



da Franco

Il ristorante “La Riva” nasce nel 2006 dalla passione di Franco e della sua famiglia per la ristorazione e la buona cucina. Frutto di un’esperienza trentennale prende vita un locale confortevole dove degustare specialità di pesce tipiche della tradizione marchigiana. Motivo di orgoglio è il “pescato pregiato di giornata” tra cui è possibile scegliere pesci freschi come il San Pietro cucinato al forno con verdure e pomodorini a ciliegia, la spigola pescata in mare aperto o il rombo dell’Adriatico e tanto altro ancora.

Gustose pizze cotte in forno a legna si vanno ad aggiungere alle ricche specialità marinare. Sempre attenti alle esigenze di ogni cliente proponiamo inoltre un’intera linea di cucina e pizze senza glutine oltre alla gustosa pizza al Kamut.

L’ampia sala interna offre un’atmosfera piacevole per gradevoli serate tra amici, ma anche per compleanni, cerimonie e pranzi di lavoro.

In estate il ristorante si arricchisce di favolosi posti all’aperto a bordo piscina e in riva al mare dove è possibile gustare le nostre prelibate specialità per poi rilassarsi nell’adiacente spiaggia riservata...tutto ciò che occorre per trascorrere indimenticabili giornate di sole, mare e buona cucina.

Buon appetito!

N.B. È bene informare sempre il personale di sala (o il titolare) su possibili intolleranze o allergie prima di ordinare, perché tutte le nostre preparazioni e piatti, per contaminazione crociata, potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi.



da Franco

"La Riva" was founded in 2006 by Franco and his family's passion for restaurants and good food. The result of thirty years of experience comes to life a comfortable room where you can taste typical seafood specialties of Marche region.

Source of pride is the "prized day's catch" among which you can choose fresh fish such as San Pietro cooked in the oven with vegetables and cherry tomatoes, bass caught in the open sea or the turbot of the Adriatic and much more.

Tasty pizzas cooked in a wood oven are added to the rich seafood specialties. Always attentive to the needs of each customer we also offer an entire line of cuisine and pizzas without gluten in addition to tasty pizza with Kamut.

The large internal room offers a pleasant atmosphere for pleasant evenings with friends, but also for birthdays, ceremonies and business lunches.

In summer, the restaurant is enriched with fabulous outdoor seating by the pool and by the sea where you can enjoy our delicious specialties and then relax in the adjacent private beach ... all you need to spend unforgettable days of sun, sea and good cooking.

Enjoy your meal!

Note: It is important to always inform the room staff (or the owner) about possible intolerances or allergies before ordering, because all our preparations and dishes, for cross contamination, may contain traces of gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and products based on lupins, molluscs.



da Franco

"La Riva" wurde 2006 von Franco und seiner Familie gegründet, die sich für das Restaurant und eine gute Küche entwickelte. Das Ergebnis von 30 Jahren Erfahrung erweckt ein komfortables Speise Lokal zum Leben, in dem Sie typische Meeresspezialitäten der Region Marken probieren können. Stolz ist der Fang des "begehrten Tages", unter dem Sie frischen Fisch wie San Pietro im Ofen mit Gemüse und Kirschtomaten, im offenen Meer gefangenen Bass oder den Steinbutt der Adria und vieles mehr wählen können. Leckere Pizzas im Holzofen werden zu den reichhaltigen Fischspezialitäten hinzugefügt. Immer auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Gastes bedacht, bieten wir auch eine ganze Linie von Gerichten und Pizzas ohne Gluten an, zusätzlich zu einer leckeren Pizza mit Kamut. Der große innere Raum bietet eine angenehme Atmosphäre für angenehme Abende mit Freunden, aber auch für Geburtstage, Feierlichkeiten und Geschäftsessen. Im Sommer ist das Restaurant mit fabelhaften Sitzgelegenheiten im Freien am Pool und am Meer bereichert, wo Sie unsere köstlichen Spezialitäten genießen und sich anschließend am angrenzenden Privatstrand entspannen können ... alles was Sie brauchen, um unvergessliche Tage Sonne, Meer und Sonne zu verbringen um gute Küche zu genießen.

Guten Appetit!

Es ist gut, das Personal (oder den Besitzer) vor der Bestellung immer über mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien zu informieren, da alle unsere Zubereitungen und Gerichte für die Kreuzkontamination Spuren von Gluten, Krustentieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja enthalten können. Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Erzeugnisse auf der Grundlage von Lupinen und Weichtieren.

Le nostre specialità a base di pesce
Our seafood specialties
Unsere Fischspezialitäten

Antipasti di mare freddi
Cold seafood appetizers
Kalte Meeresfrüchte Vorspeisen

Gran Degustazione di antipasti freddi (6 assaggi) <i>Great tasting of cold appetizers (6 tastings)</i> <i>Große Verkostung von kalten Vorspeisen (6 Verkostungen)</i>	€ 14,00
Salmone affumicato con arachidi e salsa tzatziki <i>Smoked salmon with peanuts and greek yogurt sauce</i> <i>Geräucherter Lachs mit Erdnüssen und Griechische Joghurtsoße</i>	€ 15,50
Insalata di seppia con gamberi e verdure croccanti <i>Cuttlefish salad with shrimps and crispy vegetables</i> <i>Tintenfischsalat mit Krabben und knackiges Gemüse</i>	€ 11,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa <i>Shrimps with ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Krabben mit Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	€ 10,00
Crudité di Ostriche <i>Crudité of Oysters</i> <i>Crudité von Austern</i>	€ 3,00 / each
Astice di cattura cotto a bassa temperatura con pendolini e cipolla di Tropea (su prenotazione) <i>Capture lobster cooked at low temperature</i> <i>with pendulant tomatoes and Tropea onion (by reservation only)</i> <i>Hummer bei niedriger Temperatur gekocht</i> <i>mit Anhängern und Tropea-Zwiebel (auf Reservierung)</i>	€ 22,00

Antipasti di mare caldi
Warm seafood appetizers
Kalten Meeresfrüchte Vorspeisen

Gran Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi) € 13,50
Great tasting of warm appetizers (5 tastings)
Große Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)

Gratin di molluschi € 15,00
Molluscs gratin
Molluskengratin

Lumachine alla marottese € 10,00
Sea snails cooked with Marotta typical recipe
Meeresschnecken mit einem typischen Rezept gekocht

Soutè di Vongole € 9,00
Clams sauté
Sautierte Venusmuscheln

Soutè di Cozze (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,50
Mussels sauté (dish not always available, please ask the waiter)
Sautierte Miesmuscheln (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Polenta al profumo di mare (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 9,00
Polenta with seafood sauce (dish not always available, please ask the waiter)
Polenta mit Fischsauce (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Gran Degustazione di antipasti freddi e caldi (11 assaggi) € 26,00
Great tasting of cold and warm appetizers (11 tastings)
Große Verkostung von kalten und warmen Vorspeisen (11 Verkostungen)

“Abbondante”:

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

If you require a large portion there will be a 20% price increase.

Wenn Sie einen große Portion bestellen, wird es einen Preisanstieg von 20% geben.

Primi piatti di pesce

Seafood first courses

Erste Fisch Hauptspeisen

- Ravioli con ripieno di pesce, gamberi e vongole, al profumo di pesto € 12,00
Fish stuffed Ravioli (pasta), with Prawns, Clams and pesto
Ravioli gefüllt mit Fisch mit Garnelen, Venusmuscheln und Pesto
- Passatelli fatti in casa con scampi, mazzancolle, vongole e pomodorino fresco € 12,00
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)
Homemade Passatelli (pasta) with shellfish , Clams and fresh tomatoes
(dish not always available, please ask the waiter)
(Hausgemachte) Passatelli mit Schalentieren, Muscheln und frische Tomaten
(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)
- Gnocchi "Orto e Porto" € 10,50
Gnocchi (pasta) with sautéed vegetables and shrimps
Gnocchi (Pasta) mit sautiertes Gemüse und Garnelen
- Spaghettoni freschi allo scoglio rosso con cozze, vongole e crostacei € 10,50
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)
Fresh Spaghettoni (pasta) with red sauce of mussels, Clams and shellfish
(dish not always available, please ask the waiter)
Frisches Spaghettoni mit Rot Fischsauce von Miesmuscheln, Venusmuscheln und Schalentieren
(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)
- Tagliatelline ai frutti di mare bianche con scampi, mazzancolle e molluschi € 10,50
Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken
- Risotto alla pescatora rosso con crostacei € 10,50
Rice with red sauce of shellfish
Reis mit Rote Sauce von Schalentieren
- Paccheri freschi di produzione artigianale con astice di cattura € 22,00
(su prenotazione)
Fresh artisan paccheri (pasta) with capture lobster (by reservation only)
Frischer Handwerker Paccheri mit Capture Hummer (auf Reservierung)
- La nostra Paella con pesci speziati, crostacei, molluschi € 15,00
accompagnati da verdure (su prenotazione)
Our Paella with spicy fish, shellfish, molluscs and vegetables (by reservation only)
Unsere Paella mit scharfem Fisch, Muscheln, Weichtiere und Gemüse (auf Reservierung)

Secondi piatti di pesce

Seafood second courses

Fischhauptgerichte

Scampi al sale di Cervia aromatico (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 26,00
<i>Prawns with aromatic Cervia salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Garnelen mit aromatischem Salz aus Cervia (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Pescato pregiato cucinato al forno con tricolore di verdure	€ 21,00
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	
<i>Fine fish cooked in the oven with vegetable tricolor (potatoes, carrots and zucchini)</i>	
<i>(dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Feiner Fisch im Ofen mit Gemüsetricolour gekocht (Kartoffeln, Karotten und Zucchini)</i>	
<i>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Grigliata di scampi	€ 26,00
<i>Grilled prawns</i>	
<i>Gegrillte Garnelen</i>	
Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)	€ 20,50
<i>Mixed fish grill (1 prawn, 1 skewer of shrimps and squids, 3 Adriatic sea fishes depending on market availability)</i>	
<i>Gemischter Grill von Fisch (1 Garnele, 1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch und 3 Fishen von Adriatisches Meer nach Marktverfügbarkeit)</i>	
Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (4 pezzi)	€ 14,50
<i>Grilled skewers (shrimps and squids) (4 pieces)</i>	
<i>Gegrillte Spießen mit Garnelen und Tintenfisch (4 Stücke)</i>	
Frittura mista dell'Adriatico	€ 14,00
<i>Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)</i>	
<i>Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben, Lammzungen)</i>	
Frittura calamari e gamberetti	€ 15,00
<i>Fried squids and shrimps</i>	
<i>Frittuere von Tintenfisch und Garnelen</i>	
Sardoncini scottadito	€ 9,50
<i>Grilled anchovies</i>	
<i>Gegrillte Sardellen</i>	
Brodetto (su prenotazione)	€ 20,00
<i>Typical local fish soupe (by reservation only)</i>	
<i>Typische lokale Fischsuppe (auf Reservierung)</i>	
Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico	€ 19,00
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	
<i>Tasting of grill and fry of the Adriatic sea (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Gegrillte und frittierte Verkostung der Adria (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	

Contorni

Side dishes

Garnituren

Insalata verde / mista <i>Green / mixed salad</i> <i>Grün / gemischter Salat</i>	€ 3,50
Patate fritte <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i>	€ 4,00
Olive all'ascolana <i>Typical Ascoli's olives (fried breaded olives stuffed with meat)</i> <i>Typische Ascoli Oliven (gebratene panierte Oliven gefüllt mit Fleisch)</i>	€ 4,50
Mozzarelline fritte <i>Mini mozzarella fried</i> <i>Gebratene Mozzarelline</i>	€ 4,50
Verdure cotte saltate in padella <i>Sauteed vegetables</i> <i>Sautiertes Gemüse</i>	€ 4,00
Verdure fritte della casa <i>Fried vegetables</i> <i>Gebratenes Gemüse</i>	€ 4,50
Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 4,50
Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 8,00
Coperto <i>Cover charge</i> <i>Gedeck</i>	€ 2,00

Il nostro ristorante utilizza prodotti freschi, in mancanza di tali prodotti potranno essere utilizzati prodotti surgelati di ottima qualità.

Our restaurant uses fresh fish, but in absence of fresh fish uses high quality frozen products.

Unser Restaurant verwendet frischen Fisch, in abwesenheit von frischem Fisch hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet.

Gran Menù degustazione di pesce*
Great fish tasting menu*
Tolles Fischverkostung menü*

Degustazione di antipasti freddi (5 assaggi)
Tasting of cold appetizers (5 tastings)
Verkostung von kalten Vorspeisen (5 Verkostungen)

Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi)
Tasting of warm appetizers (5 tastings)
Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)

Un primo a scelta fra:
A first course to choose from: / Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con Scampi, Mazzancolle e Molluschi
Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Gnocchi "Orto e Porto"
Gnocchi (pasta) with sautéed vegetables and shrimps
Gnocchi (Pasta) mit sautiertes Gemüse und Garnelen

Risotto alla pescatora rosso con Crostacei
Rice with red sauce of shellfish
Reis mit Rote Sauce von Schalentieren

Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)
Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)
Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch
und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,
Lammzungen)

Contorni / Side dishes / Garniture

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries / Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif / Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse) / (drinks not included) / (Getränke nicht inbegriffen)

€ 43,00

Il Menù dell'Aquila di Mare*

(Menù non sempre disponibile, chiedere al cameriere)

(Menù not always available, please ask the waiter)

(Menù nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Degustazione di antipasti freddi (5 assaggi)

Tasting of cold appetizers (5 tastings)

Verkostung von kalten Vorspeisen (5 Verkostungen)

Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi)

Tasting of warm appetizers (5 tastings)

Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)

Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids, 2 Adriatic sea fishes depending on market availability)

Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)

Frittura mista dell'Adriatico

Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)

Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben, Lammzungen)

Contorni **Side dishes** **Garniture**

Insalata e patatine fritte

Salad and French fries

Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa

Sorbet, coffee and digestif

Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)

(drinks not included)

(Getränke nicht inbegriffen)

€ 39,00

Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2, 2 menù in 3 ecc...

***All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...**

***Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon**

Il Menù del Falco Pescatore*

(Menù non sempre disponibile, chiedere al cameriere)

(Menù not always available, please ask the waiter)

(Menù nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Degustazione di antipasti freddi (5 assaggi)

Tasting of cold appetizers (5 tastings)

Verkostung von kalten Vorspeisen (5 Verkostungen)

Un primo a scelta fra:

A first course to choose from:

Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con Scampi

Mazzancolle e Molluschi

Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams

Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Gnocchi "Orto e Porto"

Gnocchi (pasta) with sautéed vegetables and shrimps

Gnocchi (Pasta) mit sautiertes Gemüse und Garnelen

Risotto alla pescatora rosso con Crostacei

Rice with red sauce of shellfish

Reis mit Rote Sauce von Schalentieren

Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)

Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,

2 Adriatic sea fishes depending on market availability)

Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch

und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)

Frittura mista dell'Adriatico

Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)

Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,

Lammzungen)

Contorni / Side dishes / Garniture

Insalata e patatine fritte

Salad and French fries

Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa

Sorbet, coffee and digestif

Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse) / (drinks not included) / (Getränke nicht inbegriffen)

€ 38,00

Il Menù dell'Airone*

Degustazione di antipasti freddi (5 assaggi)
Tasting of cold appetizers (5 tastings)
Verkostung von kalten Vorspeisen (5 Verkostungen)

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)
*Mixed grill (2 skewers of shrimps and squids,
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)*
*Gemischter Grill von Fisch (2 Spießen mit Garnelen und
Tintenfisch und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)*

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,
Lammzungen)*

Contorni ***Side dishes*** ***Garniture***

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries
Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)
(drinks not included)
(Getränke nicht inbegriffen)

€ 33,00

**Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2,
2 menù in 3 ecc...**

****All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...***

****Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon***

Il Menù del Gabbiano Reale*

Un primo a scelta fra:
A first course to choose from:
Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con Scampi
Mazzancolle e Molluschi
Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischesauce von Schalentieren und Mollusken

Risotto alla pescatora rosso con Crostacei
Rice with red sauce of shellfish
Reis mit Rote Sauce von Schalentieren

Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (3 pezzi)
3 Grilled skewers (shrimps and squids)
3 Gegrillte Spießen mit Garnelen und Tintenfisch

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,
Lammzungen)*

Contorni ***Side dishes*** ***Garniture***

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries
Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)
(drinks not included)
(Getränke nicht inbegriffen)

€ 29,00

**Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2,
2 menù in 3 ecc...**

****All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...***
****Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon***

Il Menù della Gazza Marina*

Degustazione di antipasti freddi (5 assaggi)

Tasting of cold appetizers (5 tastings)

Verkostung von kalten Vorspeisen (5 Verkostungen)

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con Scampi

Mazzancolle e Molluschi

Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams

Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Sorbetto, caffè e digestivo della casa

Sorbet, coffee and digestif

Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)

(drinks not included)

(Getränke nicht inbegriffen)

€ 24,50

*Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2, 2 menù in 3 ecc...

*All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...

*Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon

**Scegliere primi piatti diversi da quelli proposti nei menù degustazione + € 2,00

**Choose first courses different from those offered in the tasting menus

**Wählen Sie andere als die in den Degustationsmenüs angebotenen ersten Gänge + € 2,00

***Scegliere la frittura con solo gamberi e calamari + € 1,00

***Choose frying with only shrimp and squid + € 1,00

***Wählen Sie das Braten nur mit Garnelen und Tintenfisch + € 1,00

Gran Menù degustazione di carne
Great meat tasting menu
Tolles Fleisch-Degustations-Menü

Degustazione di antipasti freddi e caldi
Tasting of cold and warm appetizers
Verkostung von kalten und warmen Vorspeisen

Un primo a scelta fra:
A first course to choose from:
Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:

Tagliatelle al ragù // Tortellini alla boscaiola

Tagliatelle with ragù // Tortellini with Porcini mushrooms, sausage and cooking cream

Tagliatelle mit Ragù // Tortellini mit Steinpilzen, Wurst und Kochcreme

Grigliata assortita di carne
Grilled mixed meat
Sortiertes gegrilltes Fleisch

Contorni
Side dishes
Garniture

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries
Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)

(drinks not included)

(Getränke nicht inbegriffen)

€ 32,00

***Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2, 2 menù in 3 ecc...**

***All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...**

***Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon**

Antipasti di carne
Meat appetizers
Fleisch Vorspeisen

Tagliere di affettati locali e degustazione di formaggi € 10,50
Selection of local cold cuts and cheeses
Hacken von lokalem Aufschnitt und Käseverkostung

Carpaccio di bresaola con rucola, grana e funghi € 9,50
Bresaola carpaccio with rocket, parmesan and mushrooms
Bresaola Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Pilzen

Caprese (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,00
Caprese (Mozzarella and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)
Caprese (Mozzarella und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Primi piatti di carne
Meat first courses
Erste Fleisch Hauptspeisen

Tagliatelle alla Richelieu con ragù e funghi porcini € 8,50
Tagliatelle (pasta) Richelieu with ragù and porcini mushrooms
Tagliatelle Richelieu mit Ragù und Steinpilzen

Tortellini alla boscaiola / al ragù € 8,50
Tortellini (pasta) with Porcini mushrooms, sausage and cooking cream / ragù
Tortellini mit Steinpilzen, Wurst und Kochcreme/ Ragù

Tagliatelle al ragù € 8,00
Tagliatelle (pasta) with ragù
Tagliatelle mit Ragù

Chitarrine / Penne al Pomodoro e basilico € 6,50
Chitarrine (pasta) or Penne (pasta) with tomato sauce and basil
Chitarrine oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum

Secondi piatti di carne

Meat second courses

Fleischhauptgerichte

Tagliata sale e rosmarino € 15,00
Flank steak with salt and rosemary
Flankensteak mit Salz und Rosmarin

Tagliata rucola e grana € 15,00
Flank steak with rocket and parmesan
Flankensteak mit Rucola und Parmesan

Grigliata assortita di carne € 14,00
Grilled mixed meat
Sortiertes gegrilltes Fleisch

Cotoletta alla milanese € 8,50
Wiener Schnitzel
Wiener Schnitzel

Contorni / Side dishes / Garnituren

Insalata verde / mista € 3,50
Green / mixed salad
Grün / gemischter Salat

Patate fritte € 4,00
French fries - Pommes frites

Olive all'ascolana € 4,50
Typical Ascoli's olives (fried breaded olives stuffed with meat)
Typische Ascoli Oliven (gebratene panierte Oliven gefüllt mit Fleisch)

Mozzarelline fritte € 4,50
Mini mozzarella fried
Gebratene Mozzarelline

Verdure cotte saltate in padella € 4,00
Sauteed vegetables - Sautiertes Gemüse

Verdure fritte della casa € 4,50
Fried vegetables - Gebratenes Gemüse

Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 4,50
Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)
Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,00
Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)
Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Coperto € 2,00
Cover charge - Gedeck

Il ristorante è lieto di offrire ai propri clienti menù personalizzati per cerimonie, cene aziendali e comitive.

The restaurant is pleased to offer its customers customized menus for ceremonies, business dinners and groups.

Das Restaurant bietet seinen Kunden maßgeschneiderte Menüs für Zeremonien, Geschäftsessen und Gruppen an.

La Riva oltre a ricche specialità marinare, alla pizza senza glutine e alla pizza classica, ti propone anche due nuove pizze alternative...

“La Riva” in addition to rich seafood specialties, gluten-free pizza and classic pizza, also offers two new alternative pizzas ...

“La Riva” bietet neben reichhaltigen Fischspezialitäten, glutenfreier Pizza und klassischer Pizza auch zwei neue alternative Pizzen ...

PIZZA KAMUT

PIZZA WITH KAMUT WHEAT

Impastata con farina di grano Kamut proveniente da coltivazioni esclusivamente biologiche, macinata integralmente trattiene tutte le sue qualità nutritive ed è facilmente digeribile.

Ottimo alleato di giovinezza, il grano Kamut è ricco di vitamina E, utile per la bellezza della pelle, e Selenio, ricco di antiossidanti, che contrastano i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento cellulare.

Pizza Kneaded with Kamut wheat flour from exclusively organic crops, milled integrally retains all its nutritional qualities and is easily digested.

Excellent ally of youth, Kamut wheat is rich in vitamin E, useful for the beauty of the skin, and Selenium, rich in antioxidants, which counteract the free radicals responsible for cell aging.

Pizza mit Kamut wird mit Kamut-Weizenmehl aus ausschließlich biologischem Anbau geknetet, das behält alle seine Nährwerte bei, und ist leicht verdaulich.

Ausgezeichneter Verbündeter der Jugend, Kamut Weizen ist reich an Vitamin E, nützlich für die Schönheit der Haut und der Selen, reich an Antioxidantien, die die freien Radikale für die Zellalterung entgegenwirken.

PIZZA CON FARINA DI TIPO ZERO
PIZZA WITH ZERO-GRADE FLOUR
PIZZA MIT NULLGRADIGEM MEHL

Questo impasto viene preparato con farina di frumento maltato a medio valore proteico, lievitato naturalmente per circa 48 ore e molto alveolato per garantire una cottura ottimale risultando croccante e ben digeribile.

This dough is prepared with malted wheat flour with a medium protein content, naturally leavened for about 48 hours and a lot of honeycomb to ensure an optimal cooking result crisp and easily digested.

Dieser Teig wird aus Weizenmehl mit mittlerem Proteingehalt hergestellt, das natürlich für 48 Stunden gesäuert wird und eine Menge Waben hat, um ein optimales Kochergebnis zu gewährleisten, das knusprig und leicht verdaulich ist.

PIZZA CLASSICA
CLASSIC PIZZA

Le nostre pizze sono preparate con una miscela di farine accuratamente selezionate, in questa delicata fase viene creato un impasto ipocalorico con farine multicereali maltate e soia, ricco di fibra e con alto contenuto in proteine vegetali che contribuiscono ad abbassare i valori del colesterolo. Con una lievitazione lenta e naturale, la nostra pizza risulterà sempre croccante e ben digeribile come vuole la vera tradizione italiana.

Our pizzas are prepared with a mixture of carefully selected flours, in this delicate phase a low-calorie mixture is created with maltate multigrain flour and soy, rich in fiber and with high content in vegetable proteins that contribute to lower cholesterol values. With a slow and natural leavening, our pizza will always be crisp and easy to digest as the true Italian tradition wants.

Unsere Pizzas werden mit einer Mischung sorgfältig ausgewählter Mehle zubereitet, in dieser heiklen Phase entsteht eine kalorienarme Mischung aus Mehrkornmehl und Soja, reich an Ballaststoffen und einem hohen Gehalt an pflanzlichen Proteinen, die zu niedrigeren Cholesterinwerten beitragen. Mit einem langsamen und natürlichen Aufgehen wird unsere Pizza immer knusprig und leicht zu verdauen sein, wie es die wahre italienische Tradition will

Pizze tradizionali

Traditional pizzas

Traditionelle Pizzas

Pizza della Casa	€ 9,50
Mozzarella di bufala e fior di latte, pomodori a datterino, rucola, scaglie di grana <i>Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, rocket, Parmesan flakes</i> <i>Büffelmozzarella und Fiordilatte, Datterino Tomaten, Rucola, Parmesanflocken</i>	
4 Stagioni	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, salsiccia, olive <i>Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham, artichokes, mushrooms, sausage, olives</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Wurst, Oliven</i>	
Adriatico	€ 12,00
Pomodoro, aglio, prezzemolo, capa santa, scampi, cannolicchi, frutti di mare <i>Tomato, garlic, parsley, scallops, prawns, razor clams, seafoods</i> <i>Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Capa Santa, Scampi, Schwertmuscheln, Meeresfrüchte</i>	
Calzone	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi <i>"Closed pizza" with tomato, mozzarella fior di latte, baked ham, mushrooms</i> <i>Geschlossene Pizza mit Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Pilze</i>	
Capricciosa	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive <i>Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham, artichokes, mushrooms, olives</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven</i>	
Diavola	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, salsiccia, funghi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami, sausage, mushrooms</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, scharfe Salami, Wurst, Pilze</i>	
Frutti di mare	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare <i>Tomato, mozzarella fior di latte, seafoods</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Meeresfrüchte</i>	
Funghi	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Pilze</i>	
Gamberetti	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, salsa rosa <i>Tomato, mozzarella fior di latte, shrimps, ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Garnelen, Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	

L'Armida	€ 9,50
(ottimo piazzamento al campionato mondiale della pizza 2013) (<i>excellent placement at the 2013 world pizza championship</i>) (<i>Ausgezeichnete Platzierung bei der 2013 World Pizza Championship</i>)	
Pomodoro, mozzarella nostrana, dadolata di pecorino fresco, pomodoro crudo, guanciale saltato e punte di finocchietto selvatico <i>Tomato, local mozzarella, diced fresh pecorino cheese, raw tomato, sauteed bacon and wild fennel tips</i> <i>Tomate, lokaler Mozzarella, gewürfelter frischer Pecorino Käse, rohe Tomate, sautierter Speck und wilde Fenchelspitzen</i>	
Mammamia	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, speck, grana <i>Tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms, speck and parmesan</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Pilze, Speck, Parmesan</i>	
Margherita	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte <i>Tomato, mozzarella fior di latte</i> <i>Tomate, Mozzarella fiordilatte</i>	
Marinara	€ 4,00
Pomodoro, aglio, prezzemolo <i>Tomato, garlic, parsley</i> <i>Tomaten, Knoblauch, Petersilie</i>	
Melanzane	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane <i>Tomato, mozzarella fior di latte, aubergine</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Auberginen</i>	
Napoletana	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, anchovies, capers</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Sardellen, Kapern</i>	
Porcini	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini <i>Tomato, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Steinpilze</i>	
Profumo di bosco	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi prataioli, famigliole, finferli, porcini e porcinielli <i>Tomato, mozzarella fior di latte, mixed mushrooms (champignons, chanterelles, porcini mushrooms and porcinielli)</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze und Porcinelli)</i>	
Prosciutto cotto	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken</i>	

Prosciutto cotto e funghi	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham, mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Pilze</i>	
Prosciutto crudo	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo <i>Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Schinken</i>	
Prosciutto crudo e funghi	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, funghi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto, mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Schinken, Pilze</i>	
Salame piccante	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, scharfe Salami</i>	
Salsiccia	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia <i>Tomato, mozzarella fior di latte, sausage</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Wurst</i>	
Salsiccia e funghi	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Wurst, Pilze</i>	
Salsiccia e würstel	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, würstel <i>Tomato, mozzarella fior di latte, sausage, wurstel</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Wurst, Wurstel</i>	
Tirolese	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, speck, porcini <i>Tomato, mozzarella fior di latte, smoked scamorza cheese, speck, porcini mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, geräucherte Scamorza Käse, Speck, Steinpilze</i>	
Tonno e cipolla	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella fior di latte, tuna, onion</i> <i>Tomate, Mozzarella, Fiordilatte, Thunfisch, Zwiebel</i>	
Viennese	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel <i>Tomato, mozzarella fior di latte, wurstel</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel</i>	

Pizze bianche

Without tomato Pizzas / ohne Tomate Pizzas

Sfiziosa	€ 9,50
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, noci, radicchio, speck <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, walnuts, radicchio, speck</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola Käse, Walnüsse, Radicchio, Speck</i>	
4 Formaggi	€ 8,00
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, emmenthal, grana <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, pecorino cheese emmenthal cheese, parmesan</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola Käse, Pecorino Käse, Emmenthal Käse, Parmesan</i>	
Buba Gamp	€ 9,00
Mozzarella fior di latte, gamberetti, julienne di lattuga, salsa rosa <i>Mozzarella fior di latte, shrimp, julienne of lettuce, ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Garnelen, Julienne Salat, ketchup and mayonnaise Sauce</i>	
Bufalina	€ 8,50
Mozzarella di bufala e fior di latte, pendolini a ciliegia, basilico <i>Buffalo mozzarella and fior di latte, cherry tomato, basil</i> <i>Büffelmozzarella und Fiordilatte, Kirschtomaten, Basilikum</i>	
Ciclista	€ 3,00
Sale, olio extravergine di oliva estratto a freddo e rosmarino <i>Salt, extra virgin olive oil (cold extracted), rosemary</i> <i>Salz, kaltgepresst Olivenöl und Rosmarin</i>	
Delicata	€ 11,00
Mozzarella fior di latte, salmone affumicato lavorato dal fresco, stracchino, rucola <i>Mozzarella fior di latte, smoked salmon, stracchino cheese, rocket</i> <i>Mozzarella fiordilatte, geräucherter Lachs frisch verarbeitet, stracchino Käse, Rucola</i>	
Estiva	€ 11,00
Mozzarella fior di latte, bresaola, pomodoro fresco, funghi freschi, rucola, scaglie di grana <i>Mozzarella fior di latte, bresaola, fresh tomato, fresh mushrooms, rocket, parmesan flakes</i> <i>Mozzarella fiordilatte, Bresaola, frische Tomate, frische Pilze, rucola, Parmesanflocken</i>	
Mediterranea	€ 8,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, rucola, scaglie di grana <i>Mozzarella fior di latte, fresh tomato, fresh mushrooms, rocket, parmesan flakes</i> <i>Mozzarella fior di Latte, frische Tomate, Rucola, Parmesanflocken</i>	

Montanara	€ 8,00
Mozzarella fior di latte, pancetta a cubetti, patate arrosto <i>Mozzarella fior di latte, diced pancetta, roasted potatoes</i> <i>Mozzarella fiordilatte, gewürfelter Pancetta, geröstete Kartoffeln</i>	
Ortolana	€ 7,50
Mozzarella fior di latte, rucola, radicchio, pomodorini, funghi freschi <i>Mozzarella fior di latte, rocket, radicchio, cherry tomatoes, fresh mushrooms</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Rucola, Radicchio, Kirschtomaten, frische Pilze</i>	
Parmigiana	€ 8,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, melanzane, salsiccia, grana <i>Mozzarella fior di latte, fresh tomato, aubergine, sausage, parmesan</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, frische Tomaten, Auberginen, Wurst, Parmesan</i>	
Salentina	€ 7,50
Mozzarella fior di latte, salsiccia, cime di rapa leggermente piccanti <i>Mozzarella fior di latte, sausage, slightly spicy turnip greens</i> <i>Mozzarella fiordilatte, Wurst, leicht würzige Kohlrabi</i>	
Stracchino e rucola	€ 8,00
Mozzarella fior di latte, stracchino, rucola <i>Mozzarella fior di latte, stracchino cheese, rocket</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Stracchino Käse, Rucola</i>	
Tedesca	€ 7,50
Mozzarella fior di latte, wurstel, patate arrosto <i>Mozzarella fior di latte, wurstel, roasted potatoes</i> <i>Mozzarella fiordilatte, Wurstel, geröstete Kartoffeln</i>	
Verdure grigliate	€ 7,50
Mozzarella fior di latte, pomodorini a ciliegia, melanzane, zucchine, radicchio <i>Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, aubergine, zucchini, radicchio (grilled)</i> <i>Mozzarella fiordilatte, Kirschtomaten, Aubergine, Zucchini, Radicchio (gegrillt)</i>	
Zelmira	€ 8,50
Mozzarella e prosciutto nostrani, patate rosse di Sompiano e rosmarino <i>Local mozzarella and prosciutto, red potatoes of Sompiano, rosemary</i> <i>Lokaler Mozzarella und Prosciutto, rote Sompiano-Kartoffeln und Rosmarin</i>	
Zucchine e gamberetti	€ 9,00
Mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine <i>Mozzarella fior di latte, shrimp, zucchini</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Garnelen, Zucchini</i>	

Aggiunta di prosciutto crudo <i>Addition of Prosciutto</i> <i>Zusatz von Prosciutto</i>	€ 2,00
Aggiunta di mozzarella <i>Addition of mozzarella</i> <i>Zusatz von Mozzarella</i>	€ 1,00
Aggiunta di mozzarella di bufala <i>Addition of Buffalo mozzarella</i> <i>Zusatz von Buffalo Mozzarella</i>	€ 2,00
Impasto Kamut <i>Kamut dough</i> <i>Kamut Teig</i>	€ 1,00
Impasto senza glutine <i>Gluten-free dough</i> <i>Glutenfreier Teig</i>	€ 1,00

Birre da abbinamento ai nostri piatti
Beers to combine with our dishes
Biere zum kombinieren mit unseren Gerichten

“La Chouffe” blonde – Strong Ale (Belgium) Abbinamento consigliato con antipasti freddi a base di pesce. <i>Suggested with cold fish appetizers</i> <i>Empfohlene Kombination mit kalten Fischvorspeisen</i>	0,33 It	€ 6,00
“Blanche de Namur” - Witbier (Belgium) Abbinamento consigliato con pizze bianche/ primi piatti bianchi a base di pesce. <i>Suggested with “white” pizzas (without tomato) / seafoods first courses (without tomato).</i> <i>Empfohlene Kombination mit "weißen" Pizzas / Erste Fisch Hauptspeisen (ohne Tomate)</i>	0,33 It	€ 4,50
“Leffe” red beer – Abbey beer (Belgium) Abbinamento consigliato con pizze rosse/ primi piatti rossi a base di pesce. <i>Suggested with “red” pizzas (with tomato) / seafoods first courses (with tomato).</i> <i>Empfohlene Kombination mit "roten" Pizzas / Erste Fisch Hauptspeisen (mit Tomate)</i>	0,33 It	€ 5,00
“Augustiner Edelstoff” - Lager (Germany) Abbinamento consigliato con pizze rosse/ primi piatti rossi a base di pesce. <i>Suggested with “red” pizzas (with tomato) / seafoods first courses (with tomato).</i> <i>Empfohlene Kombination mit "roten" Pizzas / Erste Fisch Hauptspeisen (mit Tomate)</i>	0,50 It	€ 6,00
“Dab” unfiltered - Dortmunder (Germany) Abbinamento consigliato con secondi piatti a base di pesce. <i>Suggested with seafoods second courses.</i> <i>Empfohlene Kombination mit Fischhauptgerichte</i>	0,50 It	€ 4,50

Vini della casa

House wines

Vino bianco fermo (Still white wine / Weisswine ohne Gas) bottle l 0.75	€ 8,50 - € 10,00
2/3 of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,5	€ 6,00 - € 6,50
1/3 of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,25	€ 3,00 - € 3,50

Vino frizzante Doc/ White Sparkling wine / Weisswine mit Gas	
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 1	€ 7,50
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 0,5	€ 4,50
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 0,2	€ 2,50

Vino rosso fermo (Still red wine / Rotwine ohne Gas) bottiglia/bottle l 0.75	€ 9,00
2/3 di bottiglia/ of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,5	€ 6,00
1/3 di bottiglia/ of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,25	€ 3,50

Bar

Acqua ecovitalizzata naturale / gassata 0,75 lt	€ 1,50
<i>Eco-vitalized water still / sparkling 0,75 lt</i>	
<i>Eco-vitalisiertes mit/ohne Gas</i>	
Acqua oligominerale naturale / gassata 1 lt	€ 2,00
Oligomineral water still / sparkling 1 lt	
Mineralwasser mit/ohne Gas 1lt	
Acqua oligominerale naturale / gassata 0,5 lt	€ 1,50
Oligomineral water still / sparkling 0,5 lt	
Mineralwasser mit/ohne Gas 0.5 lt	
Ferrarelle	€ 2,50
Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 0,2 l.	€ 3,00
Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 0,4 l.	€ 4,50
Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 1 l.	€ 8,50
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 0,2 l.	€ 2,50
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 0,4 l.	€ 4,00
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 1 l.	€ 7,50
Birra Moretti 0,66 l.	€ 4,00
Birra Becks 0,33 l. (alcolica o analcolica / alcoholic or non-alcoholic / / alkoholisch oder alkoholfrei)	€ 3,50
Bibite in lattina / canned drinks / Zinn	€ 2,50
Caffè/ Espresso coffee / Espresso Kaffee	€ 1,00
Caffè corretto/ laced espresso coffee / Espresso Kaffee mit Schuß	€ 1,50
Caffè d'orzo / barley coffee/ Malzkaffee	€ 2,00
Caffè al Ginseng / ginseng coffee/ Ginsengkaffee	€ 2,00
Moretta	€ 2,50
Typical fisherman coffee with mix of Alcohol	
Tytypischer Kaffee der Fischer mit Mix of Alkohol	

I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA/ OUR HOMEMADE DESSERTS/ UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...

Tortino al cioccolato colante (tempo di preparazione 15 minuti) € 5,00
Sweet chocolate cake (preparation time 15 minutes)
Schokoladenkuchen (Zubereitungszeit 15 Minuten)

Tortino caldo all'arancio (tempo di preparazione 15 minuti) € 5,00
Sweet orange cake (preparation time 15 minutes)
Heißer Orangenkuchen (Zubereitungszeit 15 Minuten)

Crema catalana € 4,50
Catalan cream
Katalanische Creme

Panna cotta (ai frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato) € 4,50
Panna cotta (with berries, mint, strawberry, caramel, chocolate)
Panna Cotta (mit Beeren, Minze, Karamell, Erdbeere, Schokolade)

Tiramisù € 5,00

Dolci secchi artigianali e vin santo (periodo invernale) € 4,50
Dried artisanal sweets and vin santo (winter period)
Getrocknete Handwerkliche Süßigkeiten und vin santo (Winterperiode)

I CLASSICI / CLASSIC DESSERTS

Tartufo nero / bianco € 4,00
Sorbetto al limone / caffè € 2,50
Lemon Sorbet / coffee Sorbet
Zitronensorbet / Kaffeesorbet

FRUTTA / FRUITS / OBST

Ananas € 4,00

DIGESTIVI / DIGESTIF/ VERDAUUNGSSCHNAPS

Amari nazionali (Italian bitter liqueurs, Italienische Magenbitter) € 3,50
Unicum, Petrus, Varnelli, Vecchia Romagna,
Rum, Glen Grant, Jack Daniel's € 4,00
Chivas Regal € 4,50

DISTILLATI / DISTILLED / DESTILLATE

Barrique "Giori" € 4,00
Antico Alambicco "Giori" € 4,00
Chardonnay € 4,00
Moscato € 4,00

MENU' SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE MENU'
GLUTENFREI MENÜ

Antipasti di mare freddi
Cold seafood appetizers
Kalte Meeresfrüchte Vorspeisen

Gran Degustazione di antipasti freddi (6 assaggi) <i>Great tasting of cold appetizers (6 tastings)</i> <i>Große Verkostung von kalten Vorspeisen (6 Verkostungen)</i>	€ 14,00
Salmone affumicato con arachidi e salsa tzatziki <i>Smoked salmon with peanuts and greek yogurt sauce</i> <i>Geräucherter Lachs mit Erdnüssen und Griechische Joghurtsoße</i>	€ 15,50
Insalata di seppia con gamberi e verdure croccanti <i>Cuttlefish salad with shrimps and crispy vegetables</i> <i>Tintenfischsalat mit Krabben und knackiges Gemüse</i>	€ 11,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa <i>Shrimps with ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Krabben mit Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	€ 10,00
Cruditè di Ostriche <i>Cruditè of Oysters</i> <i>Cruditè von Austern</i>	€ 3,00 / each
Astice di cattura cotto a bassa temperatura con pendolini e cipolla di Tropea (su prenotazione) <i>Capture lobster cooked at low temperature</i> <i>with pendulant tomatoes and Tropea onion (by reservation only)</i> <i>Hummer bei niedriger Temperatur gekocht</i> <i>mit Anhängern und Tropea-Zwiebel (auf Reservierung)</i>	€ 22,00

Antipasti di mare caldi
Warm seafood appetizers
Kalten Meeresfrüchte Vorspeisen

Gran Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi) € 13,50
Great tasting of warm appetizers (5 tastings)
Große Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)

Gratin di molluschi € 15,00
Molluscs gratin
Molluskengratin

Lumachine alla marottese € 10,00
Sea snails cooked with Marotta typical recipe
Meeresschnecken mit einem typischen Rezept gekocht

Soutè di Vongole € 9,00
Clams sauté
Sautierte Venusmuscheln

Soutè di Cozze (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,50
Mussels sauté (dish not always available, please ask the waiter)
Sautierte Miesmuscheln (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Polenta al profumo di mare (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 9,00
Polenta with seafood sauce (dish not always available, please ask the waiter)
Polenta mit Fischsauce (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Gran Degustazione di antipasti freddi e caldi (11 assaggi) € 26,00
Great tasting of cold and warm appetizers (11 tastings)
Große Verkostung von kalten und warmen Vorspeisen (11 Verkostungen)

“Abbondante”:

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

If you require a large portion there will be a 20% price increase.

Wenn Sie einen große Portion bestellen, wird es einen Preisanstieg von 20% geben.

Antipasti di carne
Meat appetizers
Fleisch Vorspeisen

Tagliere di affettati locali e degustazione di formaggi € 10,50
Selection of local cold cuts and cheeses
Hacken von lokalem Aufschnitt und Käseverkostung

Carpaccio di bresaola con rucola, grana e funghi € 9,50
Bresaola carpaccio with rocket, parmesan and mushrooms
Bresaola Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Pilzen

Caprese (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,00
Caprese (Mozzarella and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)
Caprese (Mozzarella und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Primi piatti di pesce
Seafood first courses
Erste Fisch Hauptspeisen

Gnocchi "Orto e Porto" € 10,50
Gnocchi (pasta) with sautéed vegetables and shrimps
Gnocchi (Pasta) mit sautiertes Gemüse und Garnelen

Tagliatelle ai frutti di mare bianche con scampi, mazzancolle e molluschi € 10,50
Tagliatelle (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Risotto alla pescatora rosso con crostacei € 10,50
Rice with red sauce of shellfish
Reis mit Rote Sauce von Schalentieren

Spaghetti con astice di cattura € 22,00
(su prenotazione)
Spaghetti (pasta) with capture lobster (by reservation only)
Spaghetti mit Capture Hummer (auf Reservierung)

Primi piatti di carne

Meat first courses

Erste Fleisch Hauptspeisen

Tagliatelle alla Richelieu con ragù e funghi porcini	€ 8,50
<i>Tagliatelle (pasta) Richelieu with ragù and porcini mushrooms</i>	
<i>Tagliatelle Richelieu mit Ragù und Steinpilzen</i>	
Tortellini alla boscaiola / al ragù	€ 8,50
<i>Tortellini (pasta) with Porcini mushrooms, sausage and cooking cream / ragù</i>	
<i>Tortellini mit Steinpilzen, Wurst und Kochcreme/ Ragù</i>	
Tagliatelle al ragù	€ 8,00
<i>Tagliatelle (pasta) with ragù</i>	
<i>Tagliatelle mit Ragù</i>	
Tagliatelle / Penne al Pomodoro e basilico	€ 6,50
<i>Tagliatelle (pasta) or Penne (pasta) with tomato sauce and basil</i>	
<i>Tagliatelle oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum</i>	

Secondi piatti di pesce

Seafood second courses

Fischhauptgerichte

Scampi al sale di Cervia aromatico (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 26,00
<i>Prawns with aromatic Cervia salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Garnelen mit aromatischem Salz aus Cervia (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Pescato pregiato cucinato al forno con tricolore di verdure	€ 21,00
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	
<i>Fine fish cooked in the oven with vegetable tricolor (potatoes, carrots and zucchini)</i>	
<i>(dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Feiner Fisch im Ofen mit Gemüsetricolour gekocht (Kartoffeln, Karotten und Zucchini)</i>	
<i>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Grigliata di scampi	€ 26,00
<i>Grilled prawns</i>	
<i>Gegrillte Garnelen</i>	
Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)	€ 20,50
<i>Mixed grill (1 prawn, 1 skewer of shrimps and squids,</i>	
<i>3 Adriatic sea fishes depending on market availability)</i>	
<i>Gemischter Grill von Fisch (1 Garnele, 1 Spieße mit Garnelen</i>	
<i>und Tintenfisch und 3 Fishen von Adriatisches Meer nach Marktverfügbarkeit)</i>	

Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (4 pezzi) <i>Grilled skewers (shrimps and squids) (4 pieces)</i> <i>Gegrillte Spießchen mit Garnelen und Tintenfisch (4 Stücke)</i>	€ 14,50
Frittura mista dell'Adriatico <i>Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)</i> <i>Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben, Lammzungen)</i>	€ 14,00
Frittura calamari e gamberetti <i>Fried squids and shrimps</i> <i>Frittuere von Tintenfisch und Garnelen</i>	€ 15,00
Sardoncini scottadito <i>Grilled anchovies</i> <i>Gegrillte Sardellen</i>	€ 9,50
Brodetto (su prenotazione) <i>Typical local fish soupe (by reservation only)</i> <i>Typische lokale Fischsuppe (auf Reservierung)</i>	€ 20,00
Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico <small>(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)</small> <i>Tasting of grill and fry of the Adriatic sea (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Gegrillte und frittierte Verkostung der Adria (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 19,00

Secondi piatti di carne

Meat second courses

Fleischhauptgerichte

Tagliata sale e rosmarino <i>Flank steak with salt and rosemary</i> <i>Flankensteak mit Salz und Rosmarin</i>	€ 15,00
Tagliata rucola e grana <i>Flank steak with rocket and parmesan</i> <i>Flankensteak mit Rucola und Parmesan</i>	€ 15,00
Grigliata assortita di carne <i>Grilled mixed meat</i> <i>Sortiertes gegrilltes Fleisch</i>	€ 14,00
Cotoletta alla milanese Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	€ 8,50

Contorni / Side dishes / Garnituren

Insalata verde / mista <i>Green / mixed salad</i> <i>Grün / gemischter Salat</i>	€ 3,50
Patate fritte <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i>	€ 4,00
Verdure fritte della casa <i>Fried vegetables</i> <i>Gebratenes Gemüse</i>	€ 4,50
Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 4,50

I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA/ OUR HOMEMADE DESSERTS/ UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...

Crema catalana <i>Catalan cream</i> <i>Katalanische Creme</i>	€ 4,50
Panna cotta (ai frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato) <i>Panna cotta (with berries, mint, strawberry, caramel, chocolate)</i> <i>Panna Cotta (mit Beeren, Minze, Karamell, Erdbeere, Schokolade)</i>	€ 4,50
Tiramisù	€ 5,00
Sorbetto al limone / Sorbetto al caffè	€ 2,50
Dolci secchi senza glutine e senza lattosio e vin santo <i>Dry sweets gluten free and lactose free and vin santo</i> <i>Trockene Süßigkeiten glutenfrei und laktosefrei und vin santo</i>	€ 4,50

Pizze

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine, il nostro è un impasto di frumento deglutinato, ma per chi fosse intollerante al frumento offriamo in alternativa un impasto a base di riso e mais: consulta la sezione pizze del nostro menù! L'impasto senza glutine comporta la maggiorazione di € 1,00 al prezzo di listino.

All our pizzas are also available with a gluten-free dough, our dough is made with a gluten-free wheat, but for wheat intolerant we offer a dough made with rice and corn: check the pizzas section of our menu! The gluten-free dough has a surcharge of € 1.00 at the list price.

Alle unsere Pizzas sind auch glutenfreiem erhältlich, unser teig ist ein teig aus geschlucktem weizen, aber für wer ist Weizenunverträglichkeit wir bieten ein teig von reis und mais: Konsultieren Sie die Pizzas unserer Speisekarte! Alle glutenfreie Pizzas sind um 1,00 € teurer.