



# BENVENUTI

*Ci sono luoghi che nascono da una passione custodita nel tempo, che profuma di ricordi, di mani sapienti e di sguardi che sanno immaginare il futuro.*

*Porta Riva è entrambe le cose: un sogno che affonda le sue radici nella tradizione e che, giorno dopo giorno, trova nuova forma nel presente.*

*Per noi la tradizione non è un limite, ma un orizzonte da cui partire. È la scintilla che ci spinge a sperimentare, a intrecciare sapori e idee, a creare esperienze che parlano al cuore prima ancora che al palato.*

*Se è la vostra prima volta, benvenuti: speriamo di sorprendervi e farvi sentire a casa.*

*Se invece siete ritornati, grazie: la vostra fiducia è l'ingrediente più prezioso della nostra cucina.*

*Accomodatevi, respirate l'atmosfera, lasciate che ogni dettaglio vi accompagni in un piccolo viaggio tra memoria e scoperta.*

*Questa è la nostra storia, e da questo momento, diventa anche la vostra esperienza di gusto.*

*a cura dello Chef **Giovanni Arvonio***

# STARTERS

---



## CROCCHÈ

2

*Patate, uova, fior di latte, Grana Padano DOP, pecorino, sale e pepe*

(1,3,7)

## FRITTATINA CLASSICA

2,5

*Bucatini, fior di latte, prosciutto cotto arrosto, piselli, Grana Padano DOP, pecorino DOP e besciamella*

(1,7)

## MONTANARA CLASSICA

2,5

*Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilico e olio extravergine d'oliva*

(1,7)

## MONTANARA DELLO CHEF

4

*Libera interpretazione dello Chef Arvonio*

(1,2,7,8,9)

## PATATINE FRITTE

5

*Patate rustiche con buccia*

(1)

## FRITTATINA ALLO SCOGLIO

4,5

*Spaghetti, besciamella, cozze, vongole e gamberi*

(1,2,7,14)

 <b>INVOLTINO AUTUNNALE</b>	4,5
<i>Verza, sedano, carote, cipolle e funghi cardoncelli</i> <b>(1,9)</b>	

<b>GENOVESE FRITTA</b>	6
<i>Stracotto di manzo con chips e caffè di cipolla, caciocavallo irpino</i> <b>(1,79)</b>	

<b>TONNO AL PANKO</b>	7
<i>Ventresca di tonno fritto con maionese al lime e pepe rosa</i> <b>(1,3)</b>	

# PIZZA

---



## MARGHERITA

6

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
Grana Padano DOP, basilico*

**Dopo cottura:** Olio extravergine d'oliva

(1,6,7,13)

## NAPOLETANA

6

*Pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio fresco,  
olive Itrana, alici di Cetara*

**Dopo cottura:** Olio extravergine d'oliva

(1,4,6,13)

## MARINARA A MODO MIO

9

*Pomodoro San Marzano DOP cotto al forno e aglio nero*

**Dopo cottura:** Aglio orsino "Az. Agricola Moera",  
origano, alici di Cetara, capperi, aglio bianco in polvere,  
pomodorini confit, basilico e olio extravergine d'oliva

(1,4,6,13)

## CAPRICCIOSA

9

*Fior di latte di Agerola, olive Itrana, funghi cardoncelli*

**Dopo cottura:** Carciofini, salame Napoli, prosciutto  
cotto arrosto, basilico e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,13)

## TRONCHETTO

10

*Fior di latte di Agerola, emmenthal*

**Dopo cottura:** Pomodorini, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, prosciutto crudo Irpino e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,13)

## WÜRSTEL E PATATINE

7

*Fior di latte di Agerola, wurstel Bockwurst*

**Dopo cottura:** Patatine e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,13)

## PORTA RIVA 2.0

12

*Pizza baciata, olio extravergine d'oliva*

**Dopo cottura:** Mozzarella di bufala campana DOP, rucola, lardo di Colonnata, pesto di nocciole di Avella "Az. Agricola Noccioro", noci, miele di acacia "Az. Agricola Montuori"

(1,6,7,8,13)

## STRACCIATELLA E MORTADELLA

11

*Mozzarella di bufala campana DOP e pesto di pistacchio*

**Dopo cottura:** Mortadella Bologna IGP, stracciata di Bufala DOP, granella di pistacchi, basilico e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,8,13)

## DIAVOLA

10

*Pomodoro San Marzano DOP, n'duja di Spilinga, provola affumicata e basilico*

**Dopo cottura:** Pomodorini secchi, cacio moscio affumicato, fili di peperoncino e olio extravergine d'oliva  
(1,6,7,13)

## BUFALA DOP

8

*Pomodoro San Marzano DOP, basilico e mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP*

**Dopo cottura:** Olio extravergine d'oliva  
(1,6,7,13)

## RIPENO NAPOLETANO

9,5

*Sia fritto che al forno*

*Ricotta, fior di latte di Agerola, cicoli di maiale, salame Napoli, pepe e Grana Padano DOP*

(1,6,7,13)

## CINQUE FORMAGGI

10

*Blu di bufala, cacio moscio e fior di latte di Agerola*

**Dopo cottura:** Conciato romano, Caciocavallo Irpino confettura di pere, cialde di Grana Padano DOP basilico e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,13)

## SALSICCE E FRIARELLI

11

*Crema di friarielli, friarielli saltati, salsiccia cotta al forno, Grana Padano DOP*

**Dopo cottura:** Fonduta di provola affumicata, fondo di carne e senape, chips di friarielli, basilico e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,10,13)

## CASTELMARE

13

*Crema di topinambur*

**Dopo cottura:** Baccalà CBT, polenta fritta, castelmagno DOP, gel e zeste di limone, basilico e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,13)

## AUTUNNO AL PARTENIO

12

*Crema di funghi porcini del Partenio, timo, fior di latte di Agerola*

**Dopo cottura:** Zucca cotta al forno, polvere di porcini, olio ai semi di zucca e mosto cotto

(1,6,7,13)

## TUBEROS

10

*Pesto di tartufo, scorzonera, fior di latte*

**Dopo cottura:** Patate viola, barbabietola, sedano rapa, basilico e olio extravergine d'oliva

(1,6,7,9,13)

# PIZZA KRUNCH

---



## BACCALÀ

14

*Baccalà CBT, guacamole, alga wakame, olio extravergine d'oliva*

(1,4,6,7,13)

## PRIMAVERA

12

*Stracciata di Bufala, prosciutto crudo Irpino, pomodorini confit, rucola, cialda di Grana Padano DOP, olio extravergine d'oliva*

(1,4,6,13)

## MARINARA

12

*Pomodoro San Marzano cotto al forno, polvere di aglio bianco, salsa di aglio nero, capperi, alici di Cetara, origano, spuma di olive, olio extravergine d'oliva*

(1,4,6,13)

## PASTRAMI

14

*Senape, cetriolo, pastrami brisket, cavolo cappuccio marinato, cacio moscio, olio extravergine d'oliva*

(1,6,7,9,10,11,13)

# ANTIPASTI

---



## NERO & PERLA

*Roll di sgombro, alga nori, buerre blanc, crema al plancton marino*

(7,12)

18



## FOCOLARE

*Zuppa con spugnole e castagne glassate, crema e chips di topinambur*

**In abbinamento:** Fungo porcino ricostruito ripieno di pecorino Irpino

(7)

15

## FOIE A TROPEA

*Torcione di foie gras, porro arrostito glassato e ripieno di confettura di cipolla rossa di Tropea, spalmabile di porro e foie gras, pan brioche*

(1)

17

## TARTARE D'OSSOBUCO

*Battuto di manzo affumicato, animelle, "finto osso", fondo bruno montato al midollo e gremolada*

(1,7)

14



Vegetariano



Senza glutine

# PRIMI PIATTI

---





## MARE & GUSCIO

14

*Linguine mantecate con latticello di formaggio di noci, battuto di alici e noci, perlage di colatura di alici di Cetara e formaggio con latte di noci*

(1,8)

## RISOTTO DELLE COLLINE

15

*Risotto crema di zucca arrostita mantecata con Castelmagno e Grana Padano DOP, crema pasticcera salata al Castelmagno, olio di semi di zucca e mosto cotto*

(7)

## GNOCCHI DA AMARE

16

*Gnocchi alla romana glassati all' acqua di pomodoro ed estratto di molluschi e crostacei, olandese montata al guanciale, polvere di pomodoro e guanciale croccante*

(2,3,7,14)

## PIRAMIDE PARTENOPEA

14

*Ravioli ripieni di mousse di friarielli, salsiccia artigianale, accompagnati da fondo di maiale, 'nduja e polvere di friarielli liofilizzati*

(1,3)



Vegetariano

## SECONDI PIATTI

---



## DELLA GENOVESE, LA CARNE

16

*Carne di manzo cotta lentamente in estratto di cipolla di Montoro, con ramata arrostita, fondata di Conciato Romano, fondo di carne e velatura al timo*

(7,10)

## PETTO NOBILE

15

*Petto di faraona ripieno con fegatini di pollo, porro e rosmarino, millefoglie di patate, crème fraîche e salsa montata al tartufo*

(7)

## UMAMI VESUVIANO

18

*Trippa di baccalà, osmotizzata in BBQ di mare, arrostita e glassata con salsa di soia, mirin, gomasio e finocchietto selvatico*

**In abbinamento:** Contorno di verdure autunnali cotte in argilla

(4,6,11)

## BOLLITO IN TERRINA

14

*Terrina di carni da bollito con pelle di pollo croccante, anguilla affumicata e mostarda di frutta, servita con fondo di carne alla senape e salsa verde*

(9,10,12)

DOLCI

---





## SOTTOBOSCO TROPICALE

7

*Semifreddo al cocco e cocco rapè, infuso e gelato al caffè verde, gel di lime e cialda al grano saraceno*

(7)

## VERDE E VANIGLIA

8

*Frolla, namelaka, frangipane e gel alla vaniglia, glassa al cacao e salsa al cardamomo verde*

(1,7,8)



## INCANTO VIOLA

8

*Mousse alla violetta, meringa e marshmallow al miele di sulla, gel al karkadè e profumo al bergamotto*

(1,3)



## NERO DEL SUD

7

*Mousse di carrube e nocciola, tartelletta al cacao, salsa al cioccolato e pralinato*

(1)



Senza lattosio



Senza glutine

# BEVANDE

---



**COCA COLA** 2,5  
**0,33 CL**

**COCA COLA ZERO** 2,5  
**0,33 CL**

**FANTA** 2,5  
**0,33 CL**

**ACQUA NATIA** 3  
**0,75 CL**

**ACQUA FERRARELLE** 3  
**0,75 CL**

**NASTRO AZZURRO** 4  
**0,62 CL**

*Il costo del coperto è di 2€ a persona.*

# BIRRE ARTIGIANALI

---



## GOLDEN

7

*Birra bionda, stile Strong Golden Ale, vol. 7%*

**0,33 CL**

## ARROW

7

*Birra ambrata scura, stile Doppelbock, vol. 8,5%*

**0,33 CL**

## BLAZE

7

*Birra rosso ramato, stile Bock Tedesca, vol. 6,5%*

**0,33 CL**

## PARTENOPEA BLU

4,5

*Birra bionda, stile Helles, vol. 5,2%*

**0,33 CL**

## IPA

6

*Birra ramato chiaro, stile IPA, vol. 5,5%*

**0,33 CL**

## DARK

6

*Birra mogano scuro, stile Dark Strong Ale, vol. 8,5%*

**0,33 CL**

## STREAM

9

*Birra bionda, stile Pilsner, vol. 4,5%*

**0,50 CL**

# MENÙ DEGUSTAZIONE

---



## *Menù degustazione*

*a cura dello Chef Giovanni Arvonio*

### **RACCONTO**

*Sei portate che intrecciano terra e mare, memoria e intuizione.  
Un viaggio sensoriale che nasce dal desiderio di raccontare la  
nostra cucina attraverso l'alternarsi di profumi, consistenze e ricordi.*

*Piatti che raccontano la stagione, il territorio e l'anima di Porta Riva,  
dove tradizione e creatività si incontrano in equilibrio perfetto.*

*Aperitivo di benvenuto*

*Due antipasti*

*Un primo*

*Un secondo*

*Dolce*

*Piccola pasticceria*

## *Menù degustazione*

*a cura dello Chef Giovanni Arvonio*

### SINTESI

*Quattro momenti per cogliere, nella loro forma più pura, l'anima e il carattere della nostra cucina.*

*Un percorso breve ma intenso, dove ogni piatto racconta l'equilibrio tra semplicità, gusto e autenticità di Porta Riva.*

*Antipasto  
Primo  
Secondo  
Dolce*

## *Menù degustazione*

*a cura dello Chef Giovanni Arvonio*

### **IL TEMPO DELL' ATTESA**

*Un percorso in sei piccoli assaggi, ideati dallo Chef per accompagnare l'attesa o semplicemente per concedersi un'esperienza leggera e raffinata.*

*Ad accompagnare il percorso, un cocktail botanico selezionato dal nostro Sommelier, in perfetta armonia con i sapori delle portate.*

***Libera interpretazione dello Chef***

## *Allergeni e Intolleranze*

*In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011, si informa la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere o essere contaminati da sostanze che provocano allergie o intolleranze alimentari. Nel menù, gli allergeni sono segnalati tramite numerazione corrispondente all'elenco seguente:*

### **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**

1

*Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati e prodotti derivati, esclusi:*

- A) *Sciropdi di glucosio a base di grano*
- B) *Maltodestrine a base di grano*
- C) *Sciropdi di glucosio a base di orzo*
- D) *Cereali usati per la fabbricazione di distillati alcolici*

### **CROSTACEI**

2

*Prodotti a base di crostacei*

### **UOVA**

3

*Prodotti a base di uova*

### **PESCE**

4

*Prodotti a base di pesce, esclusi:*

- A) *Gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi*
- B) *Gelatina o colla di pesce usata come chiarificante in birra e vino*

### **ARACHIDI**

5

*Prodotti a base di arachidi*

<b>SOIA</b>	6
<i>Prodotti a base di soia, esclusi:</i>	
A) <i>Oli e grassi di soia raffinati</i>	
B) <i>Tocoferoli e derivati naturali a base di soia</i>	
C) <i>Oli vegetali derivati da steroli e stanoli di soia</i>	
<b>LATTE</b>	7
<i>Prodotti a base di latte, incluso lattosio, esclusi:</i>	
A) <i>Siero di latte usato per distillati alcolici</i>	
B) <i>Lattiolo</i>	
<b>FRUTTA A GUSCIO</b>	8
<i>Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland</i>	
<b>SEDANO</b>	9
<i>Prodotti a base di sedano</i>	
<b>SENAPE</b>	10
<i>Prodotti a base di senape</i>	
<b>SEMI DI SESAMO</b>	11
<i>Prodotti a base di sesamo</i>	
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b>	12
<i>In concentrazioni superiori a 10mg/kg</i>	
<b>LUPINI</b>	13
<i>Prodotti a base di lupini</i>	
<b>MOLLUSCHI</b>	14
<i>Prodotti a base di molluschi</i>	

