



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.

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 3,5

Libera interpretazione dello Chef

(1,2,4,6,7,8,9,14)

PATATINE FRITTE 5

Patate rustiche con buccia

(1)

POLPETTE DI ZUCCHINE

(1,3,7)

3

CUBOTTO DI PARMIGIANA DI MELANZANE

(1,3,7)

5

FIORE DI ZUCCA

Ripieno e fritto

(1,7)

5

MINI BUN

Con straccetti di pollo, insalata e maionese

(1,3,7)

6

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)

RUSTICA ELEGANTE

12

Crema di patate, spugnole e mozzarella di bufala

Dopo cottura: *timo, guanciale, robiola fresca e olio extravergine di oliva*

(1,7)

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 Nocciolo", 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)

DOLCE CONTRASTO

11

Mozzarella fiordilatte, blu di bufala e pere brasate

Dopo cottura: crumble di noci e olio extravergine di oliva

(1,7,8)

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)

RIPIENO 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)

MEDITERRANEA

10

Mozzarella fiordilatte

Dopo cottura: melanzane arrostate, pomodorini confit, bocconcini di bufala, basilico e olio extravergine di oliva

(1,7,8)

FIORI E FUMO

10

Provola affumicata, fiori di zucca e pepe

Dopo cottura: prosciutto cotto arrosto, ricotta e olio extravergine di oliva

(1,7)

MONACHELLA

9,5

Mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi

Dopo cottura: pomodorini secchi, Provolone del Monaco e olio extravergine di oliva

(1,7)

NERANO

9,5

Crema di zucchine, mozzarella fiordilatte

Dopo cottura: zucchine chips, Provolone del Monaco, basilico e olio extravergine di oliva

(1,7)

DORATA

11

Mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli e olive taggiasche

Dopo cottura: *filetti di tonno, zeste di limone e olio extravergine di oliva*

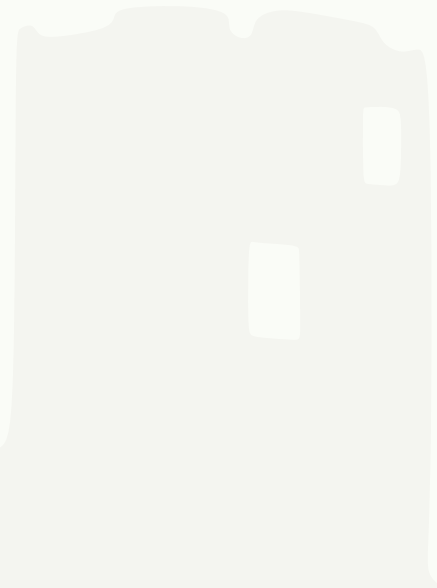
(1,4,7)

SAPORI DELL'ORTO

9,5

Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, patate al forno e olio extravergine di oliva

(1,7)



PIZZA KRUNCH



PRIMAVERA

13

Stracciata di bufala, prosciutto crudo irpino, pomodorini confit, rucola, cialda di Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva

(1,4,6,7,13)

VALTELLINA

14

Pesto di basilico, bresaola, pomodorini secchi, mandorle tostate e scaglie di parmigiano

(1,7,8)

VERDE E ROSA

14

Rucola, valeriana, finocchi, lamponi, pinoli tostatati, salmone affumicato, cialde di Grana Padano DOP e olio extravergine di oliva

(1,4,7,8)

VIVA L'ITALIA

12

Pomodorini gialli, pomodorini rossi, pomodori occhio di bue, mozzarella di bufala e basilico fritto

(1,7)

ANTIPASTI





POLPO DELUXE

16

Polpo scottato, salsa remoulade e patate dolci

(3,4,10)



BACCALÀ

17

Baccalà cbt, crema di fagioli, olio al prezzemolo e misticanza

(4)

TARTARE FUSION

15

Pan brioche, tartare di manzo, avocado, semi di sesamo, yogurt di pecora e salsa teriyaki

(1,6,7,11)



TRA PIEMONTE E CAMPANIA

14

Vitello tonnato, capperi in fiore, pomodorini confit e nocciole di Avella

(4,7,8)



Senza glutine



Senza lattosio

PRIMI PIATTI



NERANO

Tagliolini con crema di Provolone del Monaco, zucchine fritte e basilico

(1,3,7)

11

TRILOGIA DI POMODORO

Ravioli ripieni di melanzane, salsa al triplice pomodoro e pesto di basilico

(1,7)

11

PEPERONE E BACCALÀ

Mezzi paccheri con sciuscillone cilentano in due consistenze e baccalà cbt

(1,4,7)

14

UN CLASSICO

Sedanini con cipollotto, salmone, crema di latte e zeste di limone

(1,4,7)

15

SECONDI PIATTI



FRITTO E VERDURE

20

Frittura di pesce con verdure pastellate

(1,2,4)



TAGLIATA

23

Tagliata di manzo, carotine, riduzione di vino rosso e scaglie di Grana

(7,12)

MARE E FRANCIACORTA

16

Calamario ripieno, verdure di stagione e salsa al Franciacorta

(1,4,7,14)

AGRODOLCE

17

Capocollo di maiale laccato, salsa di peperone arrosto e millefoglie di patate

(1,7,9)



Senza glutine

DOLCI



TIRAMISÙ

(1,3,7,8)

7

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

(1,3,7,8)

7

BROWNIE E ARANCIA ROSSA

(1,3,7,8)

7

SEMIFREDDO AL THE NERO

Con pere e sablé alle mandorle

(1,3,7,8)

7

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

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) Sciroppi di glucosio a base di grano*
- B) Maltodestrine a base di grano*
- C) Sciroppi 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

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

