

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

Prosciutto di parma con burrata di Andria

Parma ham with Andria burrata

€15

Carpaccio d'oca affumicato, flan al radicchio
e riduzione al vino rosso

*Smoked goose carpaccio, radicchio flan,
and red wine reduction*

€16

Noci di capesante con panure alle erbe,
carciofo alla romana su crema di topinambur

*Herb-crusted scallops, Roman-style artichoke
on Jerusalem artichoke cream*

€18

Crudo di scampi al lime, uova di salmone,
crema di zucca e pistacchio

*Raw scampi with lime, salmon roe,
pumpkin cream, and pistachio*

€18

Catalana di gamberi con cipolla rossa di tropea

Prawns Catalan-style with Tropea red onion

€17

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

PRIMI

Main course

Strascinati con salsiccia e friarielli,
pane fritto all'acciuga

*Strascinati with sausage and friarielli,
crispy anchovy-flavored bread*

€15

Pappardelle al ragù di cinghiale
con fonduta al pecorino

*Pappardelle with wild boar ragù
and pecorino fondue*

€16

Gnocchi di semolino al forno,
zola dolce e funghi porcini

*Baked semolina gnocchi with sweet Gorgonzola
and porcini mushrooms*

€15

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

PRIMI

Main course

Riso carnaroli mantecato con crema
di carciofi, gamberi e guanciaie croccante
*Carnaroli risotto creamed with artichoke sauce,
prawns, and crispy guanciaie*

€17

Tagliolino al nero di seppia con polpa di ricci
di mare e uova di salmone
*Squid ink tagliolini with sea urchin pulp
and salmon roe*

€21

Fusilli Avellinesi, spada, lime,
melanzane alla trapanese
*Scialatielli with swordfish, lime,
and Trapani-style eggplant*

€18

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

SECONDI

Second course

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

€26

Saltimbocca di baccalà, con lardo di colonnata,
cime di rapa e crema di zucca
*Saltimbocca-style cod with Colonnata lard,
turnip greens, and pumpkin cream*

€24

Involtini di spada alla siciliana
con pomodorini olive e origano fresco
*Sicilian-style swordfish rolls with cherry tomatoes,
olives, and fresh oregano*

€23

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

SECONDI

Second course

Controfiletto di manzo alla griglia, con fungo
cardoncello in due consistenze, e olio tartufato

*Grilled beef sirloin with cardoncello mushrooms
in two textures and truffle oil*

€25

Brasato "cappello del prete" con morbido
di patate e cavolo nero

*Braised "cappello del prete" beef with creamy
potatoes and black cabbage*

€22

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura,
salsa al porto e patate dolci al forno

*Slow-cooked duck breast with port sauce
and baked sweet potatoes*

€21

Pane e coperto €3
Bread and cover €3

MENÙ CARNE

Meal menu

Prosciutto di parma con burrata di Andria

Parma ham with Andria burrata

Strascinati con salsiccia friarielli,
pane sritto all'acciuga

*Strascinati with sausage and friarielli,
crispy anchovy-flavored bread*

Brasato "cappello del prete" con morbido
di patate e cavolo nero

*Braised "cappello del prete" beef with creamy
potatoes and black cabbage*

Tiramisù

Tiramisu

€40

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

MENÙ PESCE

menu sea

Catalana di gamberi con cipolla rossa di tropea

Prawns Catalan-style with Tropea red onion

Scialatielli, spada, lime, melanzane alla trapanese

*Scialatielli with swordfish, lime,
and Trapani-style eggplant*

Saltimbocca di baccalà, con lardo di colonnata,
cime di rapa e crema di zucca

*Saltimbocca-style cod with Colonnata lard,
turnip greens, and pumpkin cream*

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€45

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

Catalogna trifolata

Trifoliated Catalonia

€5

Cime di rapa trifolate

Sautéed turnip greens

€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 CARCIOFI, SCAGLIE
DI GRANA, PERE E NOCI**

Artichoke salad, parmesan, pears and walnuts

€12

VELLUTATA DI ZUCCA E CROSTINI

Pumpkin soup with croutons

€12

**FLAN AL RADICCHIO, CON FONDUTA
AL PECORINO**

Radicchio flan with pecorino fondue

€13

Pane e coperto €3

Bread and cover €3

DOLCI

Desserts

Tiramisù al bicchiere
Tiramisù

€7

Cheesecake al cioccolato e lamponi
Chocolate and raspberry cheesecake

€7

Mousse all'arancia con la sua composta
su frolla alla mandorla
Orange mousse with its compote on almond shortcrust

€7

Cre moso al pistacchio con salsa al caramello salato
Pistachio cream dessert with salted caramel sauce

€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

€ 8

CAPRICCIOSA

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

€ 11

4 STAGIONI

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

€ 10

WÜRSTEL & PATATINE

pomodoro, mozzarella, würstel e patatine

€ 9

SALSICCIA & PORCINI

pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, basilico

€ 11

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
€ 9

IL PRETE

pomodoro, mozzarella, salame piccante,
cipolla, acciughe, gorgonzola
€ 12

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno
€ 9

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e basilico
€ 11

4 FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano
€ 9

PARMA

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

BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala (dopo cottura),
pomodorini e basilico
€ 11

A richiesta con impasto integrale

PIZZE ANTICA RIVA

ALLEGRA

pomodoro, mozzarella, friarielli,
salsiccia
€ 13

CHIERICHETTO

pomodoro, mozzarella, melanzana, pomodorini,
grana e mozzarella di bufala (dopo cottura)
€ 12

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
€ 11

CALZONE

quattro formaggi (mozzarella, Zola, taleggio, grana)
€ 10

GOLOSA

mozzarella, Zola, pere e noci
€ 9

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