDITÀ DI MARE

RAW FISH

Ostriche special

SPECIAL OYSTERS

€6 (al pezzo - per piece)

Gamberi rossi Sicilia

SICILIAN RED SHRIMPS

€6 (al pezzo - per piece)

Scampi Porcupine Bank

PRAWNS PORCUPINE BANK

€7 (al pezzo - per piece)

Gran plateau di crudità

GRAND PLATEAU OF RAW SEAFOOD

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

€55

COPERTO

COVER CHARGE

€5



ANTIPASTI

STARTERS

Tartar di Tonno del Mar Mediterraneo MEDITERRANEAN SEA RED TUNA TARTAR

Tartar di tonno pescato a largo della costa siciliana tagliato al coltello
Tuna tartar caught off the Sicilian coast, cut with a knife

€20

Salmone marinato agli agrumi con insalatina di finocchio MARINATED SALMON WITH CITRUS AND FENNEL SALAD

Salmone Norvegese marinato ed aromatizzato agli agrumi, servito su insalatina di finocchio e arance
Norwegian salmon marinated and flavored with citrus, served on a fennel and orange salad

€20

Fantasia di mare SEAFOOD MEDLEY

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

€20

Quadrifoglio di capesante FOUR-LEAF CLOVER OF SCALLOPS

4 Capesante gratinate al forno con pane panko, olio di semi di girasole, aglio e prezzemolo
4 Scallops au gratin with panko bread, sunflower seed oil, garlic and parsley

€20

Polipetti alla Luciana con polenta alla griglia BABY OCTOPUS 'ALLA LUCIANA' WITH GRILLED POLENTA

Polipetti del Mar Mediterraneo cotti in salsa di pomodoro, olive, capperi e basilico, serviti con polenta alla griglia
Mediterranean octopus cooked in tomato sauce, olives, capers and basil, served with grilled polenta

€20



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliatella di pasta fresca con cozze e zafferano

FRESH TAGLIATELLE WITH MUSSELS AND SAFFRON

Piatto tipico della cucina abruzzese: tagliatelle all'uovo cucinate con zafferano, cozze fresche, aglio e prezzemolo
A typical dish of Abruzzo cuisine: handmade tagliatelle, cooked with saffron, fresh mussels, garlic and parsley

€20

Spaghetti aglio olio peperoncino e gamberi

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, CHILI PEPPER AND PRAWNS

Pasta selezionata di grano duro del pastificio Cavalier Cocco servita al dente e preparati con aglio, olio EVO, peperoncino piccante e gamberi

Selected durum wheat pasta from the Cavalier Cocco pasta factory, served al dente and prepared with garlic, extra virgin olive oil, hot chili pepper and prawns

€20

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci

SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH FRESH CLAMS

Pasta selezionata del pastificio Cavalier Cocco di grano duro servita al dente con aglio, olio EVO DOP, prezzemolo e vongole veraci

Selected Durum Wheat Pasta by Pastificio Cavalier Cocco, Served Al Dente with Garlic, DOP Extra Virgin Olive Oil, Parsley, and Veraci Clams

€22

Risotto alla Pescatora

FISHERMAN'S RISOTTO

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

€22

min 2 persone - min 2 person



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di pescato del giorno con salmoriglio e friggitelli

FILLET OF THE CATCH OF THE DAY WITH SALMORIGLIO SAUCE AND FRIGGITELLI PEPPERS

Filetto di pescato del giorno ,cotto in griglia e servito con peperoni friggitelli arrostiti e salsa "salmoriglio"
Fillet of the catch of the day grilled and served with roasted friggitelli peppers and "salmoriglio"

€25

Calamari alla griglia con contorno di stagione

GRILLED CALAMARI WITH SEASONAL VEGETABLES

Calamari cotti in griglia e serviti con broccoli verdi leggermente piccanti con aglio,olio e peperoncino
Grilled calamari served with slightly spicy green broccoli, garlic, oil and chilli pepper

€25

Filetto di branzino di mare alla mediterranea

SEA BASS FILLET MEDITERRANEAN STYLE

Filetto di branzino di mare in guazzetto con pomodorini, olive, capperi e basilico
ea bass fillet in a light broth with cherry tomatoes, olives, capers, and basil.

€25

Frittura mista da Ruggero

RUGGERO'S MIXED FRIED SEAFOOD

Calamari,gamberi,alici e trancetti di pesce fritti in olio di semi di arachidi e serviti con julienne di verdure
croccanti e maionese aromatizzata al wasabi

Calamaries, prawns, anchovies and fish slices fried in peanut oil and served with crunchy vegetable
julienne and wasabi-flavored mayonnaise

€26

Catalana di astice, calamari e gamberi

CATALAN-STYLE LOBSTER, CALAMARI, AND PRAWNS

Astice,calamari e gamberi cotti al vapore e conditi con cipolla rossa marinata nell'aceto di vino, datterini,
sedano, finocchio, basilico, olio EVO DOP e origano

Steamed lobster, calamari and prawns seasoned with red onion marinated in wine vinegar, cherry tomatoes,
celery, fennel, basil, DOP EVO oil and oregano

€38

COPERTO

COVER CHARGE

€5



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) lattio.

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

Sicurezza alimentare: i prodotti sopraelencati della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. **Food safety:** The above-listed fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. Some products may be frozen at origin.



Our food products may contain the following allergens (Annex II of Regulation EU 1169/2011):

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾;
- b) wheat-based maltodextrins ⁽¹⁾;
- c) barley-based glucose syrups;
- 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 products thereof, except:

- a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof, except:

- a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soy;
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols derived from soy.

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

- a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactitol.

8. Nuts, namely: 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 or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, 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 of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂, to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

15. Fruit and fruit-based products.

Sicurezza alimentare: i prodotti sopraelencati della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. **Food safety:** The above-listed fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. Some products may be frozen at origin.