RISTORANTE

La Riva

ITALIAN CUISINE

MENU

MENU

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

ANTIPASTI – VOORGERECHTEN

Tris di Bruschette **17,50**
3 bruschetta's bestaande uit:
Cherrytomaatjes en basilicum pesto - Burrata en prosciutto crudo -
Ansjovis, stracciatella en zongedroogde tomaat

Antipasto Misto all'Italiana (G.F.) – per 2 persone **39,50**
Rundercarpaccio, rucola en Grana, Vitello Tonnato, caprese (v), prosciutto crudo
en blokjes Parmigiano Reggiano 36 maanden, groenten in azijn en olie

Carpaccio di Manzo * (G.F.) **19,50**
Rundercarpaccio, rucola, zongedroogde tomaten, Grana en pijnboompitten

Vitello Tonnato al Punto Rosa * (G.F.) **21,50**
Rosé gegaard kalfsvlees, tonijnsaus, kappertjes en eigen jus

Salmone Marinato (G.F.) **20,50**
In kruiden gemarineerde zalm, zure room, sinaasappel en venkel

La nostra Caprese (G.F.) **19,00**
Mousse van burrata met basilicum, tomaat en olijfkruim

Uovo Barzotto * (v) **16,50**
Gepocheerd ei, luchtige aardappelcrème, shiitake paddenstoelensaus en peterselie

Sauté di Frutti di Mare **20,50**
Gebakken zeevruchten, knoflookcroutons. Op basis van beschikbaarheid

Polpetta di Manzo **19,50**
Rundvlees gehaktballen in licht pikante tomatensaus

Parmigiana di Melanzane (v) **18,50**
Ovengerecht van Aubergine met een crème van 36 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano

Minestrone di Verdure (v) **13,50**
Italiaanse groentesoep, schaafsel van Grana en broodcroutons

RISTORANTE
La Riva
ITALIAN CUISINE

(v) - Vegetarisch.
Gerechten met * kunnen worden verrijkt met hoogwaardige zwarte truffel voor een supplement van 8,00.
(G.F.) Glutenvrij - Gerechten met de aanduiding G.F. worden bereid zonder glutenbevattende ingrediënten; kruisbesmetting in de keuken blijft echter mogelijk.

MENU

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

PASTA

Spaghetto Aglio (v), Olio e Peperoncino **18,50**
Spaghetti met knoflook, olijfolie, rode peper en kruidige broodkruimels

Spaghetto all'Arrabbiata (v) **19,50**
Spaghetti met pittige tomatensaus, knoflook, olijfolie en rode peper

Tonnarello Cacio e Pepe (v), finito al tavolo nella ruota di Parmigiano* **25,50**
Tonnarello met Pecorino Romano en versgemalen zwarte peper
Geserveerd uit een Parmigiano kaaswiel

Mezzo Rigatone alla Carbonara **22,50**
Rigatoni, guanciale, ei, Pecorino en zwarte peper

Gnocco, Cozze e Zafferan **22,50**
Gnocchi met mosselen en saffraan

Linguina alle Vongole **24,50**
Linguine met venusschelpen, knoflook, witte wijn en peterselie

Ravioli di Carne* **24,50**
Ravioli gevuld met rundvlees en pancetta en een Shiitake paddenstoelensaus

Lasagne alla Bolognese **22,50**
Lasagne met bolognesesaus, bechamelsaus en Parmigiano Reggiano

ONZE SPECIALITEIT

Tonnarello Cacio e Pepe, finito al tavolo nella ruota di Parmigiano* **25,50**
Tonnarello met Pecorino Romano en versgemalen zwarte peper
Geserveerd uit een Parmigiano kaaswiel

RISTORANTE
La Riva
ITALIAN CUISINE

(v) - Vegetarisch.
Gerechten met * kunnen worden verrijkt met hoogwaardige zwarte truffel voor een supplement van 8,00.
(G.F.) Glutenvrij - Gerechten met de aanduiding G.F. worden bereid zonder glutenbevattende ingrediënten; kruisbesmetting in de keuken blijft echter mogelijk.

MENU

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

SECONDI PIATTI – HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen uit de oven en seizoensgroenten.

PESCE - VIS

Branzino in Crosta di Pane Aromatico **33,50**
Zeebaars in kruidige broodkorst met een saus van cherrytomaatjes, tijm en citroen

Lingotto di Rana Pescatrice (G.F.) **33,50**
Medaillon van zeeduivel met een crème van erwten, zoetzure ui, prosciutto kruim en romige knoflookcrème

Gamberoni all'Arrabbiata (G.F.) **31,50**
Grote garnalen in een pikante tomatensaus geserveerd met knoflookcroutons

Trancio di Salmone in Crosta **29,50**
Zalmmoot in korst geserveerd met spinazie en saffraan saus

CARNE - VLEES

Filetto di Manzo* (G.F) **42,50**
Ossenhaas met een shiitake paddenstoelensaus

Rib-Eye - 300 g (G.F.) **35,50**
Met rucola, cherrytomaatjes en Grana
Aanbevolen garing: medium-rare

Scaloppina di Vitello **32,50**
Kalfsvlees met gorgonzolasaus

Carré d'Agnello - 58 °C* (G.F.) **36,50**
Lamsrack met rodewijn-balsamicosaus
Aanbevolen garing: medium-rare

CONTORNI – BIJGERECHTEN

Patate **8,00**
Aardappel uit de oven

Verdure misto **8,00**
Seizoensgroenten

Pasta Aglio e Olio **8,00**
Spaghetti met knoflook, olijfolie en rode peper

KINDERMENU

Pizza Margherita	***10,00***
Pizza Salame	***10,00***
Spaghetto al Pomodoro	***10,00***
Schnitzel e Patate	***15,00***

RISTORANTE
La Riva
ITALIAN CUISINE

Gerechten met * kunnen worden verrijkt met hoogwaardige zwarte truffel voor een supplement van 8,00.
(G.F.) Glutenvrij - Gerechten met de aanduiding G.F. worden bereid zonder glutenbevattende ingrediënten; kruisbesmetting in de keuken blijft echter mogelijk.

MENU

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

PIZZA

Margherita (v) — ***15,00***
Tomatensaus, mozzarella, basilicum, EVOO

Marinara “la riva” (v) — ***17,00***
Tomatensaus, kappertjes, olijven, gekonfijte tomaten, oregano, basilicum, knoflookolie

Diavola — ***18,50***
Tomatensaus, mozzarella, pikante salami, basilicum

Carbonara — ***19,50***
Mozzarella, guanciale, pecorino, 65 graden eidooier

Ricotta ‘nduja — ***24,00***
Tomatensaus, mozzarella, guanciale, ‘nduja, ricotta, gekonfijte tomaten, basilicum

Carciofina — ***23,00***
Artisjokkencrème, mozzarella, prosciutto crudo

Verdure d’inverno (v) — ***19,50***
Broccolicrème, champignons, geroosterde pompoen, aardappelen, olijvencrumble, basilicum, EVOO

Dolce inverno — ***23,00***
Pompoencrème, mozzarella, champignons, worst

6 Formaggi (v) — ***22,50***
Taleggio, Grana Padano, Pecorino Romano, mozzarella, gorgonzola, ricotta, balsamicoazijn

Pistacchiosa (v) — ***24,00***
Mozzarella, mortadella, pistachepesto, burrata of stracciatella

Amatriciana — ***19,00***
Gekookte tomatensaus, guanciale, Pecorino Romano

Tonno e cipolla — ***25,00***
Uiencrème, tonijn, gekonfijte tomaten, olijvencrumble, oregano

Cipollosa — ***24,00***
Uiencrème, mozzarella, gegrilde ui, aardappelen, guanciale

Festa di pomodori (v) — ***22,50***
Tomatensaus, gekonfijte tomaat, verse tomaten, gedroogde tomaten, gekonfijte tomaten, stracciatella, basilicum

Capricciosa — ***22,00***
Tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, artisjokken, basilicum

RISTORANTE
La Riva
ITALIAN CUISINE

(v) - Vegetarisch.
(G.F.) Glutenvrij - Gerechten met de aanduiding G.F. worden bereid zonder glutenbevattende ingrediënten; kruisbesmetting in de keuken blijft echter mogelijk.

MENU

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

DOLCI- DESSERTS

Tiramisù della Tradizione — ***11,00***
Traditionele tiramisu

Pannacotta (G.F.) — ***10,00***
Italiaanse pudding met amarenakers op siroop en krokante amandel

Torta di Mandorla — ***12,00***
Italiaans amandeltaartje met vanille-ijs en gezouten peren karamel

Soufflé al Cioccolato dal Cuore Caldo — ***11,00***
Warm chocoladetaartje met vloeibare kern met vanille crème Anglaise
en gekarameliseerde sinaasappelzest
Wachttijd circa 15 minuten

Sgroppino — ***10,00***
Fris dessertdrankje van citroensorbet, prosecco en vodka

Gelato (G.F.) — ***per bol 3,50***
Bolletje ijs, keuze uit aardbei, chocolade en vanille

Affogato (G.F.) — ***7,50***
Vanille-ijs overgoten met een espresso

Cheesecake al Limoncello — ***10,00***
Limoncello cheesecake met vanille-ijs

RISTORANTE La Riva ITALIAN CUISINE

(G.F.) Glutenvrij - Gerechten met de aanduiding G.F. worden bereid zonder glutenbevattende ingrediënten; kruisbesmetting in de keuken blijft echter mogelijk.

MENU

INFORMAZIONI • INFORMATIE

(v) - Vegetarisch

(G.F.) Glutenvrij - Gerechten met de aanduiding G.F. worden bereid zonder glutenbevattende ingrediënten; kruisbesmetting in de keuken blijft echter mogelijk.

Allergieën en intoleranties - Onze keuken besteedt veel aandacht aan voedselallergieën en -intoleranties en zal waar mogelijk de bereidingen aanpassen aan de behoeften van de gast. Omdat in onze keuken verschillende allergenen worden verwerkt, kunnen wij volledige afwezigheid van kruisbesmetting niet garanderen. Informeer ons personeel vóór het bestellen over allergieën, in het bijzonder wanneer deze ernstig zijn.

RISTORANTE
La Riva
ITALIAN CUISINE



BENVENUTI A LA RIVA

In het hart van Hoorn brengen we de authentieke smaken van Italië tot leven. Met verse ingrediënten, traditionele recepten en vooral veel Italiaanse passie. Neem plaats, proef, geniet en voel je welkom.

Buon appetito!

RISTORANTE
La Riva
ITALIAN CUISINE

WIJNKAART

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

LA NOSTRA BOLLA - MOUSSERENDE WIJN

Follador - Prosecco DOC Frizzante — ***per glas / fles 7,50 / 32,50***

Land Italië
Streek Veneto
Druiven Glera

Een frisse en levendige Prosecco Frizzante met een verfijnde lichte mousse.
Smaakimpressies van gele appel, peer, witte perzik, abrikoos en amandelen. Fris en aangenaam van smaak.

I NOSTRI BIANCHI - WITTE WIJNEN

Castellani Grillo "Campo di Marzo" — ***per glas / fles 6,- / 27,95***

Land Italië
Streek Sicilië
Druiven Grillo, Chardonnay

Frisse en droge witte wijn met tonen van peer, groene appel en citrus, aangevuld met een subtiele kruidigheid.
Fris en levendig in de mond, met een aangename fruitige afdronk. Toegankelijke wijn met een pittige smaak.

Lenotti Pinot Grigio "Filo di Sole" — ***per glas / fles 6,50 / 29,95***

Land Italië
Streek Salento
Druiven Pinot grigio

Een expressieve wijn met een uitbundig bloemig karakter en verleidelijke aroma's van perzik en rijpe peer.
Zacht en soepel van karakter met frisse zuren en een aangename, verkwikkende afdronk.

Lenotti Chardonnay "Filo di Sole" — ***per glas / fles 6,50 / 29,95***

Land Italië
Streek Veneto
Druiven Chardonnay

Krachtig en vol van smaak, fruitig met aroma's van appel en delicate acaciabloemen.
In de mond rond en soepel met een aangename fruitigheid en subtiele minerale tonen.

Masseria Surani, Fiano "Soraní" — ***per glas / fles 8,- / 40,-***

Land Italië
Streek Salento
Druiven Fiano

Frisse en sappige witte wijn met aroma's van witte bloemen, citrus en tropisch fruit.
Licht ziltig in de mond, met frisse zuren en een elegante, fruitige afdronk.

Ca' Bolani Sauvignon Blanc DOC — ***per glas / fles 8,50 / 42,50***

Land Italië
Streek Friuli-Venezia Giulia
Druiven Sauvignon blanc

Een aromatische Sauvignon Blanc met frisse tonen van grapefruit, passievrucht en witte perzik.
In de mond levendig en fris met subtiele kruidige en groene tonen en een lange, verfrissende afdronk.

Rocca di Montemassi Vermentino della Maremma — ***alleen per fles 45,-***

Land Italië
Streek Toscane
Druiven Vermentino

Een frisse en elegante Vermentino met een verfijnd aroma van witte bloemen, citrus en vers geplukt fruit, aangevuld met een subtiele kruidigheid. In de mond fris en levendig, met een lichte mineraliteit, zachte amandeltonen en een verfrissende, elegante afdronk.

WIJNKAART

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

Borgo Conventi Pinot Grigio Collio DOC ***alleen per fles***
49,95

Land Italië
Streek Friuli-Venezia Giulia
Druiven Pinot Grigio

Deze karaktervolle Pinot Grigio uit Collio heeft een intense en complexe geur met elegante tonen van veldbloemen, rijpe peer en honing. In de mond is de wijn fris en rond met een mooie balans en een lange, aangename afdronk. Collio is een prestigieus wijnbouwgebied in Italië, bekend om zijn karaktervolle en verfijnde witte wijnen.

La Toledana, Gavi di Gavi DOCG ***alleen per fles***
55,-

Land Italië
Streek Piemonte
Druiven Cortese

Een elegante en verfijnde Gavi met delicate aroma's van witte bloemen, wit fruit en frisse citrus.
In de mond droog, fris en licht ziltig, met een mooie balans en een subtiele amandelachtige afdronk.

IL NOSTRO ROSATO – ROSÉ WIJN

Lenotti - Chiaretto Rosato Bardolino Classico ***per glas / fles***
7,- / 33,50

Land Italië
Streek Veneto
Druiven Corvina, Rondinella, Molinara

Een droge en elegante rosé. In de geur delicate aroma's van rood fruit en verfijnde tonen van perzikbloesem.
Fris en droog in de mond, met een zachte fruitigheid en een verfrissende afdronk.

I NOSTRI ROSSI – RODE WIJNEN

Lenotti Merlot "Filo di Sole" ***per glas / fles***
6,50 / 29,95

Land Italië
Streek Veneto
Druiven Merlot

Een volle en warme Merlot met een robijnrode kleur en subtiele tonen van granaatappel.
In de geur komen aroma's van rijp rood en donker fruit en kruidige tonen naar voren.
In de mond vol en zacht, met een stevige structuur, rijpe tannines en een lange, aangename afdronk.

Castellani Campo di Marzo, Negroamaro ***per glas / fles***
7,- / 32,50

Land Italië
Streek Puglia
Druiven Negroamaro

Een volle en krachtige Negroamaro met aroma's van rijp donker fruit, zwarte kersen en pruimen, aangevuld met kruidige tonen. Voor liefhebbers van krachtige, kruidige wijnen.
Tamelijk droog qua stijl met een typerend licht bittertje in de afdronk.

Castellani Campo di Marzo, Primitivo ***per glas / fles***
7,50 / 37,50

Land Italië
Streek Puglia
Druiven Primitivo

Een volle en krachtige Primitivo met aroma's van rijpe zwarte kersen, pruimen en donker fruit aangevuld met warme kruidige tonen. In de mond rijk en rond met zachte tannines. Een volle body en een lange, warme fruitige afdronk.

WIJNKAART

CUCINA ITALIANA • ITALIAANSE KEUKEN

Lenotti Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, "Le Crosare" — ***per glas / fles 9,- / 45,-***

Land Italië
Streek Veneto
Druiven Corvina, Rondinella, Molinara

Een volle en sappige Valpolicella Ripasso met aroma's van rijpe kersen en rood fruit, aangevuld met warme kruidige tonen en een subtiele hint van pure chocolade. In de mond rijk en soepel met een mooie structuur, zachte tannines en een lange, fruitige afdronk.

Borgo Conventi Cabernet Franc DOC — ***alleen per fles 45,-***

Land Italië
Streek Friuli-Venezia Giulia
Druiven Cabernet Franc

Een elegante Cabernet Franc met aroma's van bosvruchten en braam, gecombineerd met een vleugje groene kruiden en subtiele specerijen. In de mond droog, soepel en fluweelzacht, met een mooie structuur, zachte tannines en een aangename fruitige afdronk.

Viberti Giovanni Barbera d'Alba DOC "La Gemella" — ***alleen per fles 55,-***

Land Italië
Streek Piemonte
Druiven Barbera

Een levendige en karaktervolle Barbera met aroma's van rijpe kersen en rood fruit, aangevuld met subtiele kruidige tonen. In de mond sappig en fris, met een mooie zuurgraad, zachte tannines en een elegante, fruitige afdronk.

Castello di Cacchiano, Chianti Classico DOCG — ***alleen per fles 59,95***

Land Italië
Streek Toscane
Druiven Sangiovese, Malvasia nera, Colorino

Een elegante en karaktervolle Chianti Classico met aroma's van rijpe kersen, viooltjes en een vleugje kruiden. In de mond fris en levendig, met een mooie structuur, aangename tannines en een lange, fruitige afdronk.

RISTORANTE
La Riva
ITALIAN CUISINE



BUON APPETITO