

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

Starters

Gran tagliere di salumi, formaggi misti
(Ubriaco Raboso, Cacciottina capra-vino
e Nero di Sicilia) con confetture

*Large platter of cured meats,
mixed cheeses with jams*

€22 per 2 persone

Carpaccio di manzo marinato, insalata di cavolo
cappuccio, sedano, pere e noci

*Marinated beef carpaccio, cabbage salad, celery,
pears and walnuts*

€15

Insalata di carciofi crudi, gamberi e pecorino
Salad of raw artichokes, prawns and pecorino cheese

€17

Baccalà marinato, finocchi, fico d'india
ed emulsione al balsamico

Marinated cod, fennel, prickly pear fig and balsamic emulsion

€17

Calamari grigliati con insalata di puntarelle
e acciughe di Sciacca

*Grilled squid with puntarelle salad
and anchovies from Sciacca*

€18

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

PRIMI

Main course

Risotto cacio e pepe con crudo di gamberi rossi e lime

Cacio e pepe risotto with raw red prawns and lime

€19

Scialatielli alla carbonara di mare

Scialatielli with seafood carbonara

€18

Paccheri di Gragnano all'astice con pesto
di peperoni arrostiti (½ astice pulito)

*Paccheri di Gragnano with lobster
and roasted pepper pesto (½ cleaned lobster)*

€19

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

PRIMI

Main course

Tortelloni di pasta fresca,
crema di zucca e tartufo nero

Tortelloni of fresh pasta, pumpkin cream and black truffle

€15

Fettuccine di farina di mirtillo
con ragù d'anatra e pecorino

Blueberry fettuccine with duck ragout and pecorino cheese

€16

Gnocchi di semolino al forno,
zola dolce e funghi porcini

Baked semolina gnocchi, sweet zola and porcini mushrooms

€15

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

SECONDI

Second course

Filetto di manzo grigliato servito con rosti di patate,
cardoncelli fritti alla milanese e riduzione di aglianico

*Grilled beef fillet with potato rosti, fried cardoncelli
Milanese style and aglianico reduction*

€25

Ossobuco di vitello alla Milanese
con gremolada e morbido di patate

*Ossobuco of veal Milanese style
with gremolada and soft potatoes*

€20

Fagottini di cosce di faraona,
fonduta di parmigiano e polenta grigliata

*Guinea fowl leg dumplings, parmesan fondue
and grilled polenta*

€22

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

SECONDI

Second course

Fritto misto di gamberi e calamari con verdure
Mixed fried prawns and squid with vegetables

€26

Trancio di ombrina arrosto con cime
di rapa e salsa di datterino confit
*Slice of roasted ombrine with turnip tops
turnip tops and confit date sauce*

€24

Padellata di gamberoni, lardo di colonnata,
crema di zucca e cimoni romaneschi
*Prawn frying pan, lardo di colonnata,
creamed pumpkin and romanescque cimoni*

€23

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

Cimoni romaneschi saltati

Sautéed Roman cimoni

€5

Catalogna trifolata

Trifoliated Catalonia

€5

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

INSALATONE E PIATTI LIGHT

Light dishes

INSALATA DI SALMONE E GAMBERI

Salmon and prawn salad

€13

INSALATA DI PUNTARELLE E ACCIUGHE

Salad of puntarelle and anchovies

€10.50

INSALATA DI CARCIOFI, SCAGLIE

DI GRANA, PERE E NOCI

Artichoke salad, parmesan, pears and walnuts

€12

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE

E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Fennel, orange and cantabrian anchovy salad

€10.50

VELLUTATA DI ZUCCA E CROSTINI

Pumpkin soup with croutons

€12

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

DOLCI

Desserts

Tiramisù al bicchiere
Tiramisù

€7

Cheesecake, crema di limone e meringa
Cheesecake, lemon cream and meringue

€7

Mousse alle castagne con confettura di pere
Chestnut mousse with pear jam

€7

Bavarese al cioccolato bianco con crema di cachi
White chocolate bavarois with persimmon cream

€7

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

MENÙ PIZZA

PIZZE ANTICA RIVA

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico

€ 7

MARINARA

pomodoro, aglio, origano, capperi

€ 6

NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano

€ 8

SICILIANA

pomodoro, mozzarella, olive, melanzane

€ 7

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, champignon, carciofini,
prosciutto cotto, olive, salame piccante

€ 10

4 STAGIONI

pomodoro, mozzarella, champignon,
prosciutto cotto, carciofini, olive

€ 9

WÜRSTEL & PATATINE

pomodoro, mozzarella, würstel e patatine

€ 8

SALSICCIA & PORCINI

pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, basilico

€ 10

FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella, frutti di mare

€ 10

A richiesta con impasto integrale

PIZZE ANTICA RIVA

COTTO & FUNGHI

pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto e champignon
€ 9

DIAVOLA

pomodoro, salame piccante, mozzarella
€ 8

IL PRETE

pomodoro, mozzarella, salame piccante,
cipolla, acciughe, gorgonzola
€ 11

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno
€ 9

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e basilico
€ 10

4 FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano
€ 9

PARMA

pomodoro, mozzarella, rucola, crudo di Parma,
grana a scaglie
€ 12

BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
€ 10

A richiesta con impasto integrale

PIZZE ANTICA RIVA

ALLEGRA

pomodoro, mozzarella, mais piccante,
salame piccante, tonno e aglio

€ 11

CHIERICHETTO

pomodoro, mozzarella, melanzana, pomodorini,
grana e mozzarella di bufala (dopo cottura)

€ 11

CARDINALE

pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, porcini,
taleggio, pomodorini e grana grattugiato

€ 13

BOMBA

pomodoro, mozzarella, salame piccante,
tonno, cipolla e peperoni

€ 11

RUSTICA

pomodoro, zucchine, gamberetti,
salsa pesto e pomodorini secchi

€ 10

CALZONE

quattro formaggi (mozzarella, Zola, taleggio, grana)

€ 10

GOLOSA

mozzarella, Zola, pere e noci

€ 10

A richiesta con impasto integrale

PIZZE SPECIALI

VESCOVO

pomodoro, stracciatella, pomodorini secchi,
alici e basilico
€ 12

LA SUORA

pomodoro, mozzarella, salsiccia,
cipolla, zola, origano
€ 11

ITALIA

pomodoro, stracciatella, pesto,
pomodorini secchi, basilico
€ 11

ANTICA RIVA

pomodoro, mozzarella, rucola, crudo di Parma,
stracciatella, pomodorini
€ 13

BISMARCK

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo
€ 9

CALZONE LISCIO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
grana grattugiato
€ 8

A richiesta con impasto integrale

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