

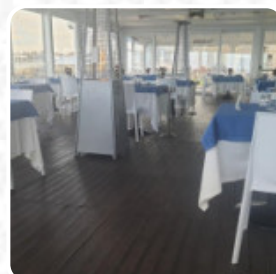
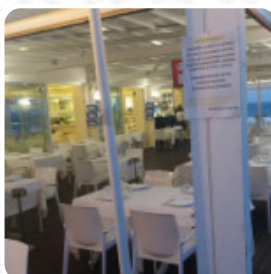


Ricomincio Da 3 Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/molfetta/ricomincio-da-6>
Via Giovinazzo, Km 779, 70056 Molfetta BA, MOLFETTA, Italy
+393397267991 - ristorantericomincioda3.it

Categories

- Wines
- Rosé Wines
- Starters
- Main Courses
- Gli Sfizi di Mare
- Dessert
- Red Wines
- Primi Piatti
- Fruit And Dessert
- White Wines and Proseccos
- Secondi



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Ricomincio Da 3 Menu



Salads

SCAMPI PASTA

Pizza

CAPRICCIOSA

Primi

TUBETTINI ALLE COZZE

Pizze

ORTOLANA

Dolci

PANNA COTTA DELLA CASA

Seafood

GRILLED OCTOPUS

Breakfast

FRESH FRUIT COMPOTE

Salad

MIXED SALAD

Side Dishes

GRILLED VEGETABLES

Drinks

VARIOUS LIQUEURS

Cocktails

ITALIAN SGROPPINO

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Wein

VEUVE CLICQUOT

Penne

CALABRESE

Tempura

TEMPURA BACCALA

Pizza - Normal Ø 28Cm

DELICATA

Le Nostre Pizze

VALTELLINA

Beers

MORETTI CL. 33

Water

WATER (STILL OR SPARKLING)

Bebidas

GLASS OF RED WINE

Vino Blanco

VERMENTINO DI GALLURA

Gelato

COCONUT GELATO

Beverages

MORETTI CL. 66

Kerala Seafood Delicacies

PRAWNS ROAST

Ricomincio Da 3 Menu



Single

MOET ICE

Appetizers And Soups

MIXED FRY

Antipasti (Starters)

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

Hot

GRATINATED MUSSELS

Modifiers

FRANKFURTERS

Salad Additions

MARINATED PRAWNS

Oysters

SPECIAL OYSTERS

Dinners

CAVATELLI WITH TOMATO SAUCE

Bianca

NORCIA

Liqueurs

WHITE GRAPPA

Pâtes

SCAMPI PASTA

DIGESTIVI

GRAPPA BARRICATA

Cocktail

MARGARITA

Le carni

ENTRECOTE ARGENTINA AI FERRI

Vio Blanco

TREBBIANO D'ABRUZZO

Get Your Hands Dirty

BLACK MUSSELS

Fontaine's Famous Raw Oysters

SPECIALTY OYSTERS

Latticini E Formaggi

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Spumante

BERLUCCHI

Secondo

RICOMINCIO DA 3

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA / COCA COLA ZERO

Distillati

RUM RISERVA

Water And Soft Drinks

FANTA / SPRITE / LEMONSODA

Select Any Four Entrees

SQUID TENTACLES

Ricomincio Da 3 Menu



Italian Desserts

HOUSE TIRAMISU

Meeresfrüchte

BAKED KING PRAWNS

Notes

OGNI AGGIUNTA ALLE PIZZE PREVEDE
UNA VARIAZIONE DI PREZZO

Vins blancs italiens

SIMERA CHARDONNAY

Antipasti - I Crudi

OSTRICHE FRANCESI

Pizze - Classiche

ROMANA

COFFEE & CO

AGED GRAPPA

Simply Grilled ~ Add To Any Salad

FRESH DAILY CATCH

Vini Bianchi - Veneto

MULLER THURGAU FRIZZANTE

Dessert e Fine Pasto

CAFFÈ ESPRESSO E DECAFFEINATO

sea starter (online menu not complete)

FRENCH OYSTERS

Vini- Bianchi

GEWURZTRAMINER TRENTINO

I vini del sud

CALICE DI VINO ROSATO

These Types Of Dishes Are Being Served

NOODLES

Deluxe Sandwiches 30Cm

PARISIENNE

Pizza - Special Small Ø 20Cm

CRUDAIOLA

Bitters And Liqueurs

JEFFERSON

Crudaiola

IL MARE DENTRO

Antipasti freddi dalla terra

TAGLIERE "PUGLIA" CON PROSCIUTTO
CRUDO, SPECK, PROSCIUTTO COTTO,
SALSICCIA PICCANTE, PROVOLONE E
OLIVE

Entrées

BABY OCTOPUS

OCTOPUS SALAD

Main Course

TARTARE MIX

BEEF TAGLIATA WITH ARUGULA AND
GRANA

Ricomincio Da 3 Menu



Antipasto

COZZE AU GRATIN

MIX DI TARTARE

Grappa

GRAPPA BIANCA

GRAPPA PROSECCO BARRICATA

Vino

CALICE DI VINO BIANCO

CALICE DI VINO ROSSO

Champagne

MOET ICE ROSE

BERLUCCHI ROSE

Cold Starters

CURED HAM AND MOZZARELLA

"PUGLIA" BOARD WITH CURED HAM, SMOKED SPECK, COOKED HAM, SPICY SAUSAGE, PROVOLONE CHEESE AND OLIVES

Italian Ciccio

CICCIO ITALIA

CICCIO ARLECCHINO

Alcoholic Drinks

COGNAC

RUM

MÜLLER THURGAU

Pasta

SEAFOOD PASTA

SEAFOOD RISOTTO

PASTA ALLO SCOGLIO

Bevande

GLASS OF WHITE WINE

ACQUA CL. 100

AMARI VARI

Pizze Classiche

BUFALA

4 CHEESES

CICCIO CLASSICO

Biancie Prosecchi

FALANGHINA DI BENEVENTO IGT (CL 375)

FALANGHINA ALTARICREM BENEVENTO IGT

ERBACEO PUGLIA BIOLOGICO

Frutta e Dessert

TARTUFO CACAO E BIANCO

CASSATA ARTIGIANALE CLASSICA

COPPETTA ALLA VANIGLIA SENZA LATTOSIO

BOMBONIERE (4 PZ.)

Ingredients Used



SEAFOOD

PINEAPPLE

MELON

WATERMELON

CHAMPAGNERIE

FERRARI ROSÉ METODO CLASSICO

G.H. MUMM MILLESIMATO

DE FAVERI DRY SUPERIORE CARTIZZE

MOET & CHANDON N.I.R. LUMINUS

Ricomincio Da 3 Menu



Secondi

- SCAMPONI AL GHIACCIO O ALLA GRIGLIA
- BRANZINO ALLA BRACE (ALLEVAMENTO DI MARE)
- ORATA ALLA BRACE (ALLEVAMENTO DI MARE)
- PESCE SPADA ALLA BRACE IN SALSA LIME
- PESCATO FRESCO GIORNALIERO (PESCE FRESCO)

Antipasti Di Mare

- GAMBERI VIOLETTI O ROSSI
- COCKTAILS DI GAMBERETTI IN SALSA AMERICANA
- SOUTEE DI FRUTTI DI MARE (COZZE, POLPO, VONGOLE)
- CARPACCIO DI PESCATO GIORNALIERO
- LE NOUVELLE SOUTEE (COZZE, GAMBERI, SCAMPO, POLPO, FASOLARI E VONGOLO)

Seafood Bites

- COOKED MUSSOLI
- WHITE SEA COCKLES
- SEAFOOD MIX (RAW)
- LIME MIX (TUNA, SWORDFISH, AND SALMON CARPACCIO)
- SASHIMI (SALMON, TUNA, AND SHRIMP)

American bar

- ESPRESSO AND DECAFFEINATED COFFEE
- AGED AMARONE GRAPPA
- AGED PROSECCO GRAPPA
- RESERVE RUM
- GRAPPA BARRICATA D'AMARONE

Uncategorized

- FALANGHINA DOC MASTROBERARDINO
- FALANGHINA PUGLIA
- FERRARI METODO CLASSICO
- MOËT & CHANDON
- SGROPPINO

Primi Piatti

- TORTELLI "DUE MARI" IN SALSA CROSTACEI E PANNA FRESCA
- PASTA ALL'ASTICE (MEZZO ASTICE)
- PASTA CON GAMBERO VIOLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA
- PASTA AL "MARESCIALLO" (ALLO SCOGLIO IN BIANCO CON MENTUCCIA)
- PASTA "RICOMINCIODA 3" (VONGOLE, VIOLETTO, ZAFFERANO, GRAPPA ORO E PANNA FRESCA)
- PASTA AI FUNGHI PORCINI CON PANNA FRESCA

Fruit And Dessert

- WATERMELON (SEASONAL ONLY)
- CHOCOLATE AND WHITE TRUFFLE
- CLASSIC HANDMADE CASSATA
- PIZZO CALABRO TRUFFLE
- LACTOSE-FREE VANILLA CUP
- CHOCOLATE OR EXOTIC FLAVORED BONBONS (4 PIECES)

White Wines and Proseccos

- GRECO DI TUFO DOC MASTROBERARDINO
- FIANO DI AVELLINO DOC MASTROBERARDINO
- FALANGHINA DI BENEVENTO IGT (375 CL)

Ricomincio Da 3 Menu



CHARDONNAY DEL SALENTO IGT
FALANGHINA ALTACRIREM BENEVENTO IGT
ERBACEO PUGLIA ORGANIC

Dessert

LEMON SORBET
SWEET ENDINGS
HOMEMADE PANNA COTTA
HOMEMADE TIRAMISÙ
CHEESECAKE
COCONUT ICE CREAM
TARTUFO DI PIZZO CALABRO

Red Wines

CAPPELLO DEL PRETE DOC CANDIDO PUGLIA
CAPPELLACCIO DOC
FALCONE RISERVA DOC
RISERVA SALICE SALENTINO LEONE DE CASTRIS
PRIMITIVO DI MANDURIA URCEUS DOC
CASTELLO MONACI NEGROAMARO MARU
VESTALE PRIMITIVO DI DONNA

Main Courses



SCAMPI ON ICE OR GRILLED
FRIED PARANZA (SMALL MIXED FISH)
GRILLED SEA BASS (SEA FARMED)

GRILLED SEA BREAM (SEA FARMED)
GRILLED SWORDFISH WITH LIME SAUCE
GRILLED ARGENTINE ENTRECÔTE

SLICED BEEF STEAK WITH ROCKET AND PARMESAN SHAVINGS
FRITTURA DI PARANZA

Gli Sfizi di Mare

BACCALÀ IN TEMPURA
MUSSOLI COTTI
TAGLIATELLE*
ALLIEVI DI SEPIE
NOCI BIANCHE DI MARE
MIX FRUTTI DI MARE (CRUDO)
MIX LIME* (CARPACCIO DI TONNO, PESCE SPADA E SALMONE)
SASHIMI* (SALMON, TONNO E SCAMPO)

Starters



PURPLE OR RED PRAWNS
SHRIMP IN AMERICAN SAUCE
MARINARA MUSSELS

SEAFOOD SAUTÉ (MUSSELS, OCTOPUS, CLAMS)

DAILY CATCH CARPACCIO

THE NOUVELLE SAUTÉ (MUSSELS, PRAWNS, SHRIMP, OCTOPUS, CLAMS)

SCAMPI MARINATI

PEPATA DI COZZE

FIRST COURSE

First Courses

FRESH PASTA WITH DAILY CATCH

TUBETTINI PASTA WITH MUSSELS

"DUE MARI" TORTELLI WITH SHELLFISH SAUCE AND FRESH CREAM

LOBSTER PASTA (HALF LOBSTER)

Ricomincio Da 3 Menu



PASTA WITH PURPLE PRAWNS,
PISTACHIO CRUMBLE AND
STRACCIATELLA CHEESE

"MARESCIALLO" PASTA (WHITE
SEAFOOD SAUCE WITH WILD MINT)

"RICOMINCIO DA 3" PASTA (CLAMS,
VIOLETTI SEA URCHINS, SAFFRON,
GRAPPA ORO LIQUEUR AND FRESH
CREAM)

PORCINI MUSHROOM PASTA WITH
FRESH CREAM

CAVATELLI PASTA WITH TOMATO SAUCE

Rosé Wines

PRIMITIVO ROSATO SALENTO PRIMA
GOCCIA

KREOS ROSATO CASTELLO MONACI

CA ERNESTO MILLESIMATO ROSÈ

GRIFUS MILLESIMATO ROSATO

DE FAVERI EXTRA DRY ROSÈ

RARO PRIMITIVO ROSATO

FUORILEMURA NERO DI TROIA ROSATO

EXHIB' FRANCESE

SUSSUMANIELLO DI DONNA

PRIMITIVO TRAMARI

Wines

VERDECA CASTELLO MONACI

FUORI LE MURA CHARDONNAY

PIGNOLETTO ROMANDIOLA (375 CL)

PECORINO RONCHI VELLADORO

GRIFUS MILLESIMATO BIANCO

PROSECCO SPAGO DOC DE FAVERI

PROSECCO MILLESIMATO DOC DE
FAVERI

RUBICONE CHARDONNAY SPARKLING

MÜLLER THURGAU SPARKLING

DE FAVERI VALDOBBIADENE (375 CL)

CA ERNESTO MILLESIMATO BIANCO

CA ERNESTO BRUT BLANC DE BLANCS

GLASS OF ROSE WINE

PIGNOLETTO ROMANDIOLA (CL 375)

RUBICONE CHARDONNAY FRIZZANTE

DE FAVERI VALDOBBIADENE (CL 375)

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Ricomincio Da 3 Menu



Ricomincio Da 3

Via Giovinazzo, Km 779, 70056
Molfetta BA, MOLFETTA, Italy

Opening Hours:
Wednesday 13:00-14:30
Thursday 13:00-14:30
Friday 13:00-14:30
Saturday 13:00-14:30
Sunday 13:00-14:30
Monday 13:00-14:30

Made with [Menu](#)

