

# Menù

## ANTIPASTI

- L'uovo** 20€  
Uovo croccante Biancofiore, fonduta di caciocavallo podolico, tartufo e chips di pane  
*"Biancofiore" crispy egg, caciocavallo fondue, truffle and bread chips*
- Dall'Orto dei Saperi di Antonello Di Venere** 15€  
*From the Garden of Knowledge by Antonello Di Venere*
- "La cialda" di polpo in un altro modo** 20€  
Polpo, cipolla rossa in scapece, gelatine di pane, spuma di polpo, ketchup di pomodoro Regina, cetriolo alla griglia, crema di patata dolce, cialde di pane ai semi di chia  
*Octopus, sweet and sour onion, bread jellies, octopus mayonnaise, Regina tomato ketchup, grilled cucumber, sweet potato, chia seed bread waffle*
- Rape, salsiccia e spuma di patate** 18€  
*Turnips, sausage and potato foam*

### Cosa resterà di questi anni '80 20€

"Un classico è un piatto che non ha mai finito di dire quel che ha da dire"  
*"A classic is a dish that has never finished saying what it has to say"*

### La Cucina Bruta 20€

Braci, fiamme, marinature, cotture lente per un approccio primitivo nei sapori. Piatti succulenti, dal gusto deciso e dal carattere forte. Questa è la nostra cucina bruta!  
*Coals, flames, marinades, slow cooking for a primitive approach to flavours. Succulent dishes, with a strong taste and a strong character. This is our Raw Kitchen!*

Il nostro staff di sala sarà lieto di raccontarvi i piatti di queste due sezioni dedicate del menù che si rinnovano periodicamente.  
Our dining room staff will be happy to tell you the dishes of these dedicated section of the menu that are renewed periodically.

## FORMAGGI E SALUMI

- I Nostri Formaggi e Salumi** 22€  
Una selezione di formaggi e salumi non solo locali, in collaborazione con Antonio Fracchiolla e Ciccio Cafagna  
*A selection of cheeses and cold cuts not only local, in collaboration with Antonio Fracchiolla and Ciccio Cafagna*

## SECONDI

- Tagliata di Podolica con patate al sale** 25€  
*Podolica steak with salted potatoes*
- Ombrina Rossa del Gargano alla mugnaia con peperoni friggiteLLI** 20€  
*Croacker fish from Gargano with meunière sauce and green peppers*
- Stinchetto di maialino alla birra con padellata di verdure di stagione** 18€  
*Beer piglet shank with seasonal vegetables*
- Rombo alla griglia con intingolo all'acqua pazza ed erbe spontanee** 23€  
*Grilled turbot with "acqua pazza" sauce, wild herbs*

## PRIMI

- Risotto con crema di rape, salsiccia croccante e formaggio dei poveri** 18€  
*Risotto with turnip cream, crispy sausage and poor cheese*
- Tonnarelli cacio e pepe** 18€  
*Tonnarelli with cheese and pepper*
- Tubettoni con Cozze** 16€  
*Tubettoni with mussels*
- Ragù della Domenica** 18€  
*Stufato di cappello di prete e fonduta di caciocavallo*  
*Priest's hat stew with tomato sauce and caciocavallo fondue*
- Calamarata al sugo di scorfano, emulsione al prezzemolo** 20€  
*Calamarata with scorpion fish sauce, parsley emulsion*
- Mezzemaniche alla carbonara** 18€  
*Mezzemaniche with carbonara sauce*
- Spaghetti all'assassina** 15€  
*Spaghetti assassina style*  
MINIMO 2 PORZIONI

### PROPOSTE DEL GIORNO A SECONDA DEL MERCATO

Chiedi al nostro personale di sala cosa propone oggi lo Chef

### THE PROPOSALS OF THE DAY FROM THE MARKET

Ask our dining room staff what the Chef is proposing today

## DESSERT

- Torta Sacher** 10€  
*Sacher torte*
- Meringata** 10€  
*Cake with meringue and lemon*
- Tartelletta con ganache al pralinato e caffè** 10€  
*Tart with praline ganache and coffee*
- Sbriciolata** 10€  
Sbriciolata con ricotta, fichi secchi, arancia caramellata e mosto  
*Crumbled with ricotta, dried figs, caramelized orange and must*
- Il Gelato** 12€  
Gelato alla vaniglia con popcorn caramellato e salsa mou  
*Vanilla ice cream with caramelized popcorn and toffee sauce*
- Tiramisù** 10€  
Dacquoise alle nocciole, bagna al Padre Pepe, crema di mascarpone, riduzione al Padre Pepe e crumble al cioccolato  
*Hazelnut dacquoise, bagna al Padre Pepe, mascarpone cream, reduction al Padre Pepe and chocolate crumble*

LA NOSTRA CARTA VINI  
OUR WINE LIST



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI  
SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI!

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELL' ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

The logo for RIVA, featuring the letters 'R' and 'I' stacked above 'V' and 'A', all in a bold, dark brown sans-serif font.

"LA NOSTRA CUCINA È BASATA SUL NOSTRO  
RAPPORTO FRA NOI, LA NATURA E I NOSTRI  
FORNITORI. È FATTA DI PERSONE, MANI, SUDORE,  
SORRISI, VOLI PINDARICI.

CI AUGURIAMO CHE PER VOI SIA UN VIAGGIO COME  
LO È PER NOI, FRA I RICORDI DI OGGI E QUELLI CHE  
VERRANNO..."

*"OUR CUISINE IS BASED ON OUR RELATIONSHIP  
BETWEEN US, NATURE AND OUR SUPPLIERS. IT'S MADE  
UP OF PEOPLE, HANDS, SWEAT, SMILES, DREAMS.*

*WE HOPE THAT FOR YOU IT WILL BE A JOURNEY AS IT IS  
FOR US, BETWEEN THE MEMORIES OF TODAY AND THOSE  
THAT WILL COME..."*

**SEGUI RIVA ANCHE SUI SOCIAL:  
@RIVAklubOFFICIAL**  
**E TAGGACI NELLE TUE STORIE  
PER CONDIVIDERE I MOMENTI MIGLIORI TRASCORSI DA NOI!**