

# 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 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 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

## VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, rucola,  
bresaola, grana a scaglie

€ 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 SO<sub>2</sub> - 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*