

GEÖFFNET JEDEN TAG!

Frühling

AUSGABE

RITZI

PALMA

Knabberereien des Chefs

BRUSCHETTA MIT BIO TOMATEN	4,00
ZUCCHINIBLÜTE GEFÜLLT MIT BURRATA	4,00
FRITTIERTE PIZZAECKEN ORIGINAL "SCUNIZZO" NAPOLETANO	3,50
HÄPPCHEN VON "MOZZARELLA 'IN CAROZZA'"	4,00

Antipasti

CARPACCIO VOM GEREIFTEN RINDERFILET	
A LA HARRY'S BAR STYLE	15,00
KUSPRIGER OKTOPUS VON DER HOLZKOHLE	16,00
RINDER TARTAR NACH GESCHMACK, AM TISCH ZUBEREITET	17,00
BURRATA MIT GRÜNEN SPARGEL UND PARMASCHINKEN	16,00
ORIGINAL AUBERGINEN "PARMIGIANA"	14,00
MEERESFRÜCHTESALAT	16,00
FISCHSUPPE MIT SAFRAN-ESSENZ	14,00
FRISCHER LACHS, QUINOA, AVOCADO "SUPERFOOD"	12,00
MIESMUSCHEL NACH SEEMANN'S ART MIT WÜRZIGER TOMATENSAUCE	12,00
TARTAR VOM THUNFISCH MIT ARTISCHOCKEN	17,00
ANTIPASTO "RITZI PALMA" KOMPOSITION VON VERSCHIEDENEN ANTIPASTI FÜR 2 PERS.	39,00

Pastas

LINGUINI MIT RIESENGARNELN 'ARRABBIATA' IN SCHWARZER SAUCE	19,00
LASAGNA MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND FLEISCH RAGOUT	14,00
RAVIOLI GEFÜLLT MIT ROTER BEETE "SUPERFOOD"	12,00
ORIGINAL SPAGHETTI "NAPOLI" MIT UNSERER BERÜHMTEN TOMATEN SAUCE	12,00
PAPPARDELLE MIT FILET SPITZEN	15,00
RIGATONI "SURF & TURF"	17,00
TAGLIOLINI AUS DEM PARMESAN LAIB AM TISCH ZUBEREITET	12,00
RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN	16,00

Fisch und Fleisch

SEEZUNGE MÜLLERIN ART MIT GEBRATENEM SPINAT	28,00
STEINBUTT AUS DEM OFEN MIT KARTOFFELN; FÜR 2 PERS.	49,00
THUNFISCH MIT PISTAZIENKRUSTE "SUPERFOOD"	24,00
STUBENKÜKEN A LA "DIABOLA" MIT ANANAS CHUTNEY	17,00
KALBSKOTELETT PANIERT MAILÄNDER ART	25,00
KARREE VOM LAMM MIT ZITRONE UND MINZE	27,00

Aus unserem Jasper Holzkohleofen

T-BONE STEAK PREIS NACH GEWICHT	
500-600 GR ODER 1-1,2 KG	31,00 / 62,00
RIB "EYE" DRY AGED 350 GR	31,00
KALBSKOTELETT 300 GR	26,00
FILET VOM RIND "DRY AGED" 200 GR	24,00
LAMM KOTELETTS 400 GR	24,00
BO CLUB BURGER "UNSER KLASSIKER"	17,00
MEERESFRÜCHTE UND FISCH VARIATION VON DER LONJA	29,00

Beilagen & Salate

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN	3,00
GEBRATENER SPINAT	3,50
GEMÜSE VON DER HOLZKOHLE	Halbe 4,00 / 8,50
GEMISCHTER SAISONALER SALAT	Halbe 3,00 / 7,00
SALAT VON ROHEN GEMÜSE	8,00
SALAT CAPRESE	11,00

Saucen

CHIMICHURRI	2,00
KRÄUTERBUTTER	2,00
BLAU KÄSE	3,00
GRÜNER PFEFFER	2,00
BEARNAISE	4,00

Desserts

ANANAS VON DER HOLZKOHLE MIT KOKOSNUSS EIS	7,00
DAS ORIGINAL TIRAMISU	7,00
AUTHENTISCHER BABA AUS NEAPEL MIT RUM	9,00
CHEESE CAKE VON RICOTTA UND BIRNEN	9,00
PANNACOTTA VON JOGHURT UND CHIA SAMEN "SUPERFOOD"	8,00
EXTREME CHOCOLATE "RITZI PALMA KLASSIKER"	9,00
WARME APFEL TARTE MIT EIS CREME IHRER WAHL	9,00
SGROPPINO VON DER ZITRONE ERFRISCHEND UND BELEBEND	5,00
AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EISCREMES UND SORBETS	Pro Sorte / 1,80

By Giancarlo Mellone Chef

UND FÜR PRIVAT, RITZI PALMA CATERING

ABRIMOS TODOS LOS DÍAS!

EDICIÓN

Primavera

RITZI

PALMA

Caprichos del Chef

BRUSCHETTA CON TOMATES ECOLÓGICOS	4,00
FLOR DE CALABACÍN RELLENO DE BURRATA	4,00
TAQUITOS DE PIZZA FRITA	3,50
GOLOSINAS DE MOZZARELLA "IN CAROZZA"	4,00

Antipasti

CARPACCIO DE BUEY A LA HARRY'S BAR STYLE	15,00
PULPO CRUJIENTE A LA BRASA	16,00
STEAK TARTAR ALIÑADO EN LA MESA A SU GUSTO	17,00
BURRATA CON ESPÁRRAGOS VERDES Y JAMÓN DE PARMA	16,00
TORRE DE BERENJENAS A LA PARMIGIANA	14,00
ENSALADA DE FRUTOS DEL MAR	16,00
SOPA DE PESCADO CON ESSENCIA DE AZAFRÁN	14,00
CRUDO DE SALMÓN, QUINOA, AGUACATE "SUPERFOOD"	12,00
CAZUELA DE MEJILLONES A LA MARINERA	12,00
TARTAR DE ATÚN ROJO CON ALCACHOFAS	17,00
ANTIPASTO "RITZI PALMA" COMPOSICIÓN DE VARIOS ANTIPASTI, PARA 2 PERSONAS	39,00

Pastas

LINGUINE AL "NERO" CON LANGOSTINOS ARRABBIATA	19,00
LASAÑA AL HORNO CON RAGÚ DE CARNE	14,00
RAVIOLIS RELLENO DE REMOLACHA "SUPERFOOD"	12,00
ORIGINAL SPAGHETTI "NAPOLI" CON NUESTRA FAMOSA SALSA DE TOMATE	12,00
PAPPARDELLE CON TIRAS DE SOLOMILLO	15,00
RIGATONI MARE E MONTI	17,00
TAGLIOLINI AL PARMESANO PREPARADO EN LA MESA	12,00
RISOTTO DEL PESCADOR	16,00

Principales

LENGUADO A LA "MEUNIERE" CON ESPINACAS SALTEADAS	28,00
RODABALLO AL HORNO CON PATATAS PARA 2 PERSONAS	49,00
ATÚN SELLADO CON COSTRA DE PISTACHOS "SUPERFOOD"	24,00
PICANTÓN A LA "DIABOLA" CON CHUTNEY DE PIÑA	17,00
CHULETA DE TERNERA BLANCA REBOZADA A LA MILANESA	25,00
CARRÉ DE CORDERO AL LIMÓN Y MENTA	27,00

De la brasa Josper

CHULETÓN DE BUEY PRECIO SEGÚN PESO 500-600GR O 1,2KG	31,00 / 62,00
RIB "EYE" DRY AGED 350 GR	31,00
CHULETA DE TERNERA BLANCA 300 GR	26,00
SOLOMILLO DE BUEY CURADO 200 GR	24,00
CHULETAS DE CORDERO 400 GR	24,00
BO CLUB BURGER "NUESTRO CLÁSICO"	17,00
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO DE LA LONJA	29,00

Guarniciones y Ensaladas

PATATAS FRITAS O ASADAS CASERAS	3,00
ESPINACAS SALTEADAS	3,50
VERDURAS A LA BRASA	Média Ración 4,00 / Ración 8,50
ENSALADA MIXTA DE TEMPORADA	Média Ración 3,00 / Ración 7,00
ENSALADA DE CRUDITÉ DE VERDURAS	8,00
ENSALADA CAPRESE	11,00

Salsas

CHIMICHURRI	2,00
MANTEQUILLA DE HIERBAS	2,00
QUESO AZUL	3,00
PIMIENTOS VERDES	2,00
BEARNESA	4,00

Postres

PIÑA A LA BRASA CON HELADO DE COCO	7,00
EL ORIGINAL TIRAMISÚ	7,00
EL AUTÉNTICO BABA DE NÁPOLES AL RON	9,00
CHEESE CAKE DE RICOTTA Y PERAS	9,00
PANNACOTTA DE YOGURT Y SEMILLAS DE CHÍA "SUPERFOOD"	8,00
EXTREME CHOCOLATE "RITZI PALMA CLÁSICO"	9,00
TARTITA HOJALDRADA DE MANZANA CON HELADO A SU ELECCIÓN	9,00
SGROPPINO AL LIMÓN "REFRESCANTE Y CHISPEANTE"	5,00
SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES ARTESANALES	Por sabor / 1,80

By Giancarlo Mellone Chef

AHORA TAMBIÉN PODEMOS PREPARAR NUESTRO CATERING EN SU CASA.

OPEN EVERY DAY!

Spring
EDICIÓN

RITZI

PALMA

Nibbles, Chef's selection

BRUSCHETTA WITH TASTY ORGANIC TOMATOES	4,00
SQUASH MARROW STUFFED WITH BURRATA	4,00
FRIED PIZZA DUMPLINGS, UNIQUE FROM NAPLES	3,50
TIDBITS OF MOZZARELLA "IN CAROZZA"	4,00

Antipasti

CARPACCIO OF CURED BEEF, HARRY'S BAR STYLE	15,00
CRISPY OCTOPUS FROM THE CHARCOAL	16,00
STEAK TARTAR AT YOUR TASTE, PREPARED AT THE TABLE	17,00
BURRATA WITH GREEN ASPARGUS AND PARMA HAM	16,00
ORIGINAL EGGPLANT "PARMIGIANA"	14,00
SEA FOOD SALAD	16,00
FISHSOUP WITH SAFFRON CONSOMME	14,00
FRESH SALMON, QUINOA, AVOCADO "SUPERFOOD"	12,00
CASSEROLE OF MUSSELS "FISHERMENS" STYLE	12,00
TARTAR OF TUNA WITH ARTICHOKE	17,00
ANTIPASTO "RITZI PALMA" COMPOSITION	
OF VARIOUS ANTIPASTI FOR 2 PERS.	39,00

Pastas

LINGUINE WITH BLACK SQUID SAUCE AND SPICY	
ARRABBIATA GIANT PRAWNS	19,00
LASAGNA FROM THE OVEN, GRATINATED WITH CHEESE	
AND MEAT RAGOUT	14,00
RAVIOLI STUFFED WITH BEETROOT "SUPERFOOD"	12,00
ORIGINAL SPAGHETTI "NAPOLI" WITH	
OUR FAMOUS TOMATO SAUCE	12,00
PAPPARDELLE WITH STRIPES OF BEEF-FILLET	15,00
RIGATONI "SURF & TURF"	17,00
TAGLIOLINI FROM THE PARMESAN LOAF PREPARED	
AT THE TABLE	12,00
RISOTTO WITH SEAFOOD	16,00

Main dishes

SOLE "MEUNIERE" STYLE WITH SAUTEED SPINACH	28,00
TURBOT FROM THE OVEN WITH POTATOES FOR 2 PERS.	49,00
FRESH TUNA WITH PISTACHIOS CRUST "SUPERFOOD"	24,00
WHOLE POUSSIN A LA "DIABOLA" WITH PINEAPPLE CHUTNEY	17,00
VEAL CHOP BREADED A LA "MILANESE"	25,00
CARRÉ OF LAMB WITH LEMON AND MINT	27,00

From our jasper charcoal

T-BONE STEAK PRICE PER WEIGHT	
500-600 GR OR 1-1.2 KG	31,00 / 62,00
RIB "EYE" DRY AGED 350 GR	31,00
VEAL CHOP 300 GR	26,00
FILET OF BEEF "DRY AGED" 200 GR	24,00
LAMB CHOPS 400 GR	24,00
BO CLUB BURGER "OUR CLASSIC"	17,00
SEAFOOD AND FISH PLATTER FROM THE LONJA	29,00

Condiments & Salads

HOMEMADE FRIED POTATOES OR SAUTEED	3,00
SAUTEED SPINACH	3,50
VEGETABLES FROM THE CHARCOAL	Half 4,00 / 8,50
MIXED SEASONAL SALAD	Half 3,00 / 7,00
SALAD OF RAW VEGETABLES	8,00
SALAD CAPRESE	11,00

Sauces

CHIMICHURRI	2,00
FINE HERBS BUTTER	2,00
BLUE CHEESE	3,00
GREEN PEPPER	2,00
BEARNAISE	4,00

Desserts

PINE APPLE FROM THE CHARCOAL WITH COCONUT	
ICE CREAM	7,00
THE ORIGINAL TIRAMISU	7,00
AUTHENTIQUE BABA FROM NAPLES WITH RUM	9,00
CHEESE CAKE OF RICOTTA AND PEARS	9,00
PANACOTTA OF JOGURT AND CHIA "SUPERFOOD"	8,00
EXTREME CHOCOLATE "RITZI PALMA CLASSIC"	9,00
WARM APPLE TARTE WITH ICE CREAM OF YOUR CHOICE	9,00
SGROPPINO WITH LEMON "FRESHING AND REVITALIZING"	5,00
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS	
AND SORBETS	Per flavour / 1,80

By Giancarlo Mellone Chef

FOR PRIVATE EVENTS, RITZI PALMA CATERING