



## Antipasti

TARTARE DI SCOTTONA CON STRACCIATELLA DI BURRATA,  
FRUTTI DI CAPPERO, POMODORINI CONFIT E PIZZA CROCCANTE  
AI SEMI DI SESAMO (3,6,9)  
14€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURA  
DI POMODORI E PIZZA CROCCANTE (3,9)  
15€

PEPITE DI POLLO PANATO AL PANKO  
CON HONEY MUSTARD (2,9,11,13,14)  
12€

TORTINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE (3,9)  
11€

VERDURE PASTELLATE CON SALSA SWEET CHILI (1,7,9,13)  
9€

## Primi

GNOCCHETTI CON PERE, MARSALA,  
GORGONZOLA E NOCI (2,3,9,13)  
15€

RIGATONI ALLA NORMA (3,9)  
13€

SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA (9,13)  
14€

TONNARELLI CON CREMA DI CARCIOFI, GUANCIALE  
CROCCANTE E PECORINO ROMANO DOP (9,13)  
15€

# Secondi

HAMBURGER DI BLACK ANGUS, PROVOLA AFFUMICATA,  
MELANZANE GRIGLIATE, POMODORO, BACON CROCCANTE,  
E PATATE FRITTE (3,9)

16€

BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA TERYAKI CON SESAMO,  
ERBA CIPOLLINA E RISO BASMATI AL VAPORE (6,7,9,13)

15€

FILETTO DI MANZO DANESE AL ROSMARINO

24€

POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA (9,14)

14€

# Contorni

CICORIA RIPASSATA

6€

PATATE FRITTE (9)

6€

VERDURE ALLA GRIGLIA

6€

# Dolci

CHEESECAKE CON SALSA ALLE FRAGOLE (1,3,9,14)

7€

TIRAMISÙ (3,9,14)

7€

TORTINO AL CIOCCOLATO (3,14)

7€

TARTE TATIN (3,9,14)

8€

# Menù Pizza

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO (9)  
6€

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO (9)  
10€

MARGHERITA (3,9)  
10€

NAPOLI (3,5,9)  
12€

MARGHERITA CON FUNGHI (3,9)  
12€

MARGHERITA CON 'NDUJA, SALAME PICCANTE  
E SCAGLIE DI GRANA (3,9)  
13€

CAPRICCIOSA (3,9,14)  
13€

MARGHERITA CON BUFALA (3,9)  
13€

MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BURRATA  
E GRANELLA DI PISTACCHI (1,2,3,9)  
16€

MOZZARELLA, SALSICCIA E FRIARIELLI (3,9)  
13€

4 FORMAGGI CON LARDO E MIELE (3,9)  
14€

MOZZARELLA, CREMA DI CARCIOFI,  
GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO (3,9)  
15€

# Allergeni

- 1 - ARACHIDI E DERIVATI
- 2 - FRUTTA A GUSCIO
- 3 - LATTE E DERIVATI
- 4 - MOLLUSCHI
- 5 - PESCE
- 6 - SESAMO
- 7 - SOIA
- 8 - CROSTACEI
- 9 - GLUTINE
- 10 - LUPINI
- 11 - SENAPE
- 12 - SEDANO
- 13 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 14 - UOVA E DERIVATI

ACQUA MICROFILTRATA 2€  
ACQUA IN BOTTIGLIA 3€  
SOFT DRINK 33CL 3.5€  
PANE E SERVIZIO 2€  
AMARI E DIGESTIVI 5€  
PREMIUM SPIRITS 8€  
CAFFÈ 2€



**RIVA**  
**MARCONI**



# Drink List

## VODKA MARCONI 12€

VODKA, VERMOUTH BIANCO, POMODORO PACHINO,  
ROSMARINO

## RIVA TASSONI 10€

VODKA, BLU CURAÇAO, SUCCO LIMONE,  
ZUCCHERO LIQUIDO, CEDRATA TASSONI

## SAGE 12€

GIN, ORANGE CURAÇAO, LIQUORE SALVIA,  
SUCCO LIMONE, SAMBUCA

## HOT PASSION 10€

RUM CHIARO, SUCCO LIME, SCIROPPO PASSION FRUIT,  
TABASCO

## TRE.MI.TO 10€

LIQUORE SAMBUCO, BITTER, VERMOUTH ROSSO

## APERIVA 10€

APEROL, TRIPLESEC, SODA AL POMPELMO

## VIETNAM 10€

BOURBON, SUCCO LIMONE, MIELE, GINGER

## BITTER DEL SOL 12€

TEQUILA, BITTER, SUCCO LIME, SCIROPPO AGAVE

## DRINK CLASSICI 10€

## DRINK ANALCOLICI 6€

# Birre

## ICHNUSA

LAGER 4,7% VOL - CHIARA BASSA FERMENTAZIONE  
20CL 4€ | 40CL 6€

## MORETTI IPA

ITALIAN IPA 5,2% VOL - AMBRATA ALTA FERMENTAZIONE  
20CL 5€ | 40CL 7€



## Vini Bianchi

CHARDONNAY VILLAGGI 20€ | CALICE 6€

LEITEN GEWURZTRAMINER MAGREID 32€

RIBOLLA GIALLA ANTONUTTI 26€ | CALICE 8€

PECORINO IGT PE.PA TERRE DI CHIETI 24€ | CALICE 7€

VERMENTINO SARDEGNA JANNA MARE 24€

CHARDONNAY JERMANN 50€

## Vini Rossi

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLAGGI 20€ | CALICE 6€

MORELLINO DI SCANSANO CARBONILE  
CONTE GUICCIARDINI 28€ | CALICE 8€

CHIANTI CASA ANTICA 24€

SHIRAZ BIO IGT VIGNAROLI 26€ | CALICE 7€

PRIMITIVO DEL SALENTO RUDIAE VIGNETI REALE 30€

VALPOLICELLA RIPASSO PIETRA DI PRUN 45€

AMARONE DOCG SCAPPA PIETRA DI PRUN 60€

## Bollicine

INCANTI VINO SPUMANTE BRUT 20€

PROSECCO VALDOBBIADENE J. MAESTRI MILLESIMATO 30€

FRANCIACORTA SATEN CASTELDAMA 60€

CHAMPAGNE MOET & CHANDON 120€