

Come nelle trattorie di una volta...



WWW.RIATRATTORIA.IT



TEL. 351 7618451

AUTUNNO 2024

COPERTO 2,50€

IL MENÙ



RIA COLLABORA CON L'ASSOCIAZIONE "BISTARI ONLUS"
QUALORA I NOSTRI CLIENTI VOLESSERO CONTRIBUIRE ALLA CAUSA, POTRANNO DEVOLVERE
UN'OFFERTA NELLA TECA ESPOSTA ALLA CASSA.

GIN TONIC

SELEZIONE DI GIN ITALIANI SERVITI
CON ACQUA BRILLANTE RECOARO
O ACQUA TONICA TASSONI

- GAL 41** €8
perfetto equilibrio tra le caratteristiche di un
London Dry Gin e le note aromatiche del luppolo
- GRIFU** €8
gin sardo con botaniche spontanee del territorio
tra cui la salvia endemica, elevata morbidezza
e finale salino
- GRIFU LIMU** €9
gin sardo con botaniche spontanee del territorio
tra cui la salvia endemica con l'aggiunta di
agrumi dell'orto botanico aziendale, elevata
morbidezza e finale delicato e agrumato
- OLD GRIFU** €10
gin sardo con botaniche spontanee del territorio
l'aggiunta di mandarino fresco e buccia di
arancia prima della distillazione aumentano
il corpo e la freschezza, per poi fare un
passaggio in botti di castagno, ottenendo una
concentrazione di tutte le erbe botaniche sia
a livello olfattivo che di degustazione

★ APERITIVI ★

ANALCOLICI

- GINGERINO** €4,00
- VIBRANTE
MARTINI VIBRANTE E TONICA** €5,00
- FLOREALE
MARTINI FLOREALE E TONICA** €5,00

DRINK

- UPPER SPRITZ "APERITIVO ITALIANO"** €4,00
- SELECT SPRITZ** €4,00
- APEROL SPRITZ** €4,00
- CAMPARI SPRITZ** €4,00
- CYNAR SPRITZ** €4,00
- MARTINI FIERO** €4,00
- MARTINI ROYAL** €4,00
- HUGO** €5,00
- MODENA BIANCOSARTI E LAMBRUSCO** €5,00
- AMERICANO** €4,00
- MI-TO** €4,00
- NEGRONI** €4,00

Follow us



SEGUI IL RITMO!



COLLABORIAMO CON:

L' ASSOCIAZIONE BISTARI ONLUS
A SOSTEGNO DEI PROGETTI IN NEPAL PER LA GESTIONE
DEL KALIKA FAMILY HEALTH HOSPITAL, NELLA REGIONE DEL
DOLPO, INAUGURATO NEL 2009 E PER LA RICOSTRUZIONE
DELLA NILKANTHA SECONDARY SCHOOL A THUMI, NELLA
VALLE DEL MANASLU, CROLLATA DURANTE IL TERREMOTO
DELL'APRILE 2015.

APERTI 7 GIORNI SU 7!!

I NOSTRI ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:30

CENA 19:00 - 22:30

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI A PERSONA €10
selezione artigianale di Salumi della Bottega Celli serviti con focaccia al rosmarino ⁽¹⁾

GIARDINIERA DI VERDURE CROCCANTI

"IN VASO" FATTA IN CASA €6
verdure croccanti in olio extravergine, aceto di mele, bacche e erbe aromatiche

ASSETTA DI FORMAGGI A PERSONA €10

selezione di formaggi ⁽⁷⁾ freschi "fatti in casa" serviti con marmellata di stagione e formaggi semi stagionati della Bottega Celli

TARTARE DI MANZO CONDITA AL TAVOLO €14

CON UOVO ⁽³⁾ €15

MONDEGHILI ALLA MILANESE €10
polpette di carne tipiche milanesi ^(1,3,9) impanate e fritte, servite con una maionese allo zafferano ⁽³⁾ e gremolada

FICHI, STRACCHINO E CRUDO DIVINO €13
crostatina di sfoglia ⁽¹⁾ ai fichi caramellati con stracchino ⁽⁷⁾ e prosciutto crudo DiVino della Bottega Celli

TARTARE DI VERDURE E BURRATA €12
tartare di verdure croccanti con Burrata di Andria ⁽⁷⁾, pomodorini caramellati, olio al basilico e crema di peperoni rossi e gialli

"LECCA-LECCA" DI BACCALÀ €13
polpettine di baccalà ^(1,3,9) con crema di sedano, rapa, chips di zucca e maionese al bergamotto ⁽⁴⁾

INSALATA DI MISTICANZA DI CARCIOFI CRUDI CON PECORINO, OLIO SARDO, SALE E PEPE €13

PRIMI

SOLO LA DOMENICA A PRANZO

LASAGNE TRADIZIONALI "ALLA BOLOGNESE" €11
pasta verde fatta in casa ^(1,3), ragù di carne, besciamella ^(1,7) e Parmigiano Reggiano ⁽⁷⁾

SPAGHETTI CON LE POLPETTE €12
100gr Spaghetti di Gragnano ⁽¹⁾ con polpette al sugo ^(3,7)

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO €18
riso Carnaroli del vercellese Selezione Ria mantecato ⁽⁷⁾ con ossobuco di vitello, gremolada di limone e rosmarino

BUCATINI ALL' AMATRICIANA €13
bucatini di Gragnano all'amatriciana con pomodoro San Marzano, Guanciale e pecorino romano ⁽⁷⁾

GNOCCHI ZUCCA, TALEGGIO E GUANCIALE FATTI IN CASA €13
gnocchi "fatti in casa" ⁽¹⁾ con zucca, fonduta di Taleggio Rosa ⁽⁷⁾ e guanciale croccante

TONNARELLO CACIO PEPE E FICHI €13
tonnarello fresco mantecato con pecorino romano DOP, pepe nero tostato e fichi caramellati

RISOTTO RAPA ROSSA E GORGONZOLA E CHIPS €13
riso Carnaroli del vercellese Selezione Ria con rapa rossa, gorgonzola ⁽⁷⁾ e chips di verdure

SECONDI

COSTATA DI MANZO SCOTTONA ITALIANA €29
costata da 500gr ca servita con patate al forno con verdure alla griglia e olio al rosmarino e pepe in grani

FIorentina DI MANZO SCOTTONA ITALIANA €59
fiorentina da 1kg ca servita con patate al forno con verdure alla griglia e olio al rosmarino e pepe in grani

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE €20
cotoletta di vitello impanata ^(1,3) con patate al rosmarino ⁽⁷⁾

TAGLIATA DI MANZO €18
200gr di Tagliata di filetto di coscia di manzo con con crema di zucca e giardinetto di verdure

DIAFRAMMA ALLA GRIGLIA €16
200gr di diaframma di manzo italiano alla griglia rigorosamente al sangue con con friggittelli e pomodorini saltati e crema di peperoni giallo e rosso ⁽⁷⁾

GALLETTO ALLA BRACE €18
galletto marinato e cotto alla brace servito con maionese all'nduja e patate al rosmarino

POLPO DEL MEDITERRANEO €20
polpo alla brace ⁽¹⁴⁾ con cappelle di porcini, crema di patate e olio al prezzemolo ⁽⁷⁾

BIRRE



0,2L 0,4L

MESSINA - CRISTALLI DI SALE €3,50 €6,00

Colore dorato opalescente - Aroma floreale, fruttato - Gusto morbido, fine, equilibrato - IBU 21

Messina Cristalli di Sale è una lager non filtrata a cui i cristalli di sale di Sicilia conferiscono rotondità e morbidezza, enfatizzando la naturale dolcezza della birra - 5,0% Vol

MORETTI - BAFFO D'ORO €3,50 €6,00

Colore oro brillante - Aroma fragrante di luppolo con note floreali e di crosta di pane - Gusto rotondo e pieno - IBU 24

I mastri birrai aspettano un anno intero per la completa maturazione dell'orzo Nobile da cui producono Birra Moretti Baffo d'Oro, una lager dal colore oro brillante e dal gusto inconfondibile - 4,8% Vol.

MORETTI - LA ROSSA €3,50 €6,00

Colore ambrato con riflessi bronzo - Aroma strutturato con note di frutta candita, cacao e caramello - Gusto morbido e pieno, note di caramello e liquirizia - IBU 24

Birra Moretti La Rossa è l'interpretazione all'Italiana di una classica bock. Una birra doppio malto dall'intenso colore ambrato a cui il malto torrefatto dona piacevoli note di caffè, caramello, frutta secca e liquirizia - 7,2% Vol.

MORETTI - LA BIANCA €3,50 €6,00

Colore chiaro, naturalmente opalescente - Aroma fragrante e fruttato - Gusto delicato e rinfrescante - IBU 12

Birra Moretti La Bianca è l'interpretazione all'Italiana di una classica Weiss. Una birra ad alta fermentazione, prodotta con malti 100% italiani per un gusto delicato e rinfrescante - 5,0% Vol.

la villana 50CL



CINQUE
Kolsch 4,8% €8



SQUILLO
Pils 5,0% €8



PEONIA
Blanche 4,8% €8



DUMPER
Ipa 6,8% €8



GATSBY
Extra special bitter 5,1% €8



KARMA
Tripel 7,5% €8



PACIFICA
Saison 6,0% €8

IN BOTTIGLIA



ICHNUSA AMBRA LIMPIDA (33 CL)
Lager filtrata 5,0% €5



MORETTI ZERO (33 CL)
Lager Analcolica €5

"Birre di campagna"

BIRRIFICIO LA VILLANA VICENZA - VENETO

ACQUE *S. Bernardo*

OLIGOMINERALI

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE €1,50

0,40L

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE €3,00

0,70L



BIBITE *Spumador MOLECOLA*

30CL 90CL

SPUMA NERA €3,50 €7,00

GINGER €3,50 €7,00

ARANCIATA €3,50 €7,00

GAZZOSA €3,50 €7,00

THÈ FREDDO LIMONE/PESCA €4,00 -

MOLECOLA €4,00 -

MOLECOLA ZERO €4,00 -

20CL

CEDRATA TASSONI €3,50

TONICA TASSONI €3,50

ACQUA BRILLANTE RECOARO €3,50

CAFFETTERIA *illy*

ESPRESSO €1,50

MACCHIATO €1,50

DECAFFEINATO €1,50

CORRETTO €1,50

CAPPUCCINO €1,50

ORZO €1,50

GINGSENG €1,50

CREMA AL CAFFÈ PICCOLA €2,50

CREMA AL CAFFÈ GRANDE €3,50

VINI *della casa*

CALICE 0,15L 0,5L 1L

ROSSO €3,00 €6,00 €12,00

BIANCO €3,00 €6,00 €12,00

DAI UN'OCCHIATA ANCHE
AI NOSTRI CALICI!

Il tartufo di Norcia



TARTARE DI CONTROFILETTO ITALIANO AL TARTUFO

CONDITA AL TAVOLO €18

con tartufo nero di Norcia

RISOTTO AL TARTUFO DI NORCIA €18

riso Carnaroli "selezione Ria" mantecato al burro di Tartufo e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, servito con lamelle di tartufo fresco

ASSETTA DI FORMAGGI AL TARTUFO €14

RAVIOLONE TUORLO, PARMIGIANO E TARTUFO

FATTI IN CASA €16

raviolone ^(1,14), ripieno di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, tuorlo "perfetto" ⁽⁴⁾ al burro ⁽⁷⁾ con tartufo nero

TAGLIATA DI FILETTO DI COSCIA AL TARTUFO ... €24

Filetto di coscia di Manzo Italiano scaloppato, servita con cappelle di porcini, crema di patate e lamelle di tartufo nero

CONTORNI

PATATE AL FORNO €4

INSALATA DI MISTICANZA €4

VERDURE ALLA GRIGLIA €4

VERDURE COTTE (SECONDO STAGIONALITÀ) ... €4



CARNE MARCHIGIANA

COSTATA E FIORENTINA DI MANZO -

MARCHIGIANA IGP €10/HG

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

**SOLO SU PRENOTAZIONE!
(CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA)**

I nostri salumi



PROSCIUTTO DIVINO: Lasciato macerare in una barrique di Rovere per diversi giorni, immerso in un "Sangiovese Superiore", ne esce un prosciutto crudo di altissima qualità con una leggera sapidità e un retrogusto "vinoso".

LOMBETTO COLONNATO: Ottenuto dalla colonna vertebrale del suino, salato e speziato a secco, è un salume con tendenza dolce con una maturazione di oltre 4 mesi.

LA COPPA: Ottenuta dal collo del maiale, salata con sale dolce di Cervia e pepe Tellincherry, maturato in budello naturale per minimo due mesi, poi in carta paglia

LA GOLETTA: Ottenuta dalla guancia del maiale, è un salume equilibrato tra il dolce del grasso e la sapidità della carne. Maturazione a secco con sale, pepe e aglio

SALAMINO "CACCIATORE": Si prepara con carni selezionate della spalla e della pancetta, con aggiunta di solo Sale, Pepe e una spruzzata di Sangiovese. Lasciato a riposare una notte con aglio fresco, e infine avvolto in cera d'api per garantire una qualità duratura



Le nostre Pizze

FOCACCE

FOCACCIA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE €4
base bianca ⁽¹⁾ con cristalli di sale di Cervia, rosmarino e olio extra vergine di olive selezione RIA

FOCACCIA LOMBETTO €10
base bianca ⁽¹⁾ con Lombetto colonnato della Bottega Celli

FOCACCIA PINZIMONIO €12
base bianca ⁽¹⁾ pomodoro Cuore di bue, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche e burratina di Andria ⁽⁷⁾

FOCACCIA ACCIUGHE SICILIA E STRACCIATELLA .. €11
base bianca ⁽¹⁾ filetti di acciughe Sicilia ⁽⁴⁾ e stracciatella di Andria ⁽⁷⁾

FOCACCIA CRUDO E BUFALA €14
base bianca ⁽¹⁾ con prosciutto crudo "DiVino" della Bottega Celli, mozzarella di bufala e basilico fresco

BIANCHE

TREVISANA €13
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, gorgonzola al cucchiaino, funghi porcini* spadellati, speck dell'Alto Adige e radicchio trevisano a crudo

BRIANZOLA €12
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, cipolla bianca spadellata, gorgonzola DOP, pancetta steccata tra i legni e pepe nero

BOLOGNESE €14
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, mortadella IGP, pistacchi di Bronte ⁽⁸⁾ e stracciatella di Andria ⁽⁷⁾

PATATE E GUANCIALE €12
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, patate al vapore, cipolla caramellata e guanciale della Bottega Celli

BOSCAIOLA €13
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, salsiccia fresca della Bottega Celli, funghi porcini* spadellati e olio al basilico

CONTADINA €12
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, salsiccia della Bottega Celli e friarielli

QUATTRO FORMAGGI €13
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, provola Silana ⁽⁷⁾, gorgonzola al cucchiaino e formaggio della Bottega Celli ⁽⁷⁾

ROMAGNOLA €14
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, stracchino ⁽⁷⁾, fichi caramellati, Prosciutto Crudo Divino della Bottega Celli

MARCHIGIANA €16
base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, funghi Porcini* spadellati, pecorino dei monti Sibillini, salsiccia della Bottega Celli, crema al Tartufo nero di Norcia con funghi prataioli

LE AGGIUNTE DEGLI INGREDIENTI
COMPORTERANNO UNA
UNA MAGGIORAZIONE IN BASE
AL PRODOTTO DA 0,5€ A 3,5€

ROSSE

MARGHERITA €9
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾ e basilico fresco

PROSCIUTTO €11
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, prosciutto cotto Mythos Rovagnati a fine cottura e basilico fresco

PROSCIUTTO E FUNGHI €12
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, prosciutto cotto Mythos Rovagnati a fine cottura, funghi porcini* spadellati e basilico fresco

4 STAGIONI €13
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, funghi porcini* spadellati, carciofi * a spicchi saltati in padella, prosciutto cotto Mythos Rovagnati a fine cottura e basilico fresco

CAMPANA €13
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di mozzarella di Bufala DOP ⁽⁷⁾, pomodorini rossi, basilico fresco e olio EVO selezione RIA

CALABRESE €11
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, spianata calabra, fili di peperoncino e basilico fresco

NAPOLETANA €11
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, pomodoro Cuore di Bue, filetti di acciughe di Sicilia ⁽⁴⁾ e origano

TONNARA €13
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, cipolla rossa di Tropea, filetti di tonno bianco ⁽⁴⁾ in olio EVO a fine cottura e basilico fresco

ALLERGENI

- 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)

SICILIANA €13
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala ⁽⁷⁾ a fine cottura, pomodori secchi, filetti di acciughe Sicilia ⁽⁴⁾, olive taggiasche, olio EVO selezione RIA e basilico fresco

SPILINGA €11
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, n'duja, provola Silana ⁽⁷⁾ e patate al vapore

PUGLIESE €14
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, pomodori secchi, stracciatella di burrata ⁽⁷⁾, rucola e sfilacci di equino

VEGETARIANA €13
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, friarielli e olio Evo selezione RIA

BURRATINA €13
base rossa ⁽¹⁾ con doppio pomodoro San Marzano DOP, Burrata di Andria IGP, rucola, pomodorini e olio Evo selezione RIA

TAVOLIERE €13
doppio pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, spianata calabra, pomodori secchi, stracciatella di Andria e friarielli

BALSAMICA €14
base rossa con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, prosciutto crudo "DiVino" della Bottega Celli, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e aceto balsamico Biologico DeNigris

CASTELLAMMARE €14
base rossa ⁽¹⁾ con pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di mozzarella di Bufala DOP ⁽⁷⁾ a fine cottura, pomodorini rossi, capperi, filetti di acciughe Sicilia ⁽⁴⁾, origano e olio EVO selezione RIA

- 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