RIA

PASTICCERIA | CAFFETTERIA

APERITIVI &BAR

BENVENUTI
NEL NOSTRO MONDO
DI SAPORI UNICI E AUTENTICI!

Ogni drink che troverete nel nostro menù è preparato con la selezione esclusiva di **liquori e distillati 100% italiani**, una vera e propria celebrazione dell'eccellenza artigianale del nostro Paese.

Dall'aperitivo alla fine della serata, ogni sorso è un viaggio nei gusti e nelle **tradizioni italiane**, che vi accompagnerà attraverso una mixologia di alta qualità.

Fatevi conquistare da un'**esperienza sensoriale unica**, dove ogni ingrediente è scelto con cura per esaltare il meglio della nostra terra.

Aperitivo

DALLE 18:00
ALLE 21:00

PIATTO APERITIVO CLASSICO da €5

Olive condite con giardiniera, pasticceria salata, chips con salsa, pizza, focaccia e molto altro secondo giornata

AGGIUNGI AL TUO APERITIVO...

TERRA

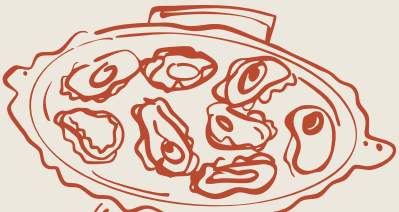
Tagliere di salumi e formaggi
con piadina calda (1,7) *€12*

Possibilità di avere solo salumi o solo formaggi

Tagliere mortadella e stracchino con piadina romagnola (1,7)
€10

(1,3,7)
Cestino di frittini misti all'italiana
olive all'ascolana, mini-arancini, crocchette di patate, panzerottini, ecc...a piacere dello chef (1,3,7)
€8 a porzione

Nachos all'italiana
Tortillas con formaggio fuso, fagioli rossi, pomodorini, guacamole all'italiana realizzato con cipolla rossa di Tropea, avocado e lime siciliani, pomodoro e peperoncino e panna acida (7)
€8 a porzione



MARE

Piatto Crudità (2,4,14)
Ostriche, cannolicchi, amande secondo gli arrivi di giornata - Tartare di tonno del Mediterraneo con capperi, acciuga di Sicilia e cipolla rossa di Tropea - Mazzancolla del Mediterraneo - Gambero Rosso e Viola del Mediterraneo con misticanza, arance "a vivo" e olio all'arancia e pepe rosa - Carpaccio di capasanta con basilico, olio extravergine Foddi e bacche di pepe rosa - Alici marinate con pompelmo rosa, menta e peperoncino fresco
€35 a persona

Ostrica Special "La Mignon" di Goro: "Calibro 6" (14) *€3*

Ostrica Special Madì di Chioggia: "Calibro 3" (14) *€5*

Scampo (2) *€4*

Mazzancolla Sicilia (2) *€4*

Gambero Viola di Mazara del vallo (2) *€4*

Gambero Rosso di Mazara del vallo (2) *€5*

Tris di gamberi (2)
Mazzancolla Sicilia
Gambero viola di Mazara del Vallo
Gambero rosso di Mazara del Vallo *€13*

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo (100 gr)
con olio extravergine del frantoio Foddi e sale di Cervia (4) ***oppure*** condita con capperi, cipolla di Tropea e acciughe Sicilia *€14*

Tartare di Gamberi Rossi di Mazara (100 gr)
con misticanza, arancia "a vivo", olio extravergine del frantoio Foddi, sale di Cervia (4) e bacche di pepe rosa (2) *€18*

Alici marinate
con peperoncino oppure al pompelmo rosa e menta, servite con pane tostato *€12*

Aggiungi al tuo aperitivo...

dal nostro forno a legna,
disponibili dalle 19.00

ROLLÈ

Classico
Pizza arrotolata ripiena di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte IGP e prosciutto cotto Mythos Rovagnati.
All'esterno: rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio extravergine (1,7) ***€14***

Speciale
Pizza arrotolata ripiena di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte IGP, spianata calabra e gorgonzola DOP.
All'esterno: rucola e scaglie di Grana Padano (1,7) ***€16***

Pugliese
Base rossa con pomodoro San Marzano DOP e mozzarella fior di latte IGP.
All'esterno: pomodori secchi, stracciatella di burrata, rucola e sfilacci di equino (1,7) ***€16***

Divino
Pizza arrotolata ripiena di pomodoro San Marzano e mozzarella fior di latte IGP.
All'esterno: prosciutto crudo Divino della Bottega Celli, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio extravergine e aceto balsamico (1,7) ***€16***

Tirolese
Pizza arrotolata ripiena di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte IGP, funghi porcini spadellati e gorgonzola DOP.
All'esterno: radicchio trevisano e speck del Tirolo (1,7) ***€16***

FOCACCE

Focaccia rosmarino e cristalli di sale
Cristalli di sale di Cervia, rosmarino e olio EVO selezione Ria (1) ***€4***

Focaccia pinzimonio
Pomodoro cuore di bue, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche e burratina di Andria (1,7) ***€12***

Focaccia crudo e bufala
Prosciutto crudo "Divino" della Bottega Celli, mozzarella di bufala e basilico fresco (1,7) ***€14***

Focaccia lombetto
Base bianca con lombetto colonnato della Bottega Celli (1) ***€10***

Focaccia acciughe di Sicilia e stracciatella
Base bianca, filetti di acciughe di Sicilia e stracciatella di Andria (1,4,7) ***€11***

Focaccia lardo, miele e noci
Focaccia al rosmarino con lardo d'Arnad, miele di castagno, pepe nero, noci e rosmarino croccante (1,7,8) ***€12***

Aperitivi Italiani

Solo liquori e distillati italiani

IL NOSTRO APERITIVO...APE...RIA
Aperitivo Mediterraneo Gamondi, succo di arancia, fragole fresche, selz, menta fresca (12) **€7**

ANALCOLICI

Gingerino **€5**

Analcolico alla frutta **€6**
Secco o dolce

Pomodoro Condito
Succo di pomodoro, sale, pepe e salsa agrodolce, leggermente piccante **€6**

Mojito Zero
Menta fresca, zucchero di canna, succo di ½ lime, Ginger Beer **€6**

Dahu Tonic, lo Spritz zero alcol
Melograno e ciliegie selvatiche in un aperitivo che racconta la montagna servito con acqua tonica e soda **€7**

LEGGERMENTE ALCOLICI

Pink Tonic
Dal carattere tropicale servito con tonica al pompelmo rosa **€7**

Riviera Tonic
...il piacere di un aperitivo leggero e fresco al cedro con pochi zuccheri. Servito con tonica al cedro **€7**

LA NOSTRA SELEZIONE DI SPRITZ

Aperol Spritz
L'intramontabile (12) **€7**

Campari Spritz
Il milanese per eccellenza (12) **€7**

Cynar Spritz
"Contro il logorio della vita moderna" (12) **€7**

Dahu Spritz
Dahu, Prosecco, soda e arancio. Melograno e ciliegie selvatiche in un aperitivo che racconta montagna (12) **€7**

Fiorente Spritz
Fiori di sambuco, menta e scorza di limone (12) **€7**

Hugo Spritz
Un sorso di freschezza ai fiori di sambuco e menta (12) **€7**

Italicus Spritz
Delicato elisir al bergamotto, succo di limone, Prosecco e seltz (12) **€7**

Millegrazie Spritz al limoncello
Millegrazie, Prosecco, soda e limone. Limone italiano e bollicine per uno spritz fresco e mediterraneo (12) **€7**

Olea cocktail
Liquore Olea alle foglie di ulivo, sciroppo di zucchero allo zenzero e gocce di bitter aromatico e Prosecco (12) **€7**

Pink Spritz
L'esotico al pompelmo rosa (12) **€7**

Riviera Spritz
Aperitivo al cedro a basso contenuto di zuccheri (12) **€7**

Select Spritz
Il precursore da Venezia (12) **€7**

Tropicò Spritz
Tropicò, Prosecco, soda e limone. Mango e passion fruit in uno spritz fresco dal gusto esotico (12) **€7**

Venturo Spritz
Blu, sofisticato ed equilibrato con limoni di Sicilia, rosmarino e note floreali dei fiori di camomilla blu (12) **€7**

Voilà Spritz alla violetta
Voilà, Prosecco, soda e limone. Uno spritz floreale, elegante e irresistibile dal colore viola magnetico (12) **€7**

Cocktail Italiani

Americano
Bitter, vermouth rosso e selz (12) **€7**

Campari Seltz
...come al Camparino di Milano...bicchiere ghiacciato, bitter Campari e selz (12) **€6**

Cosmopolita... *la nostra versione italiana del famoso COSMOPOLITAN di Sex and the city*
Vodka Illegal italiana, liquore all'arancia, succo di lime di Sicilia e succo di mirtillo rosso (12) **€7**

Daiquiri Frozen salvia e limone
Gin Engine, sciroppo alla salvia, succo di limone e ghiaccio (12) **€8**

Dolomiti Sour
Whisky italiano, succo di limone, sciroppo di zucchero e liquore alle more (12) **€8**

Fusettone
Bitter Fusetti Milano con soda al pompelmo rosa e fettina di pompelmo (12) **€7**

Ghiacciolo di Cassis
Spumante Metodo Classico, liquore al ribes nero, frutti rossi e ghiaccio (12) **€8**

Isole Eolie
Gin London Dry siciliano, rum scuro siciliano, succo d'arancia, succo di lime di Sicilia, sciroppo di zucchero e mandorle, liquore al melone e selz (12) **€8**

Italian Mule
Vodka Illegal italiana, menta, limone e ginger beer (12) **€8**

"Maria La Sanguinaria"
...la nostra versione italiana del Bloody Mary
Vodka Illegal italiana, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe e aceto balsamico (12) **€8**

Margarita...*la nostra versione italiana*
Distillato di agave prodotto in Sicilia, triple sec Illegal, succo di lime, sciroppo di agave e crosta di sale (12) **€8**

MI-TO...Milano Torino
Bitter Campari, vermouth rosso di Torino "Punt e Mes" e scorza di limone (12) **€7**

Moito...*la versione italiana del Mojito*
Rum bianco italiano prodotto in Sicilia, succo di lime, menta fresca, 1 goccia di bitter aromatico e selz (12) **€8**

Moito Nero
...il Mojito Black alla liquirizia
Rum bianco italiano prodotto in Sicilia, succo di lime, menta fresca, 1 goccia di bitter aromatico, selz, liquore alla liquirizia servito con cannuccia alla liquirizia edibile (12) **€9**

Negroni
Gin italiano in stile London Dry, bitter, vermouth rosso (12) **€7**

NO.LO...*da Manhattan a Milano*
Whisky italiano prodotto in Trentino, vermouth rosso di Torino, 1 goccia di bitter aromatico e ciliegia sotto spirito (12) **€8**

Notti d'Ottocento
Gin Ballor, succo di limone, sciroppo di zucchero, tonica e vermouth di Torino Ballor (12) **€8**

Olea Sour
Liquore Olea alle foglie di ulivo, succo di limone, sciroppo di zucchero allo zenzero e gocce di bitter aromatico (12) **€7**

Passione Italiana
Vodka italiana, frutto della passione siciliano, succo di limone e sciroppo di zucchero (12) **€8**

Picciuni...*il paloma che parla siciliano*
Distillato di agave prodotto in Sicilia, succo di lime di Sicilia e soda al pompelmo rosa (12) **€8**

Rimini Rimini
Aperitivo Riviera, vodka italiana, sciroppo al cedro in versione frozen (12) **€7**

Vesper...sera limpida
...agitato non mescolato
Gin italiano in stile London Dry, vodka Illegal italiana, vermouth bianco e scorza di limone (12) **€8**

Gin Tonic Italiani

Gal 41 - Italia
Equilibrio tra un London dry gin e le note di luppolo *€8*

Grifu - Sardegna
Gin sardo con botaniche locali, finale salino *€10*

Grifu Limu - Sardegna
Aggiunta di agrumi dell'orto aziendale *€10*

Old Grifu - Sardegna
Gin sardo con mandarino fresco e bucce di arancia *€10*

Caprisius Gin - Capri
Gin delicato e sapido che racchiude l'autentico spirito di Capri *€10*

Caprisius Garden - Capri
Gin erbaceo con botanicals locali e un bouquet aromatico unico *€10*

Caprisius Citrus - Capri
Gin sapido e rinfrescante dai profumi di Capri: ginepro, agrumi e sale marino *€10*

Caprisius Flower - Capri
Gin floreale con ginestre, bouganville e rosa *€10*

Rivo-Como
Aroma balsamico caratterizzato da note floreali e fruttate accompagnate da leggeri sentori di sottobosco *€10*

Rivo un'estate al lago "agrumato" Como
Nota fresca e agrumata data dall'aggiunta in infusione di arancia amara, limone e bergamotto *€10*

Rivo Sloe Gin - Como
Leggermente dolce, con note fruttate e mandorlate che si bilanciano per dare un sapore rotondo e al tempo stesso delicato *€14*

Rena 41 - Sardegna
Ginepro sardo, sfumature floreali di elicriso, vibranti sentori agrumati dei limoni e pompelmi di Milis e accenni balsamici derivati dalla distillazione delle foglie di mirto *€10*

Rena 41 Mirto e Rosa - Sardegna
Mix di note fruttate e floreali, ginepro, bacche di mirto, boccioli di rosa, fiori di ibisco e sambuco *€10*

Gin Vento - Trento
Ginepro, note di limone e arancio *€10*

Gin Pilz - Trento
Con 15 botaniche diverse, la nota di ginepro è la più persistente *€10*

Insulae - Sicilia
Ginepro, limone, arancia, e gelsomino con ingredienti che fanno la differenza: il sale delle saline di Trapani e i Capperi di Pantelleria *€10*

Engine - Alta Langa
Gin di Alta Langa con salvia, limone, liquirizia e fiori di damascena *€10*

Ballor Gin - Il Gin Di Emilie - Veneto
Fresco, con agrumi e menta *€10*

Doa London Dry - Bergamo
Fresco e leggermente speziato *€10*

Doa Berries - Bergamo
Fruttato e fresco *€10*

Doa Juniper - Bergamo
LIMITED EDITION
Tre bacche diverse di ginepro *€10*

Gin London Dry Meletti
Infusione di 14 botaniche sapientemente selezionate nel territorio e infuse per 24 ore *€10*

Gin Macaja London Dry - Piemonte
Gin dalle note vegetali di ginepro ed erbe aromatiche, con un palato speziato e finale fresco e persistente *€10*

Gin Macaja London Dry Cask Gin - Piemonte
Gin dalle note vegetali di ginepro ed erbe aromatiche, con spezie e delicati sentori di legno, vaniglia e tannini *€10*

Me Gin Pink Pepper - Calabria
Gin artigianale calabrese dal carattere mediterraneo, con pepe rosa, ginepro e note di mirto e agrumi *€10*

Me Gin Smoked Tea - Calabria
Gin affumicato con tè neri, ginepro e scorza di cedro, dalle intense note aromatiche e dal profilo deciso *€10*

Me Gin Patchouli - Calabria
Gin artigianale al patchouli, intenso e avvolgente, con agrumi e note resinose dal carattere persistente *€10*

Birre Moretti

Moretti - baffo d'oro
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.

0,4L: ***€6***

0,4L: ***€6***

Moretti - la rossa
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.

0,4L: ***€6***

Moretti - zero
(BOTTIGLIA 0,33L)
Colore chiaro e brillante – Profumo delicato con leggere note di malto – Gusto equilibrato, morbido e rinfrescante

Birra Moretti Zero è la scelta ideale per chi cerca tutto il gusto della birra, ma senza alcol. Perfetta in ogni momento, con un sapore autentico e piacevole – 0,0% Vol

33CL: ***€5***

Moretti - limone
(BOTTIGLIA 0,33L)
Colore chiaro con riflessi dorati – Aroma fresco con sentori agrumati – Gusto leggero, vivace e dissetante con note naturali di limone

Birra Moretti Limone è la scelta ideale per chi cerca una birra rinfrescante, perfetta nelle giornate calde, unisce il piacere della birra al gusto naturale del limone – 2,0% Vol

33CL: ***€5***

Bicicletta - birra e gazzosa
Bevanda a basso contenuto alcolico ottenuta mescolando birra e gazzosa. Un omaggio all'Emilia Romagna.

0,4L: ***€6***

32 Via dei birrai

Le birre di 32 Via dei birrai sono birre artigianali prodotte principalmente mediante lavorazione manuale e in quantitativi non elevati. Sono tutte non pastorizzate, rifermentate in bottiglia per sviluppare il caratteristico aroma intenso e la delicata saturazione, e non filtrate.

Birra chiara MONOLUPPOLO 100% Italiana. Di pronta e facile beva, dal caratteristico finale luppolato. Il luppolo Brewer's Gold utilizzato viene coltivato sulle colline adiacenti al birrificio. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Ambita
Blonde 4,5% 0,5L: ***€9***

Birra chiara, forte, speziata con scorza di arancia caratterizzata da toni agrumati e frutta sciroppata. Piacevoli richiami floreali e pepati. Scorrevole e decisa. Persistente, delicatamente acidula.

Audace Bio
Belgian Strong Ale 8,4% 0,75L: ***€16***

Birra leggera, dissetante, con speziatura e luppolatura abbondanti, profumo intenso e rinfrescante, decisa la persistenza in bocca. Profuma di rosa. Amara. Per appassionati.

Tre + Due
Blonde 3,2% 0,75L: ***€16*** 0,33L: ***€9***

Birra ambrata che regala aromi floreali, toni morbidi e dolci. Una leggera nota pepata e di caramello. L'ingrediente principale è il Fiore di Sambuco.

Nebra
Ambrée 8% 0,75L: ***€16***

Birra leggera, dissetante, con speziatura e luppolatura abbondanti, profumo intenso e rinfrescante, decisa la persistenza in bocca. Profuma di rosa. Amara. Per appassionati.

Curmi
Blanche 5,8% 0,75L: ***€16***

Birrascura, color tonaca di frate. Presenta note di caffè, caramello, cioccolato e carruba. Trasmette sensazioni calde e ricercate. Da assaporare con calma. Interessante aperitivo invernale.

Atra
Bruna 7,3% 0,75L: ***€16***

Birra chiara, frutto del sapiente connubio tra differenti tipologie di luppolo attentamente combinate al malto caramello. Birra complessa che alterna note dolci e amare.

Oppale
Golden Ale 5,5% 0,75L: ***€16***

Birra corposa color rubino, il cui nome deriva dal luppolo scelto per amaricarla. Unisce toni caramellati e tostati con un leggero amaro. Decisa.

Admiral
Red 6,3% 0,75L: ***€16***

Vini al calice

BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
Cuvée Valdobbiadene Extra Dry Yanrui Tenuta Rebuli – Valdobbiadene - Veneto	€4	€18
Masselina Brut Metodo Classico Grechetto 36 mesi sui lieviti Tenuta Masselina – Castel Bolognese – Emilia Romagna	€7	€32

BIANCHI

Trebbiano Galante Romandiola – Lugo – Emilia Romagna	€6	€24
Falanghina IGP La Guardiense – Guardia Sanframondi - Campania	€5	€20

ROSSI

Sangiovese Galante "Leggero Appassimento Delle Uve" Romandiola – Lugo – Emilia Romagna	€6	€24
Aglianico IGP La Guardiense – Guardia Sanframondi - Campania	€5	€20

DA DESSERT

Moscato Passito Banié Marenco – Strevi – Piemonte	€5
Zibibbo IGP Terre Siciliane Passito Martinez – Marsala – Trapani	€5

Allergeni

GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, ibridi derivati e prodotti derivati.

2. CROSTACEI
Molluschi d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili..

3. UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono: maionese, creme, prodotti da forno e alimenti impanati.

4. PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

5. ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sono presenti arachidi o derivati.

6. SOIA
Prodotti derivati come farina di soia, tofu, bevande e simili.

7. LATTE E DERIVATI
Prodotti derivati come farina di soia, tofu, bevande e simili.

8. FRUTTA A GUSCIO
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, cocco, ibridi derivati e prodotti derivati.

9. SEDANO
Sia in pezzi sia come ingrediente di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE
Condimenti e salse preparate con semi di senape, spesso nelle mostarde.

11. SESAMO
Semi interi usati in pane, grissini e prodotti da forno, o come olio nei piatti pronti.

12. ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI
Oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, come conservanti in bevande, succhi, prodotti sotto aceto e funghi.

13. LUPINI
Prodotti derivati come farina di soia, tofu, bevande e simili.

14. MOLLUSCHI
Cozze, vongole, ostriche, capesante, lumache, seppie, calamari e polpi, presenti in prodotti a base di pesce.

RIA

PASTICCERIA | CAFFETTERIA