A taste of Hugs

MENU

Vigilia di Natale

2026





ANTIPASTI

Baccala mantecato su crostone di polenta con puntarelle e alici
Ceviche di ricciola marinata con pepe rosa, lime e mais

PRIMO

Tagliatelle all'uovo con vongole veraci e crema di pomodoro

SECONDO

Fritto misto di pesce al sale di Cervia con maionese all'aneto
Patate bianche al forno e cicoria ripassata

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Pandoro e panettone
con crema gelato al Torrone bianco di Tonara e cioccolato al rum

Carrello degli amari e biscottini
Un calice di Prosecco extra dry Azienda Valdo
Acqua e caffe

45€

A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs

MENU

Vigilia di Natale

2026





VARIANTE SENZA PESCE

ANTIPASTI

Fagottino di sfoglia tomino caldo puntarelle olio EVO e mandorle
Frittini misti con curcuma e crostino con pomodoro e basilico

PRIMO

Tagliatelle all'uovo con ragù e crema di parmigiano

SECONDO

Tagliata di Filetto di scottona al timo e salsa alla senape
Patate arrosto al forno croccanti e cicoria ripassata

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Pandoro e panettone
con crema gelato al Torrone bianco di Tonara e cioccolato al rum

Carrello degli amari e biscottini
Un calice di Prosecco extra dry Azienda Valdo
Acqua e caffe

45€

A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs

MENU

Vigilia di Natale

2026





VARIANTE PER BAMBINI

PRIMO

Tagliatelle all'uovo con salsa di pomodorini vesuviani

SECONDO

Straccetti di pollo dorati con patatine fritte, carote e piselli
Oppure
Pizza Margherita Calaon in pala con Parmacotto

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Panettoncino personalizzato con gelato alla crema
Fragole con panna e biscotti Pan di Stelle

Acqua e soft drink

45€

A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs



MENU

Christmas Eve

2026



STARTER

Creamed salt cod on a polenta crouton with puntarelle and anchovies
Yellowtail ceviche marinated with pink pepper, lime and sweetcorn

FIRST COURSE

Egg tagliatelle with clams and tomato cream

MAIN COURSE

Assorted fried fish with Cervia salt, served with dill mayonnaise
Baked white potatoes and sautéed chicory

TRADITIONAL DESSERTS

Pandoro and panettone
served with white Tonara nougat ice cream and rum-infused chocolate

Trolley of digestifs and biscuits
A glass of Prosecco Extra Dry Azienda Valdo
Water and coffee

€ 45

PER PERSON, BEVERAGES EXCLUDED.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs

MENU

Christmas Eve

2026





FISH-FREE OPTION

STARTER

Warm puff pastry parcels filled with tomino cheese, puntarelle,
extra virgin olive oil and almonds
Assorted fried seafood with turmeric and crostini with tomato and basil

FIRST COURSE

Egg tagliatelle with ragù and parmesan cream

MAIN COURSE

Sliced scottona fillet with thyme and mustard sauce
Crispy oven-roasted potatoes and sautéed chicory

TRADITIONAL DESSERTS

Pandoro and panettone
served with white Tonara nougat ice cream and rum-infused chocolate

Trolley of digestifs and biscuits
A glass of Prosecco Extra Dry Azienda Valdo
Water and coffee

€ 45

PER PERSON, BEVERAGES EXCLUDED.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs

MENU

Christmas Eve

2026





KIDS MENU

FIRST COURSE

Egg tagliatelle with Vesuvius cherry tomato sauce

MAIN COURSE

Golden chicken strips with chips, carrots and peas
Or
Calaon Margherita pizza alla pala with Parmacotto ham

TRADITIONAL DESSERTS

Personalised mini panettone with vanilla custard ice cream
Strawberries with whipped cream and Pan di Stelle biscuits

Water and soft drink

€ 45

PER PERSON, BEVERAGES EXCLUDED.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs



MENU

Réveillon de Noël

2026



ENTRÉE

Morue à la crème sur croûton de polenta, aux puntarelle et aux anchois
Ceviche de sériole marinée au poivre rose, au citron vert et au maïs

PREMIER PLAT

Tagliatelles aux œufs aux palourdes et à la crème de tomates

PLAT PRINCIPAL

Assortiment de poissons frits au sel de Cervia,
accompagné de mayonnaise à l'aneth
Pommes de terre blanches au four et chicorée sautée

DESSERTS TRADITIONNELS

Pandoro et panettone accompagnés
d'une glace au nougat blanc de Tonara et au chocolat au rhum

Chariot d'amers et de petits biscuits
Un verre de Prosecco Extra Dry de l'Azienda Valdo
Eau et café

45€

PAR PERSONNE, BOISSONS NON COMPRISES.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs



MENU

Réveillon de Noël

2026



VARIANTE SANS POISSON

ENTRÉE

Petit chausson de pâte feuilletée au tomino chaud, puntarelle,
huile d'olive vierge extra et amandes
Assortiment de beignets au curcuma et croûtons à la tomate et au basilic

PREMIER PLAT

Tagliatelles aux œufs, sauce bolognaise et crème de parmesan

PLAT PRINCIPAL

Tagliata de filet de scottona au thym et sauce à la moutarde
Pommes de terre rôties au four, croustillantes, et chicorée sautée

DESSERTS TRADITIONNELS

Pandoro et panettone accompagnés
d'une glace au nougat blanc de Tonara et au chocolat au rhum

Chariot d'amers et de petits biscuits
Un verre de Prosecco Extra Dry de l'Azienda Valdo
Eau et café

45€

PAR PERSONNE, BOISSONS NON COMPRISES.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs



MENU

Réveillon de Noël

2026



MENU ENFANTS

PREMIER PLAT

Tagliatelles aux œufs, sauce aux tomates cerises du Vésuve

PLAT PRINCIPAL

Aiguillettes de poulet dorées, frites, carottes et petits pois

Ou

Pizza Margherita Calaon à la pelle, garnie de jambon cuit Parmacotto

DESSERTS TRADITIONNELS

Mini panettone personnalisé, accompagné d'une glace à la crème

Fraises à la crème chantilly et biscuits Pan di Stelle

Eau et boissons sans alcool

45€

PAR PERSONNE, BOISSONS NON COMPRISES.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs



Menù de Nochebuena

2026



ENTRANTES

Bacalao cremoso sobre rebanada de polenta
con puntarelle y anchoas
Ceviche de corvina marinada con pimienta rosa, lima y maíz

PRIMER PLATO

Tagliatelle caseras con almejas y crema de tomate

SEGUNDO PLATO

Surtido de pescado frito con sal de Cervia y mayonesa de eneldo
Patatas blancas al horno y achicoria salteada

POSTRE TRADICIONAL

Pandoro y panettone
con helado de turrón blanco de Tonara y chocolate al ron

Carrito de licores amargos y galletitas
Una copa de Prosecco Extra Dry de la Azienda Valdo
Agua y café

45€

POR PERSONA, BEBIDAS NO INCLUIDAS.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs



Menù de Nochebuena

2026



VARIANTE SIN PESCADO

ENTRANTES

Paquetito de hojaldre con tomino caliente, puntarelle,
aceite de oliva virgen extra y almendras
Mezcla de fritos con cúrcuma y tostada con tomate y albahaca

PRIMER PLATO

Tagliatelle caseras con ragú y crema de parmesano

SEGUNDO PLATO

Surtido de pescado frito con sal de Cervia y mayonesa de eneldo
Patatas blancas al horno y achicoria salteada

POSTRE TRADICIONAL

Pandoro y panettone
con helado de turrón blanco de Tonara y chocolate al ron

Carrito de licores amargos y galletitas
Una copa de Prosecco Extra Dry de la Azienda Valdo
Agua y café

45€

POR PERSONA, BEBIDAS NO INCLUIDAS.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy

A taste of Hugs



Menù de Nochebuena

2026



MENÙ INFANTIL

PRIMER PLATO

Tagliatelle caseras con salsa de tomates cherry del Vesuvio

SEGUNDO PLATO

Tiras de pollo doradas con patatas fritas, zanahorias y guisantes

O

Pizza Margherita Calaon a la pala con jamón cocido Parmacotto

POSTRES TRADICIONALES

Mini panettone acompañado de helado de crema

Fresas con nata montada y galletas Pan di Stelle

Agua y refrescos

45€

POR PERSONA, BEBIDAS NO INCLUIDAS.

Share RIPA PLACE EAT&DRINK Enjoy