

# La Riva

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!

# Le nostre specialità a base di pesce

## Antipasti di mare freddi

Astice alla catalana (mezzo Astice)	€ 18,00
Gran Degustazione di antipasti freddi	€ 13,00
Insalata di Seppia con Gamberi, e verdure croccanti	€ 10,00
Cocktail di Gamberi in salsa rosa	€ 9,50
Alici marinate all'arancio	€ 8,00
Cruditè di Ostriche	cad. € 2,50

## Antipasti di mare caldi

Gran Degustazione di antipasti caldi	€ 12,00
Gratin di molluschi	€ 15,00
Lumachine alla marottese	€ 9,50
Soutè di Cozze	€ 8,00
Soutè di Yongole	€ 9,00
Polenta al profumo di mare	€ 8,00
Antipasto della Riva	€ 17,00
Gran Degustazione di antipasti freddi e caldi	€ 23,00

*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.*

## Primi piatti di pesce

Paccheri all'Astice (mezzo Astice)	€ 18,00
Ravioli con ripieno di pesce, Gamberi e Vongole, al profumo di pesto	€ 11,00
Passatelli fatti in casa con Scampi, Mazzancolle, Vongole e pomodorino fresco	€ 11,00
Gnocchi "Orto e Porto"	€ 10,00
Spaghettoni allo scoglio rosso con Cozze, Vongole e Crostacei	€ 10,00
Tagliatelline ai frutti di mare bianche con Scampi, Mazzancolle e Molluschi	€ 10,00
Risotto alla pescatora rosso con Crostacei	€ 10,00
La nostra Paella con pesci speziati, crostacei e molluschi, accompagnati da verdure (su prenotazione)	€ 13,00

Il nostro ristorante utilizza pesce fresco, occasionalmente utilizza prodotti surgelati di ottima qualità.

### "Abbondante":

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%

## Secondi piatti di pesce

Scampi al sale di Cervia aromatico	€ 22,00
Spigola/Orata/Rombo chiodato/Rana pescatrice con tricolore di verdure julienne	€ 20,00
Grigliata di scampi	€ 22,00
Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)	€ 19,50
Grigliata di spiedini	€ 13,50
Frittura mista dell'Adriatico	€ 13,00
Frittura calamari e gamberetti	€ 14,00
Sardoncini scottadito	€ 9,50
Brodetto (su prenotazione)	€ 17,00
Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico	€ 18,50

## Contorni

Insalata verde / mista	€ 3,50
Patate fritte	€ 3,50
Olive all'ascolana	€ 4,00
Verdure cotte saltate in padella	€ 3,50
Verdure fritte della casa	€ 4,50
Verdure grigliate	€ 4,50
Pinzimonio	€ 6,50
Coperto	€ 2,00

# Gran Menù degustazione di pesce\*

Gran Degustazione di antipasti freddi

Gran Degustazione di antipasti caldi

Un primo a scelta fra:

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con Scampi, Mazzancolle  
e Molluschi

Gnocchi "Orto e Porto"

Risotto alla pescatora rosso con Crostacei

Secondi piatti

Grigliata dell'Adriatico

Frittura assortita

Contorni

Insalata e patatine fritte

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
(bevande escluse)

€ 40,00

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

## **Il Menù dell'Aquila di Mare\***

Gran degustazione di antipasti freddi

Gran degustazione di antipasti caldi

Grigliata dell'Adriatico

Frittura di Gamberi, Calamari e Paranza

Insalata e patatine fritte

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
(bevande escluse)

€ 35,00

## **Il Menù del Falco Pescatore\***

Gran degustazione di antipasti freddi

Un primo a scelta fra:

Tagliatelline alla marinara bianche con Scampi, Mazzancolle e

Molluschi

Gnocchi "Orto e Porto"

Risotto alla pescatora rosso con Crostacei

Grigliata e frittura dell'Adriatico

Contorni

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
(bevande escluse)

€ 35,00

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

## Il Menù dell'Airone\*

Gran Degustazione di antipasti freddi

Grigliata dell'Adriatico  
Frittura di Calamari, Gamberi e Paranza  
Insalata e patatine fritte

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
(bevande escluse)  
€ 30,50

## Il Menù del Gabbiano Reale\*

Un primo a scelta fra:

Tagliatelline alla marinara bianche con Scampi, Mazzancolle e  
Molluschi

Risotto alla pescatora rosso con Crostacei

Spiedini e Frittura dell'Adriatico  
Insalata mista e patatine fritte

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
(bevande escluse)  
€ 26,00

## Il Menù della Gazza Marina\*

Gran Degustazione di antipasti freddi

Tagliatelline alla marinara bianche con Scampi, Mazzancolle e  
Molluschi

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
(bevande escluse)  
€ 23,50

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

## Gran Menù degustazione di carne

(Minimo 2 persone)

Degustazione di antipasti freddi e caldi  
Bis di Tagliatelle al ragù e Tortellini alla boscaiola

Grigliata assortita di carne

Contorni

Sorbetto, caffè e digestivo della casa

(bevande escluse)

€ 30,00

## Antipasti di carne

Tagliere di affettati locali  
e degustazione di formaggi

€ 10,00

Carpaccio di bresaola con rucola, grana e funghi

€ 9,00

Caprese

€ 7,50

### “Abbondante”:

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del  
20%

## Primi piatti di carne

Tagliatelle alla Richelieu con ragù e funghi porcini	€ 8,00
Tortellini alla boscaiola / al ragù	€ 8,00
Tagliatelle al ragù	€ 7,50
Chitarrine al Pomodoro e basilico	€ 6,50

## Secondi piatti di carne

Tagliata sale e rosmarino	€ 14,50
Tagliata rucola e grana	€ 14,50
Filetto di manzo alla griglia	€ 15,50
Cotoletta alla milanese	€ 8,00

## Contorni

Insalata verde / mista	€ 3,50
Patate fritte	€ 3,50
Olive all'ascolana	€ 4,00
Verdure cotte saltate in padella	€ 3,50
Verdure fritte della casa	€ 4,50
Verdure grigliate	€ 4,50
Pinzimonio	€ 6,50

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

## Pizza classica & Pizza al metro

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 soja, 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.

1 Metro 4 gusti

½ Metro 2 gusti

### Pizze tradizionali

<b>Pizza della Casa</b>	<b>€ 9,50</b>
mozzarella di bufala e fior di latte, pomodori a datterino, rucola, scaglie di grana	
<b>4 Stagioni</b>	<b>€ 8,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, salsiccia	
<b>Adriatico</b>	<b>€ 12,00</b>
pomodoro, aglio, prezzemolo, capa santa, scampi, cannolicchi, frutti di mare	
<b>Calzone</b>	<b>€ 7,50</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi	
<b>Capricciosa</b>	<b>€ 9,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive	
<b>Diavola</b>	<b>€ 8,50</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, salsiccia, funghi	
<b>Frutti di mare</b>	<b>€ 9,50</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare	
<b>Funghi</b>	<b>€ 7,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi	
<b>Gamberetti</b>	<b>€ 9,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, salsa rosa	

<b>Mammamia</b>	<b>€ 9,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, speck, grana	
<b>Margherita</b>	<b>€ 5,50</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte	
<b>Marinara</b>	<b>€ 3,50</b>
pomodoro, aglio, prezzemolo	
<b>Melanzane</b>	<b>€ 7,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane	
<b>Napoletana</b>	<b>€ 9,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi	
<b>Porcini</b>	<b>€ 9,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini	
<b>Profumo di bosco</b>	<b>€ 9,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi prataioli, famigliole, finferli, porcini e porcinielli	
<b>Prosciutto cotto</b>	<b>€ 7,50</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
<b>Prosciutto cotto e funghi</b>	<b>€ 8,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi	
<b>Prosciutto crudo</b>	<b>€ 8,50</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo	
<b>Prosciutto crudo e funghi</b>	<b>€ 9,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, funghi	
<b>Salame piccante</b>	<b>€ 8,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	
<b>Salsiccia</b>	<b>€ 7,50</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia	
<b>Salsiccia e funghi</b>	<b>€ 8,00</b>
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi	

<b>Salsiccia e würstel</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, würstel</i>	
<b>Tirolese</b>	<b>€ 10,50</b>
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, speck, porcini</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>	<b>€ 7,50</b>
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla</i>	
<b>Viennese</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel</i>	
<b>Zingara</b>	<b>€ 8,50</b>
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, peperoni, salame piccante, olive nere</i>	

## **Pizze bianche**

<b>Sfiziosa</b>	<b>€ 9,50</b>
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, noci, radicchio, speck</i>	
<b>4 Formaggi</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, emmenthal, grana</i>	
<b>Bufalina</b>	<b>€ 8,50</b>
<i>mozzarella di bufala e fior di latte, pendolini a ciliegia, basilico</i>	
<b>Caprese</b>	<b>€ 7,50</b>
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, origano</i>	
<b>Ciclista</b>	<b>€ 3,00</b>
<i>Sale, olio extravergine di oliva estratto a freddo e rosmarino</i>	
<b>Mediterranea</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, rucola, scaglie di grana</i>	
<b>Ortolana</b>	<b>€ 7,50</b>
<i>Mozzarella fior di latte, verdure fresche di stagione</i>	
<b>Parmigiana</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, melanzane, salsiccia, grana</i>	
<b>Primavera</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, zucchine, gamberetti</i>	

<b>Stracchino e rucola</b>	<b>€ 8,00</b>
Mozzarella fior di latte, stracchino, rucola	
<b>Verdure grigliate</b>	<b>€ 7,50</b>
Mozzarella fior di latte, pomodorini a ciliegia, melanzane, zucchine, radicchio	
<b>Carciofi</b>	<b>€ 8,00</b>
Mozzarella fior di latte, crema e corolle di carciofi	

*La Riva oltre a ricche specialità marinare, alla pizza senza glutine e alla pizza classica, ti propone anche una nuova pizza alternativa...*

## **PIZZA KAMUT**

*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.*

# Menù pizza

## “Terre di Rossini e Raffaello”

La pizza con i prodotti tipici locali

(Con bevande consigliate)

<b>Zelmira</b>	€ 8,50
Mozzarella e prosciutto nostrani, patate rosse di Sompiano e rosmarino	
Spumante “Guerrieri Brut”	€ 12,50
<b>L’Armida</b>	€ 9,00
(ottimo piazzamento al campionato mondiale della pizza 2013)	
Pomodoro, mozzarella nostrana, dadolata di pecorino fresco, pomodoro crudo, guancialetto saltato e punte di finocchietto selvatico	
Bianchetto del Metauro Doc “Boccalino”	€ 8,00
<b>La Rosina</b>	€ 8,00
Mozzarella e salame nostrani, pecorino grattugiato e fave al finocchio	
Bianchetto del Metauro Doc “Celso”	€ 12,00
<b>Le Tre Grazie</b>	€ 7,50
Mozzarella nostrana cruda, verdure di campo e salsiccia	
Bianchetto del Metauro Superiore “Campodarchi”	€ 12,00
<b>Rossini &amp; Raffaello</b>	€ 10,00
Mozzarella fior di latte, ciccioli, tartufo nero e caciotta d’Urbino	
“Orcio” Marche IGT Rosso Sangiovese senza solfiti	€ 12,00

Aggiunta di prosciutto crudo	€ 2,00
Aggiunta di mozzarella	€ 1,00
Aggiunta di mozzarella di bufala	€ 2,00
Impasto Kamut	€ 1,00
Impasto senza glutine	€ 1,00

## Birre da abbinamento ai nostri piatti

Maresdous blonde (Belgio)	0,33 lt	€ 6,00
Abbinamento consigliato con antipasti freddi a base di pesce.		
St. Bernardus wit (Belgio)	0,33 lt	€ 5,50
Abbinamento consigliato con pizze bianche/ primi piatti bianchi a base di pesce.		
Spaten Hell (Germania)	0,50 lt	€ 4,50
Abbinamento consigliato con pizze rosse/ primi piatti rossi a base di pesce.		
Pyrazer gutsherm pils (Germania)	0,50 lt	€ 4,50
Abbinamento consigliato con secondi piatti a base di pesce.		

## Vini della casa in bottiglia

B. Met. DOC "Boccalino" Terra Cruda	0,75 lt	€ 8,00
Bianchello del Metauro DOC Guerrieri	0,75 lt	€ 8,00
Bianchello del Metauro DOC Guerrieri	0,375 lt	€ 5,00

## Vini della casa

Bianchello del Metauro Doc	in caraffa l. 1	€ 6,50
	in caraffa l. 0,5	€ 4,00
	in caraffa l. 0,25	€ 2,50
Vino frizzante Doc	in caraffa l. 1	€ 7,50
	in caraffa l. 0,5	€ 4,50
	in caraffa l. 0,2	€ 2,50
Colli pesaresi Sangiovese Doc	in caraffa l. 1	€ 6,50
	in caraffa l. 0,5	€ 4,00
	in caraffa l. 0,25	€ 2,50

## Bar

Acqua ecovitalizzata naturale / gassata 0,75 lt	€ 1,50
Acqua oligominerale naturale / gassata 1 lt	€ 2,00
Acqua oligominerale naturale / gassata 0,5 lt	€ 1,50
Ferrarelle	€ 2,50
Birra alla spina da 0,2 l.	€ 3,00
Birra alla spina da 0,4 l.	€ 4,50
Birra alla spina da 1 l.	€ 8,50
Coca Cola alla spina da 0,2 l.	€ 2,50
Coca Cola alla spina da 0,4 l.	€ 4,00
Coca Cola alla spina da 1 l.	€ 7,50
Birra Moretti da 0,66 l.	€ 4,00
Birra Becks da 0,33 l.	€ 3,50
Bibite in lattina	€ 2,50
Caffè	€ 1,00
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè d'orzo e caffè al Ginseng	€ 1,50
Moretta	€ 2,50

## I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA...

Tortino al cioccolato colante (tempo di preparazione 12 minuti)	€ 5,00
Tortino caldo all'arancio (tempo di preparazione 15 minuti)	€ 5,00
Crema catalana	€ 4,50
Panna cotta ai frutti di bosco, menta, caramello fragola, cioccolato	€ 4,50
Tiramisù	€ 4,50

## GELATI ARTIGIANALI

Tortino amarena, torroncino, caffè, nero fondente, limone, nocciola	€ 5,00
Meringata	€ 5,00
Profitterol al cioccolato	€ 5,00
Tartufo nero / bianco	€ 4,00
Sorbetto al limone / caffè	€ 2,50

## FRUTTA

Ananas	€ 4,00
--------	--------

## DIGESTIVI

Amari nazionali	€ 2,50
Unicum, Petrus, Varnelli, Vecchia Romagna, Rum, Glen Grant, Jack Daniel's	€ 3,00
Chivas Regal	€ 3,50

## DISTILLATI

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

# MENU' SENZA GLUTINE

## Antipasti di mare freddi

Astice alla catalana (mezzo Astice)	€ 18,00
Gran Degustazione di antipasti freddi	€ 13,00
Insalata di Seppia con Gamberi e verdure croccanti	€ 10,00
Cocktail di Gamberi in salsa rosa	€ 9,50
Crudit� di Ostriche	cad. € 2,50
Alici marinate all'arancio	€ 8,00

## Antipasti di mare caldi

Gran Degustazione di antipasti caldi	€ 12,00
Gratin di molluschi	€ 15,00
Lumachine alla marottese	€ 9,50
Sout� di Cozze	€ 8,00
Sout� di Vongole	€ 9,00
Gran Degustazione di antipasti freddi e caldi	€ 23,00

## Antipasti di carne

Tagliere di affettati locali e degustazione di formaggi	€ 10,00
Carpaccio di bresaola con rucola, grana e funghi	€ 9,00
Caprese	€ 7,50

## Primi piatti di pesce

Spaghetti all'Astice (mezzo Astice)	€ 18,00
Spaghetti allo Scoglio	€ 10,00
Tagliatelle alla marinara bianche o rosse	€ 10,00
Risotto alla pescatora	€ 10,00

## Primi piatti di carne

Tagliatelle alla Richelieu con ragù e funghi porcini	€ 8,00
Tortellini alla boscaiola	€ 8,00
Tagliatelle al ragù	€ 7,50
Spaghetti pomodoro e basilico	€ 6,50

## Secondi piatti di pesce

Scampi al sale di Cervia aromatico	€ 22,00
Spigola/Orata/Rombo chiodato/Rana pescatrice con tricolore di verdure julienne	€ 20,00
Grigliata di scampi	€ 22,00
Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)	€ 19,50
Grigliata di spiedini	€ 13,50
Frittura mista dell'Adriatico	€ 13,00
Frittura calamari e gamberetti	€ 14,00
Sardoncini scottadito	€ 9,50
Brodetto (su prenotazione)	€ 17,00
Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico	€ 18,50

## Secondi piatti di carne

Tagliata sale e rosmarino	€ 14,50
Tagliata rucola e grana	€ 14,50
Filetto di manzo alla griglia	€ 15,50
Cotoletta alla milanese	€ 8,00

## Contorni

Insalata verde/mista	€ 3,50
Patate fritte	€ 3,50
Pinzimonio	€ 6,50
Verdure fritte della casa	€ 4,50

## Dolci

Panna cotta cioccolato/caramello/ frutti di bosco/fragola/menta	€ 4,50
Tartufo nero cioccolato e nocciola	€ 5,00
Tiramisù	€ 4,50
Crema Catalana	€ 4,50
Sorbetto al limone	€ 2,50
Sorbetto al caffè	€ 2,50

## Pizze

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche con impasto e ingredienti garantiti senza glutine: consulta la sezione pizze del nostro menù! L'impasto senza glutine comporta la maggiorazione di € 1,00 al prezzo di listino.

