

# Il menu di Ria

## APERITIVI

SELECT SPRITZ ..... €3.50

APEROL SPRITZ ..... €3.50

CAMPARI SPRITZ ..... €3.50

CYNAR SPRITZ ..... €4.00

AMERICANO ..... €4.00

MI-TO ..... €4.00

NEGRONI ..... €4.00

GIN TONIC ..... €8.00

Chiedi allo Staff!

↙ Voglia di un antipasto alternativo?  
Accompagna l'aperitivo con una  
delle nostre Focacce

## ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI <sup>A PERSONA</sup> ..... €8

selezione artigianale di salumi della Bottega Celli  
serviti con focaccia al rosmarino <sup>(1)</sup>

ASSETTA DI FORMAGGI <sup>A PERSONA</sup> ..... €8

selezione di formaggi <sup>(7)</sup> affinati dalla Bottega Celli

TARTARE DI CONTROFILETTO ITALIANO ..... €12

con salsa di Parmigiano Reggiano <sup>(7)</sup> e nocciole <sup>(8)</sup>

PARMIGIANA DI MELANZANE ..... €11

su crema di basilico e stracciatella di Andria <sup>7</sup>

CROSTATINA CARCIOFI E VITELLO TONNATO ..... €12

crostatina di sfoglia <sup>(1)</sup> ripiena ai carciofi con  
petali di Magatello di vitello con salsa tonnata <sup>(3,4)</sup>

POLPO "IN PIGNATA" ..... €12

polpo del mediterraneo <sup>(4)</sup> cotto nel forno a legna  
con pomodoro san Marzano e patate

INSALATA DI FINOCCHI E BRANZINO ..... €12

insalata di finocchi e olio all'aneto con  
branzino dei nostri mari <sup>(4)</sup> sott'olio

## PRIMI

LASAGNE TRADIZIONALI "ALLA BOLOGNESE" <sup>FATTE IN CASA</sup> .... €10

pasta verde fatta in casa <sup>(1,3)</sup>, ragù di carne,  
besciamella <sup>(1,7)</sup> e Parmigiano Reggiano <sup>(7)</sup>

SPAGHETTI CON LE POLPETTE ..... €11

spaghetti di Gragnano <sup>(1)</sup> con polpette al sugo <sup>(3,7)</sup>

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO ..... €18

riso carnaroli del vercellese Selezione  
Ria mantecato <sup>(7)</sup> con ossobuco di vitello e  
gremolada di limone, rosmarino e pinoli

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ..... €12

gnocchi "fatti in casa" <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano,  
mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup> e basilico di riviera

AGNOLOTTI CRUDO E PARMIGIANO 24 MESI ..... €12

agnolotti "fatti in casa" <sup>(1)</sup> ripieni al prosciutto Crudo Divino  
del Celli, al burro <sup>(7)</sup> e Parmigiano Reggiano 24 mesi <sup>(7)</sup>

RISOTTO ALL'ORATA ..... €13

riso Carnaroli del vercellese Selezione Ria mantecato <sup>(7)</sup>  
con pisellini primavera, Orata di Orbetello <sup>(4)</sup>,  
Fiorino di bufala <sup>(7)</sup>

STROZZAPRETI ALLE CANNOCCHIE ..... €12

strozzapreti "fatti in casa" <sup>(1)</sup> con sugo di  
canocchie fresche del Mediterraneo <sup>(2)</sup>

## SECONDI

COSTATA DI MANZO - MARCHIGIANA IGP ..... €7.5/hg

da allevamento alla stato semi brado  
come si faceva una volta... alla brace

FIorentina di Manzo - MARCHIGIANA IGP ..... €9/hg

da allevamento alla stato semi brado  
come si faceva una volta... alla brace

GALLETTO ALLA BRACE ..... €16

galletto marinato alle spezie e birra cotto alla  
brace con patate al rosmarino <sup>(7)</sup>

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ..... €19

cotoletta di vitello impanata <sup>(1,3)</sup> con patate  
al rosmarino <sup>(7)</sup>

CONTROFILETTO ITALIANO ..... €16

alla griglia con patate al rosmarino <sup>(7)</sup>

SPIGOLA DEL MEDITERRANEO ..... €16

spigola fresca <sup>(4)</sup> spinata e grigliata con broccoli  
ripassati in padella

RANA PESCATRICE ..... €16

pescata nel Mediterraneo <sup>(4)</sup> con crema di  
topinambur e le sue chips

## CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO <sup>7</sup> ..... €4

INSALATA DI VERDURE ..... €4

VERDURE ALLA GRIGLIA ..... €4

## PIZZE & FOCACCE

### MARGHERITA ..... € 8

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, basilico fresco

### PROSCIUTTO ..... € 10

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup> prosciutto cotto Mythos Rovagnati a fine cottura, basilico fresco

### PROSCIUTTO E FUNGHI ..... € 11

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup> prosciutto cotto Mythos Rovagnati a fine cottura, funghi porcini\* spadellati, basilico fresco

### 4 STAGIONI ..... € 12

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, funghi porcini\* spadellati, carciofi \* a spicchi saltati in padella, prosciutto cotto Mythos Rovagnati a fine cottura, basilico fresco

### BALSAMICA ..... € 13

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, prosciutto crudo "DiVino" della Bottega Celli, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e aceto balsamico Biologico DeNigris selezione RIA

### CAMPANA ..... € 12

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di mozzarella di Bufala DOP <sup>(7)</sup>, pomodorini rossi, basilico fresco e olio EVO selezione RIA

### CALABRESE ..... € 10

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, spianata calabra, fili di peperoncino, basilico fresco

### NAPOLETANA ..... € 11

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, pomodoro Cuore di Bue, filetti di acciughe Sicilia (4) e origano

### TONNARA ..... € 12

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, cipolla rossa di Tropea, filetti di tonno bianco <sup>(4)</sup> in olio EVO a fine cottura, basilico fresco

### SICILIANA ..... € 13

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala <sup>(7)</sup> a fine cottura, pomodori secchi, filetti di acciughe Sicilia <sup>(4)</sup>, olive Taggiasche e olio EVO selezione RIA, basilico fresco

### SPILINGA ..... € 10

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, n'duja, provola Silana <sup>(7)</sup> e patate a vapore

### PUGLIESE ..... € 13

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, pomodori secchi, stracciatella di burrata <sup>(7)</sup>, rucola e sfilacci di equino

### VEGETARIANA ..... € 12

base rossa <sup>(1)</sup> con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, friarielli e olio Evo selezione RIA

### BURRATINA ..... € 12

base rossa <sup>(1)</sup> con doppio pomodoro San Marzano DOP, rucola, pomodorini e olio Evo selezione RIA

### TAVOLIERE ..... € 12

doppio pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, spianata calabra, pomodori secchi, stracciatella di Andria, friarielli

## PIZZE BIANCHE <sup>1,7</sup>

### TREVISANA ..... € 12

base bianca <sup>(1)</sup> con mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, Gorgonzola al cucchiaino, funghi porcini\* spadellati, speck dell'Alto Adige e radicchio trevisano a crudo

### BRIANZOLA ..... € 11

base bianca <sup>(1)</sup> con mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, cipolla bianca spadellata, Gorgonzola DOP, pancetta Steccata tra i legni e pepe nero <sup>1,7</sup>

### BOLOGNESE ..... € 13

base bianca <sup>(1)</sup> con mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, mortadella IGP, pistacchi di Bronte e stracciatella di Burrata <sup>7,8</sup>

### PATATE E GUANCIALE ..... € 11

base bianca <sup>(1)</sup> con mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, patate al rosmarino, cipolla caramellata e guanciale della Bottega Celli <sup>7</sup>

### BOSCAIOLA ..... € 12

base bianca <sup>(1)</sup> con mozzarella fior di latte IGP <sup>(7)</sup>, salsiccia fresca della Bottega Celli, funghi porcini\* spadellati e olio al basilico

### CONTADINA ..... € 11

base bianca <sup>(1)</sup> con mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, salsiccia della Bottega Celli, friarielli <sup>1,7</sup>

### QUATTRO FORMAGGI ..... € 12

base bianca <sup>(1)</sup> con mozzarella Fior di Latte IGP <sup>(7)</sup>, provola Silana, gorgonzola al cucchiaino, stracchino DOP e formaggio della Bottega Celli <sup>1,7</sup>

## FOCACCE

### FOCACCIA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE ..... € 4

base bianca <sup>(1)</sup> con cristalli di sale di Cervia, rosmarino e olio extra vergine di olive selezione RIA

### FOCACCIA LOMBETTO ..... € 9

base bianca <sup>(1)</sup> con Lombetto colonnato della bottega del Celli

### FOCACCIA PINZIMONIO ..... € 11

base bianca <sup>(1)</sup> pomodoro Cuore di bue, cipolla rossa di Tropea, Olive Taggiasche e burratina di Andria <sup>(7)</sup>

### FOCACCIA ACCIUGHE SICILIA E STRACCIATELLA..... € 10

base bianca <sup>(1)</sup> filetti di acciughe Sicilia <sup>(4)</sup> e stracciatella di Andria <sup>(7)</sup>

Le aggiunte degli ingredienti comporteranno una maggiorazione in base al prodotto scelto da €0,5 a €3

# — Bevande —

## BIBITE

*Spumador*

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE .....	€1.50 (0.40L)
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE .....	€3.00 (0.70L)
SPUMA NERA .....	€3.00 (0.25L)
GINGER .....	€3.00 (0.25L)
CHINOTTO .....	€3.00 (0.25L)
ARANCIATA .....	€3.00 (0.25L)
GAZZOSA .....	€3.00 (0.25L)
COCA COLA .....	€3.50 (0.33L)
COCA COLA ZERO .....	€3.50 (0.33L)

## BIRRE

**BIRRA MORETTI**  
- DAL 1854 -  
IN SICILIA  
COMPAGNIA

	0.2L	0.4L
MORETTI - BAFFO D'ORO	€3.50	€5.50
MORETTI - LA ROSSA	€3.50	€5.50
MORETTI - IPA	€3.50	€5.50
MORETTI - LA BIANCA	€3.50	€5.50
MORETTI - ZERO (Analcolica)	33cl (bottiglia)	€5.00

Concludi  
**CON DOLCEZZA**



## VINI DELLA CASA

	calice	0.25L	0.5L	1L
ROSSO	€3.00	€3.50	€5.50	€10
BIANCO	€3.00	€3.50	€5.50	€10
BOLLICINE	€4.00	-	-	-

## CAFFETTERIA

*illy*

al tavolo

ESPRESSO .....	€1.50
MACCHIATO .....	€1.50
DECAFFEINATO .....	€1.50
CORRETTO .....	€1.50
CAPPUCCINO .....	€2.00
ORZO .....	€1.50
GINSENG .....	€1.50

## DOLCI

— pasticceria Sollazzo —

LINEA TRADIZIONE

TIRAMISÙ .....	€5.50
savoardi <sup>(1)</sup> nel caffè, crema al mascarpone <sup>(3,7)</sup> e cacao amaro	
MOUSSE .....	€5.50
allo yogurt <sup>(7)</sup> con salsa al limone	
SEMIFREDDO .....	€5.50
al pistacchio di Bronte <sup>(8)</sup> con biscotto al sale di Cervia e salsa al Marsala	
DELIZIA .....	€5.50
alla fragola con cioccolato bianco e vaniglia <sup>(3,7)</sup>	
CREMA COTTA .....	€5.50
<sup>(3,7)</sup> alla banana, caramello e quinoa soffiata croccante	

## I NOSTRI VINI

### - BOLLICINE -

**MILLESIMATO EXTRA DRY** .....€4/€16

Stefano Bottega - Veneto

**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG** ..... €22

Stefano Bottega - Veneto

*bio* **FRANCIACORTA BRUT S.A. DOCG** ..... €28

Elisabetta Abrami - Lombardia

**TRENTO DOC SARNIS METODO CLASSICO** .....€30

Viticoltori di Avio - Trentino Alto Adige

### - ROSSI -

**PINOT NERO DOC** ..... €30

Albino Armani - Trentino Alto Adige

**LAGREIN DUNKEL DOC** ..... €24

Viticoltori di Avio - Trentino Alto Adige

**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC** ..... €32

Albino Armani - Trentino Alto Adige

**DOLCETTO D'ALBA DOC** ..... €21

Sorbero - Piemonte

**SANGIOVESE APPASSIMENTO  
GALANTE ROMAGNA DOC** ..... €22

Ramandiola - Emilia Romagna

*SELEZIONE RIA!* **IL CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG** .....€5/€18

San Benedetto - Toscana

**JAPIGO SUPERTUSCAN 2019** .....€54

San Benedetto - Toscana

**MORELLINO DI SCANSANO "PASSERA"** .....€24

Poggio Trevvalle - Toscana

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** ..... €20

Giuliana Vicini - Abruzzo

**PRIMITIVO SALENTO IGT LIVRUNI** ..... €23

Vetrere - Puglia

**MALVASIA NERA SALENTO IGT PASSATURO** ..... €23

Vetrere - Puglia

*bio* **SYRAH** ..... €20

Corte Camarì - Sicilia

*bio* **NERO D'AVOLA** ..... €20

Corte Camarì - Sicilia

### - BIANCHI -

**GEWURZTRAMINER DOC** ..... €28

Viticoltori di Avio - Trentino Alto Adige

**RIBOLLA GIALLA DOC** ..... €33

Gradis'Ciutta - Friuli

**LUGANA DOC** ..... €28

Albino Armani - Lombardia

**PIGATO DOC** ..... €26

Durin - Liguria

*SELEZIONE RIA!* **LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOC** ..... €5/€18

San Benedetto - Toscana

**GREGHETTO REBOLA COLLI RIMINESI DOC** ..... €19

Terre Cevico - Emilia Romagna

**PECORINO COLLINE PESCARESI IGP** ..... €23

Giuliana Vicini - Abruzzo

**FALANGHINA DI SANNIO IGP** ..... €23

La Guardiense - Campania

*bio* **FINIS CHARDONNAY SALENTO IGT** ..... €23

Vetrere - Puglia

**CRÈ UVE MINUTOLO SALENTO BIANCO IGT** ..... €23

Vetrere - Puglia

**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC OGHE** ..... €27

De Logu - Sardegna

*bio* **CHARDONNAY** ..... €20

Corte Camarì - Sicilia

### - ROSATI -

**CERASUOLO COLLINE PESCARESI IGT** ..... €20

Giuliana Vicini - Abruzzo

*bio* **TARANTA SALENTO ROSATO IGT** ..... €23

Da uve Malvasia e Negroamaro

Corte Camarì - Sicilia

### - DOLCI & PASSITI -

calice      bottiglia

**MOSCATO D'ASTI DOCG** ..... €4.50      €24

Mustali - Piemonte

**ZIBIBBO TERRE SICILIANE IGP** ..... €4.50      €26

Martines - Sicilia

**VINO DI VISCIOLE** ..... €7.00      €36  
(0.50cl)

Vicari - Marche

## AMARI & LIQUORI

<b>AMARO SAN SIMONE</b> .....	€4.00
Torino	
<b>AMARETTO DISARONNO</b> .....	€3.50
Saronno	
<b>AMARO DEL CAPO</b> .....	€3.50
Calabria	
<b>BRAULIO</b> .....	€3.50
Bormio Valtellina	
<b>BRAULIO RISERVA</b> .....	€5.00
Bormio Valtellina	
<b>RAMAZZOTTI</b> .....	€3.50
Milano	
<b>RAMAZZOTTI MENTA</b> .....	€4.00
Milano	
<b>RAMAZZOTTI SAMBUCA</b> .....	€3.50
Milano	
<b>RAMAZZOTTI IL PREMIO</b> .....	€4.50
Milano	
<b>FERNET BRANCA</b> .....	€3.50
Milano	
<b>BRANCA MENTA</b> .....	€3.50
Milano	
<b>KAISERFOST VALENTINI</b> .....	€4.50
Trentino	
<b>RABBARBARO ZUCCA GRAN RISERVA</b> .....	€4.50
Milano	
<b>MONTENEGRO</b> .....	€3.50
Bologna	
<b>AMARO DEL CICLISTA</b> .....	€4.50
Modena	
<b>ANICE SECCO SPECIALE VARNELLI</b> .....	€3.50
Macerata	

<b>AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI</b> .....	€5.00
Macerata	
<b>AMARO SIBILLA VARNELLI</b> .....	€4.50
Macerata	
<b>ANISETTA MELETTI</b> .....	€3.50
Ascoli Piceno	
<b>AMARO LUCANO</b> .....	€3.50
Matera	
<b>JEFFERSON AMARO IMPORTANTE</b> .....	€5.00
Calabria	
<b>AVERNA</b> .....	€3.50
Sicilia	
<b>AVERNA RISERVA DON SALVATORE</b> .....	€5.00
Sicilia	
<b>MIRTO ROSSO ZEDDA PIRAS "MONTE ARCOSU" ..</b>	€3.50
Sardegna	
<b>AMARO ANTICO NOVEIS</b> .....	€3.50
Piemonte	
<b>FERNET ANTICO NOVEIS</b> .....	€3.50
Piemonte	
<b>AMARO DENTE DI LEONE</b> .....	€5.00
Val D'Aosta	
<b>AMARO AMARA</b> .....	€5.00
Sicilia	
<b>CHINA MARTINI</b> .....	€3.50
Torino	
<b>AMAROT</b> .....	€5.00
Torino	
<b>SAMBUCA MOLINARI</b> .....	€3.50
Civitavecchia	

## LA NOSTRA SELEZIONE

<b>LIMONCELLO DELLA CASA</b> .....	€3.50
<b>LIQUIRIZIA DELLA CASA</b> .....	€3.50
<b>AMARO DELLA CASA</b> .....	€3.50

## BRANDY



<b>VECCHIA ROMAGNA - ETICHETTA NERA</b> .....	€4.00
Bologna	
<b>VECCHIA ROMAGNA - RISERVA TRE BOTTI</b> .....	€6.00
Bologna	
<b>VECCHIA ROMAGNA - RISERVA 18 ANNI</b> <small>PER APPASSIONATI</small>	€14.00
Bologna	

SCOPRI LE GRAPPE



## GRAPPE

**GRAPPA NONINO FRIULANA** ..... €3.50  
Nonino - Friuli

**GRAPPA SARPA ORO DI POLI**..... €4.00  
Poli distillerie - Veneto

**GRAPPA RISERVA "LA VISIONE DI LUIGI"** ..... €4.50  
Luigi Francoli - Piemonte (distillazione ecosostenibile)

**GRAPPA BIANCA MORBIDA** ..... €3.50  
Stefano Bottega - Veneto

**GRAPPA UVAGGIO BARRICATO DI MERLOT E CABERNET** ..... €4.00  
Stefano Bottega - Veneto

**GRAPPA TARDIVA DA UVE PASSITE** ..... €4.00  
Stefano Bottega - Veneto

**GRAPPA "AMARONE RISERVA" BIANCA** ..... €4.00  
Stefano Bottega - Veneto

**GRAPPA "AMARONE RISERVA" BARRICATA** ..... €4.50  
Stefano Bottega - Veneto

*Semplicità, genuinità e  
passione: gli ingredienti  
segreti per una buona cucina.*

## ALLERGENI

reg. ue 1169/2011

- 1** cereali contenenti glutine
- 2** crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3** uova e prodotti a base di uova
- 4** pesce e prodotti a base di pesce
- 5** arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6** soia e prodotti a base di soia
- 7** latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

- 8** frutta a guscio - mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- 9** sedano e prodotti a base di sedano
- 10** senape e prodotti a base di senape
- 11** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12** anidride solforosa e solfiti
- 13** lupini e prodotti a base di lupini
- 14** molluschi e prodotti a base di molluschi

**COPERTO €2.00**