



RIVA
del Fuenti

ANTIPASTI

Caprese con pomodoro Sorrento, fior di latte Agerolese e perlage di basilico⁸⁻¹⁰ **18 €**

Polpo*, seppie** e crostacei arrosto, olio EVO e sfusato amalfitano⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² **20 €**

Panbiscotto di grano, corbarini, olive, alici di Cetara e mozzarella di bufala¹⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰ **18 €**

Tartare di tonno rosso**, avocado, cipolla rossa e frutto della passione³⁻⁶⁻¹⁰ **22 €**

INSALATE

Caesar di mare: Cuore di lattuga romana, cipollotto grigliato, pomodori dry, alici di Cetara, crudo di gamberi Crapolla, salsa Caesar⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ **24 €**

Nizzarda Riva: Lattughino, patate lesse, alici di Cetara, peperoni, olive nere, pizzutello, tonno in conserva e uova sode⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹⁴ **16 €**

Riso venere, verdure estive, avocado e tartare di ricciola⁶⁻⁹ **18 €**

Riva: Lattuga, radicchio, rucola, finocchi, noci, arance e salmone al gn tonic⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹⁴ **22 €**

PRIMI PIATTI

Cavatelli di pasta cotta alla Nerano e ragù di pesce spada¹⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ **24 €**

Tubetti con crema di peperoncini estivi, polline di finocchietto e alici fresche¹⁻⁶⁻¹² **22 €**

Risotto napoletano all'astice, patate e zafferano¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ **24 €**

Linguine, estratto di sedano con frutti di mare¹⁻⁹⁻¹² **22 €**

Tagliolino di semola "Senatore Cappelli", cacio, pepe e crudo di gambero viola¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ **24 €**

STARTERS

Caprese salad with Sorrento tomato, Agerola fiordilatte cheese and perlage of basil⁸⁻¹⁰

Roasted octopus*; cuttlefishes** and shellfish, EVO oil and sfusato amalfitano (Amalfi Lemon)⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

Wheat Panbiscotto, corbarino tomatoes, olives, Cetara anchovies and buffalo mozzarella cheese¹⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰

Red tuna tartare**, avocado, red onion and passion fruit³⁻⁶⁻¹⁰

SALADS

Sea Caesar: Romain lettuce heart, grilled spring onion, dry tomatoes, Cetara anchovies, Crapolla raw shrimp and Caesar sauce⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴

Nizzarda Riva: Lattughino lettuce, boiled potatoes, Cetara anchovies, peppers, black olives, pizzutello tomato, tinned fresh tuna and hard-boiled eggs⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹⁴

Black rice, summer vegetables, avocado and amberjack tartare⁶⁻⁹

Riva: lettuce, radicchio, rocket, fennel, nuts, oranges and salmon flavored with gin and tonic⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹⁴

FIRST COURSES

Cavatelli pasta cooked in Nerano style with swordfish sauce¹⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

Tubes with red pepper paste, fennel pollen and fresh anchovies¹⁻⁶⁻¹²

Napolitan risotto with lobster, potatoes and saffron¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

Linguine, celery extract with seafood¹⁻⁹⁻¹²

"Senatore Cappelli" tagliolino, pecorino cheese, pepper and raw purple shrimp¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴



RIVA
del Fuenti

SECONDI PIATTI

Il fritto misto amalfitano con verdure in tempura (calamari*, gamberi, pesce)¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ **26 €**

Parmigiana di spigola d'amo, mozzarella di bufala ed estratto di pomodoro fresco¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰ **28 €**

Tataki di tonno, insalatina di rape rosse, carote in agro e avocado⁶⁻¹⁰⁻¹⁴ **26 €**

Filetto di manzo alla brace, patate novelle, fagiolini in olio e limone⁸⁻¹⁴ **26 €**

CONTORNI

Insalata mista **8 €**

Patate novelle e fagiolini⁷⁻¹⁴ **8 €**

DESSERT

Babà crema e amere, rum a scelta¹⁻⁵⁻⁸ **12 €**

Bavarese al limone, limone e cioccolato bianco, frutti rossi e streussel alle mandorle¹⁻³⁻⁵⁻⁸ **12 €**

Tagliata di frutta fresca **12 €**

Gelati e sorbetti artigianali³⁻⁸ **8 €**

SECOND COURSES

Amalfi mixed fried fish with tempura vegetables (squids*, prawns, fish)¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴

Parmigiana of caught sea bass, buffalo mozzarella and extract of datterino tomatoes¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰

Tuna Tataki, salad with red turnips, carrots and avocado⁶⁻¹⁰⁻¹⁴

Grilled fillet of beef, early potatoes, green beans with oil and lemon⁸⁻¹⁴

SIDE DISHES

Mixed salad

Early potatoes and green beans⁷⁻¹⁴

DESSERTS

Babà with custard and black cherries, rum optionally¹⁻⁵⁻⁸

Bavarian with lemon and white chocolate, red fruits and almond streusel¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Fresh fruit salad

Homemade ice-cream and sorbets³⁻⁸

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1 Glutine | 2 Semi di sesamo | 3 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) | 4 Crostacei | 5 Uovo | 6 Pesce | 7 Senape | 8 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 9 Sedano | 10 Arachidi | 11 Soia | 12 Molluschi | 13 Lupini | 14 Solfiti

* Prodotto congelato | ** Prodotto abbattuto

Substances or products causing allergies or intolerances

1 Gluten | 2 Sesame seeds | 3 Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, macadamia or Queensland nuts) | 4 Crustaceans | 5 Eggs | 6 Fish | 7 Mustard | 8 Milk and milk products (including lactose) | 9 Celery | 10 Peanuts | 11 Soybeans | 12 Molluscs | 13 Lupins | 14 Sulphite

* Frozen product | ** Flash frozen product