

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**

MENÙ DEGUSTAZIONE

TERRA

Tasting menu earth

Carpaccio di manzo marinato, insalata di cavolo
cappuccio, sedano, pere e noci
*Marinated beef carpaccio, cabbage salad, celery,
pears and walnuts*

Tortelloni di pasta fresca,
crema di zucca e tartufo nero
Tortelloni of fresh pasta, pumpkin cream and black truffle

Ossobuco di vitello alla Milanese
con gremolada e morbido di patate
*Ossobuco of veal Milanese style with gremolada
and soft potatoes*

Semifreddo al torroncino
Nougat parfait

€40

Incluso: acqua, caffè, coperto

Escluso: vino

Included: water, coffee, cover charge

Excluding: wine

MENÙ DEGUSTAZIONE

MARE

Tasting menu sea

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

Scialatielli alla carbonara di mare
Scialatielli with seafood carbonara

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

Sorbetto al limone
Lemon sorbet

€45

Incluso: acqua, caffè, coperto

Escluso: vino

Included: water, coffee, cover charge

Excluding: wine

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