

Come nelle trattorie di una volta...



WWW.RIATRATTORIA.IT



TEL. 351 7618451

IL MENÙ

INVERNO 2024 COPERTO 2,50€

APERTI 7 GIORNI SU 7!!

I NOSTRI ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:30

CENA 19:00 - 22:30

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, con aggiunta
di mandarino fresco e buccia di arancia prima della
distillazione, forte concentrazione di tutte le erbe botaniche

CAPRISIUS GIN €9
un gin che unisce sapidità, gusto, delicatezza e morbidezza,
incarnando lo spirito autentico di Capri. Caratterizzato da
note di ginepro, limone, maggiorana, timo e sale marino

CAPRISIUS GARDEN €10
un gin erbaceo che unisce sapientemente una selezione di
botanicals locali tra cui ginepro, rosmarino, foglie di ulivo,
boccioli di cappero e un tocco di sale marino, per creare
un bouquet aromatico unico

CAPRISIUS CITRUS €10
gin caratterizzato da lieve sapidità con gusto vibrante e
rinfrescante, con i profumi più iconici dell'isola di Capri come
ginetro, limone, arancio, mandarino, fiori di Zagara
e con richiami al profumo del mare grazie al sale marino

CAPRISIUS FLOWER €10
distillato unico che unisce tre botaniche principali: il ginepro, la
bouganvillea e la rosa, accarezzate da un tocco di sale marino
che evoca la brezza dell'isola. Questa combinazione crea un
gin delicato e armonioso

★ APERITIVI ★

ANALCOLICI

GINGERINO €4,00

VIBRANTE
MARTINI VIBRANTE E TONICA €5,00

FLOREALE
MARTINI FLOREALE E TONICA €5,00

DRINK

UPPER SPRITZ "APERITIVO ITALIANO" €6,00

SELECT SPRITZ €6,00

APEROL SPRITZ €6,00

CAMPARI SPRITZ €6,00

CYNAR SPRITZ €6,00

MARTINI FIERO €6,00

MARTINI ROYAL €6,00

HUGO €7,00

AMERICANO €6,00

MI-TO €6,00

NEGRONI €6,00

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.



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⁾ +€1

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

PUNTARELLE E BURRATA  €12
insalata di puntarelle condite olio, sale e pepe
nero con burratina di Andria ⁽⁷⁾

CON ACCIUGHE +€3

BACCALÀ MANTECATO €13
con polenta Taragna ⁽¹⁷⁾ e pomodorino
scoppiato

PORCINI E CANNELLINI  €12
crema di fagioli cannellini con funghi porcini,
pane tostato ⁽¹⁾ e scaglie di pecorino della
bottega Celli ⁽⁷⁾ con rosmarino croccante

LARDO, MIELE E NOCI €12
focaccia al rosmarino cotta nel forno a legna con
lardo d'Arnad, miele di castagno, pepe nero, noci e
rosmarino croccante

POLENTA E GORGONZOLA €9
polenta taragna con farina gialla e di grano
saraceno al burro e formaggio di montagna
con Gorgonzola DOP

POLENTA TARAGNA €7
polenta taragna con farina gialla e di grano
saraceno al burro e formaggio di montagna

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

RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO €13
riso Carnaroli "selezione Ria" con Zafferano
Milanese, mantecato con burro, Parmigiano
Reggiano ⁽⁷⁾ e midollo di vitello, servito con
gremolada

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO €19
riso Carnaroli "selezione Ria" con Zafferano
Milanese, mantecato con burro, Parmigiano
Reggiano ⁽⁷⁾ e ossobuco di vitello, servito con
gremolada di limone e rosmarino

AGNOLOTTI PERE E CANNELLA €13
agnolotti "fatti in casa" ⁽¹⁾ ripieni di carne con fondo
bruno, crema di parmigiano ⁽⁷⁾, pere e cannella

GNOCCHI ALLA VALTELLINESE  €13
gnocchi alla farina di grano saraceno e patate ⁽¹⁾,
formaggio Casera ⁽⁷⁾, verze, burro ⁽⁷⁾ e salvia

RISOTTO POLPO E FONDO BRUNO €13
riso Carnaroli "Selezione Ria" con polpo spadellato ⁽¹⁴⁾
e fondo bruno

LA SELVAGGINA

SELEZIONE DI SALUMI DI SELVAGGINA ... €18
prosciutto di cervo, salame di cinghiale e cervo,
coppa di cinghiale e speck d'oca, serviti con
focaccia al rosmarino cotta nel forno a legna

TAGLIATELLE CAPRIOLO, TIMO E MORE ... €14
tagliatelle fresche con ragù di capriolo, timo
e more

TAGLIATA DI CERVO €20
tagliata di cervo con cavolo viola spadellato,
polenta Taragna e composta ai frutti rossi

PRIMI

LASAGNE TRADIZIONALI "ALLA BOLOGNESE" €11
pasta verde fatta in casa ⁽¹³⁾, ragù di carne,
besciamella ⁽¹⁷⁾ e Parmigiano Reggiano ⁽⁷⁾

SOLO LA
DOMENICA
A PRANZO

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

TAJARIN BURRO E TARTUFO  €18
tipico tagliolino stretto di pasta fresca al burro,
Parmigiano Reggiano ⁽⁷⁾ e tartufo fresco

GUANCIA DI MANZO AL TARTUFO €24
ganassetta di manzo cotta a bassa temperatura,
con funghi porcini, purè e tartufo fresco

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 PEPE ROSA E ROSMARINO €18
tagliata di filetto di coscia con pepe rosa, rosmarino
e patate al forno

STINCO AL FORNO CON POLENTA €18
stinco di maialino cotto al forno con il suo fondo
e polenta Taragna ⁽¹⁷⁾

GUANCIA DI MANZO CON PURÈ €18
ganassina di manzo cotta a bassa temperatura
con il suo fondo e il purè ⁽⁷⁾

BISTECCA DI CAVOLFIORRE AL PEPE VERDE  .. €16
cavolfiore in padella con salsa al pepe verde ^(7,10)

POLPO ALLA BRACE E CANNELLINI €20
polpo con crema di fagioli cannellini, funghi porcini,
olio al finocchietto e pomodorini confit

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)

CELLI
Norcineria Macelleria

I nostri salumi e formaggi
I SALUMI E I FORMAGGI DA NOI PROPOSTI VENGONO
PRODOTTI E AFFINATI DALLA BOTTEGA CELLI

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!

BIRRE



0,2L 0,4L

MORETTI - LA IPA €3,50 €6,00

Colore dorato con riflessi ambrati - Aroma equilibrato tra note luppolate e malto caramellato - Gusto fruttato, erbaceo con note agrumate - IBU 32

Birra Moretti IPA è per tutti, perfetta per gli appassionati ma anche per chi si avvicina a questo mondo grazie al suo aroma intenso ed un perfetto equilibrio tra amarezza e dolcezza - 5,2% 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.



Via dei birrai



AMBITA
Blonde
4,5%

0,5L
€9

CURMI
Blanche
5,8%

0,75L
€16



AUDACE BIO
Belgian Strong Ale
8,4%

0,75L
€16

OPPALE
Golden Ale
5,5%

0,75L
€16



TRE + DUE
Blonde
3,2%

0,75L 0,5L
€16/€9

NEBRA
Ambrée
8%

0,75L
€16



ATRA
Bruna
7,3%

0,75L
€16

ADMIRAL
Red
6,3%

0,75L
€16



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 ⁽⁶⁾ 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⁾, cipolla rossa caramellata e 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 e crema al tartufo nero di Norcia con funghi prataioli

FRIULANA €16

base bianca ⁽¹⁾ con mozzarella fior di latte IGP ⁽⁷⁾, pere cotte nel vino rosso, taleggio e speck d'oca

LE AGGIUNTE DEGLI INGREDIENTI
COMPORTERANNO 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

Se gli ingredienti freschi non fossero disponibili, utilizzeremo i migliori surgelati per garantire la qualità dei nostri piatti.

- 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