

IL PROGETTO ANTICA RIVA

Quando spazio, lavoro e persone sono in sinergia quello che accade è magico e forte.

È quello che accade ogni giorno in Antica Riva, all'interno di questo edificio ricco di storia con il suo bellissimo giardino, è nato un ristorante speciale dove la disabilità non è un limite ma è vissuta come risorsa.

La brigata di cucina e il personale di sala contano al loro interno una presenza significativa di giovani disabili che ogni giorno mettono a disposizione il loro lavoro per l'attento servizio di ogni commensale. Il legame tra spazio, lavoro e persone diventa indissolubile e percepibile in un contesto forte di emozioni che rendono Antica Riva un luogo unico.

Ci auguriamo di essere in grado di offrire a ciascuno di voi la giusta atmosfera per poter godere di un ottimo cibo di qualità, del calore dell'accoglienza e dell'attenzione che i nostri ragazzi sanno e possono dare.

Nel nostro staff inclusivo oggi contiamo questi giovani speciali: due in cucina, uno in pizzeria e due in sala.

Non ti sei accorto del nostro progetto? La nostra scommessa è trasformare la disabilità in risorsa per renderla quotidianità e normalità.

IL PROGETTO ANTICA RIVA

*“Trattate un essere umano per quello
che è e rimarrà quello che è.*

*Trattate un essere umano per quello
che può e deve essere e diventerà
quello che può e deve essere.”*

Johann Wolfgang Goethe

**MENÙ
RISTORANTE**

ANTIPASTI
CARNE
Meat appetizers

Culatello, servito con fichi stracciatella
e pappa al pomodoro

Culatello, stracciatella figs and pappa al pomodoro

€16

Battuta di fassona al coltello con nocciole
asparagi e spuma al tuorlo

Tartare of Fassona with asparagus hazelnuts and yolk mousse

€17

Vitello tonnato con verdure croccanti in agrodolce

Veal tonnato with crispy sweet and sour vegetables

€15

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

ANTIPASTI
PESCE
Fish appetizers

Alici croccanti con insalata di quinoa
alla crudaiaola, salsa allo yogurt
Crispy anchovies, raw quinoa salad, yoghurt sauce

€16

Crudo di ricciola con melone cuore
di lattuga, mandorle e vinaigrette al passion fruit
*Raw amberjack, melon heart
of lettuce, almonds and passion fruit vinaigrette*

€19

Code di mazzancolle al vapore, con panzanella estiva
Steamed shrimp tails, summer panzanella

€18

Su ordinazione “plateau Royal” crudo di mare
Royal raw seafood plateau on order

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

PRIMI

Main course

Fettuccine di pasta fresca al basilico, con triglie
di scoglio, mandorle e peperoni arrostiti

*Fresh pasta fettuccine with basil, mullet
of rockfish, almonds and roasted peppers*

€17

Mezzi paccheri con fave, cozze e tartare di scampo

*Mezzi paccheri with broad beans, mussels
and langoustine tartare*

€19

Tagliolino al nero di seppia con calamari,
tonno e crema di broccolo

Squid ink tagliolini with squid tuna and creamed broccoli

€18

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

PRIMI

Main course

Risotto carnaroli mantecato al pesto di melanzane
arrostite, stracciatella e tarallo Napoletano
*Carnaroli risotto whipped with roasted aubergine
pesto, stracciatella and Neapolitan tarallo*

€15

Maccheroncini al ferretto con crema di avocado,
gamberi, lime e datterino confit
*Maccheroncini al ferretto with avocado cream,
shrimp, lime and date confit*

€16

Agnolotti ripieni di ragù toscano,
ricottina fresca e limone
*Agnolotti stuffed with Tuscan meat sauce,
fresh ricotta and lemon*

€15

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

SECONDI

Second course

Gran fritto di calamari, gamberi e verdure

Great fried squid, prawns and vegetables

€26

Padellata di gamberoni, lardo di colonnata
broccoli saltati con aglio, olio, peperoncino

*Pan-fried prawns, lardo di colonnata,
sautéed broccoli with garlic, oil, chili peppers*

€23

Tagliata di tonno al sesamo con il suo pâté,
cipolle caramellate e fichi

Sesame tuna steak with pâté, caramelised onions and figs

€26

Filetto di maialino alla birra cotto a bassa temperatura
con pancetta, patate sauté e salsa ai lamponi

*Beer-battered pork tenderloin with bacon,
sautéed potatoes and raspberry sauce*

€22

Fiorentina di fassona Piemontese alla griglia servita
con patate al forno, verdure grigliate (Min×2 persone)

*Grilled Fassona Piemontese T-bone steak with
baked potatoes, grilled vegetables (Min ×2 persons)*

€4,50 all'etto

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

MENÙ BAMBINI

Children's Menù

Piatto di cotto

Ham

€6

Piatto di crudo

Raw ham

€8

Pasta al pomodoro, pesto o in bianco

Pasta with tomato sauce, pesto or plain

€8

Cotoletta con patatine

Schnitzel with fries

€12

Gelato baby

Baby ice cream

€3

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

CONTORNI

Side

Verdure griglia

Grilled vegetables

€6

Patatine fritte

Chips

€6

Patata al forno

Baked potato

€5

Insalata mista

Mixed salad

€5

Broccoli saltati

Sautéed broccoli

€5

Spinacino saltato

Sautéed spinach

€5

Insalata di finocchio

Fennel salad

€4

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

INSALATONE E PIATTI LIGHT

Light dishes

CAESAR SALAD DI POLLO

insalata iceberg, salsa caesar, crostini, scaglie di grana

Chicken Caesar salad

€11

INSALATA DI SALMONE E GAMBERI

misticanza, avocado, pomodorini, salmone affumicato,

gamberi, finocchi, mandorle tostate

Salmon and prawn salad

€13

INSALATONA GRECA

misticanza, cetrioli, pomodorini, feta,

olive nere, salsa yogurt

Greek salad

€11

INSALATA DI QUINOA ALLA CRUDAIOLA

quinoa al vapore, crema di pomodoro fresco,

olive mandorle, verdure croccanti

Raw quinoa salad

€12

INSALATA VALTELLINA

insalata mista, bresaola e noci

Mixed salad, bresaola and walnuts

€12

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

DOLCI

Desserts

Crostatina ai frutti di bosco con namelaka al limone

Berry tart with lemon namelaka

€7

Paris-brest con chantilly alla nocciola

Paris-brest with hazelnut chantilly

€7

Crème brulée al mango

Mango crème brûlée

€7

Tiramisù

Tiramisù

€7

Frutta di stagione

Fruit in season

€6

GELATO GUSTI MISTI

limone, fragola, mango, vaniglia, fiordilatte, nocciola

Mixed flavours ice cream

€6

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€5

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

LISTA ALLERGENI

GLUTINE cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

CROSTACEI E DERIVATI marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

UOVA uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

PESCE E DERIVATI prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

ARACHIDI E DERIVATI creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

SOIA E DERIVATI prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

LATTE E DERIVATI ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi

SEDANO E DERIVATI sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

SENAPE E DERIVATI si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEMI DI SESAMO E DERIVATI semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

LUPINO E DERIVATI presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari

MOLLUSCHI E DERIVATI canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

*È una storia d'amore la cucina.
Bisogna innamorarsi dei prodotti
e poi delle persone che li cucinano*

-

Alain Ducasse