

FRIULI	
Pinot Grigio Alturis	€ 26,00
Chardonnay Alturis	€ 26,00
Chardonnay Jermann	€ 45,00
Sauvignon Jermann	€ 45,00
Ribolla Gialla La Tunella	€ 33,00
Muzic Malvasia Collio	€ 28,00

TOSCANA	
Santa Lucia Vermentino	€ 26,00

ABRUZZO	
Donvitantonio Pecorino	€ 27,00

PUGLIA	
Frisino Verdeca	€ 26,00

SARDEGNA	
Vermentino di Sardegna Costamolino Argiolas	€ 28,00

SICILIA	
Grillo Colomba Bianca	€ 25,00

FRANCIA	
Loire Propriété Sauvignon 360°	€ 26,00
Vigneron Ardechois Chardonnay	€ 29,00

ROSSI

ISCHIA	
Tifeo Rosso Cenatiempo	€ 17,00
Per'e Palummo Casa D'Ambra	€ 28,00
Per'e Palummo Cenatiempo	€ 28,00
Per'e Palummo Mazzella	€ 28,00
Ischia Rosso DOC Cantine Ruffano	€ 33,00

CAMPANIA	
Acquaviva Aglianico Pippo Greco	€ 25,00

FRIULI	
Pinot Nero Alturis	€ 25,00

TOSCANA	
Chianti Peppoli Antinori	€ 34,00

SICILIA	
Nero d'Avola Colomba Bianca	€ 25,00

PUGLIA	
Nero di Troia DOC 2016 Leonardo Pallotta	€ 60,00

ROSÈ

Vetere San Salvatore	€ 34,00
Rosamonti Tommasone Ischia	€ 30,00
Vigneron Ardechois Gris de Cabernet 25 FRANCIA	€ 32,00

Vino della casa 1 LT	€ 13,00
Vino della casa 1/2 LT	€ 8,00
Vino della casa 1/4 LT	€ 5,00
Vino al calice	a partire da €6,00

Coperto, pane e servizio € 2,00

N.B. i numeri in evidenza rappresentano gli allergeni all'interno della pietanza, consulta la tabella di fianco per maggiori riferimenti.

TABELLA ALLERGENI

0 - abbattuto all'origine

1 - cereali	6 - soia	11 - semi di sesamo
2 - crostacei	7 - latte	12 - anidride solforosa
3 - uova	8 - frutta a guscio	13 - lupini
4 - pesce	9 - sedano	14 - molluschi
5 - arachidi	10 - senape	

Cosa significa "TrattoRiva" esattamente?
Il nome Trattoriva nasce dalla fusione di due concetti e luoghi:

Trattoria e Riva Destra

(la localizzazione precisa del ristorante).
È un locale che offre sia l'esperienza di una tradizionale trattoria, con piatti semplici e gustosi, sia quella di una cena in riva al mare, con piatti di pesce.

È un luogo identitario, con un forte legame con l'isola di Ischia, dove ci si può rilassare e godere del momento in compagnia.



*Il buon cibo
è fondamento
della vera felicità*

MENÙ

**Qui si cucina al momento,
non andare di fretta e lasciati coccolare.**

Riva Destra - Ischia Porto

+39 081 99 24 83

+39 333 788 55 19

trattoriva@gmail.com

📷 📱 Trattoriva

ANTIPASTI E SFIZI

Bruschette (pane cafone tostato)

Bruschetta al pomodoro 1/5	€ 7,00
Bruschetta con stracciata di bufala, crema al basilico e pomodori secchi 1/7	€ 10,00
Bruschetta alla genovese di polpo 1/4/14/0	€ 10,00

Sfizi di Mare

Fantasia di Mare 2/4/8/12/14/0 (per 2 p.p.) (Mix di marinati e sfizi degli chef)	€ 30,00
Alici ripiene con provola e friarielli 1/4/3	€ 12,00
Insalata di polpo Mazara, patate e finocchi 4/9/12/0	€ 17,00
Caponata di mare 2/4/8/14/0 (insalata di mare con olive, capperi, pomodorini e crostini di pane)	€ 16,00
Impepata di cozze 14	€ 14,00
Polpette di zucchine e gamberetti In crosta di pane panko 0/1/4/8	€ 17,00
Duetto di Tartare, gambero rosso e scampi, condita agli agrumi 0/2/12	€ 12,00
Tocchetti di baccalà fritto, con purea di friarielli scampi, condita agli agrumi 1/4/5/7/12	€ 15,00

Sfizi di Terra & Insalate

Antipasto Misto Terra	€ 25,00
Insalata di tonno pomodorini e mozzarella 4/7	€ 13,00
Insalata caprese 1/7	€ 12,00
Caponata di terra 1/5/9	€ 12,00
Prosciutto e melone	€ 13,00
Insalata greca 7/11/12	€ 14,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole e lupini 1/4/14	€ 18,00
Gnocchetti con pesto di basilico al limone, gamberetti e mollica di pane croccante 1/2/3/9/12/14	€ 16,00
Risotto alla Pescatora 0/1/2/4/9/12/13/14	€ 19,00
Spaghetti alla Puttanesca di Mare con Polipetti e cozze 1/14/4/12	€ 17,00
Pasta fresca ripiena di scamorza e melanzane, ai due pomodori (rosso e giallo) con scaglie di cacio ricotta 1/3/5/7/8/9/12	€ 16,00

SECONDI DI MARE

Fritto misto di Pesce 1/2/4/0 (totani, gamberetti e pesciolini nostrani)	€ 18,00
Polpo ai ferri su letto di scarola alla Napoletana 2/14/8/0	€ 18,00
Frittura di Calamari 0/1/4/8/14	€ 21,00
Grigliata mista di pesce 1/2/4/14/0	€ 35,00
Baccalà alla siciliana (con olive capperi e pomodorini e crostini di pane) 0/1/4/9/12	€ 16,00
Hamburger di Tonno con mayonese al basilico e cialda di riso venere 0/1/4/9/12/	€ 16,00
Pesce fresco, da fare al sale o al forno su prenotazione 4	al kg € 65,00

SECONDI DI TERRA

Tagliata di manzo, con rucola, scaglie di grana e pomodorini	€ 22,00
Coniglio all'isclitana (il Re della tavola) 1/13	€ 15,00 a porzione
Polpette e di vitello con salsa alla cacciatora 1/2	€ 16,00
Salsiccia e Friarielli 12	€ 13,00
Uova alla purgatorio (con zuppa di pomodoro e cipolla) 3/9/12	€ 13,00

CONTORNI

Verdure Miste	€ 8,00
Insalata verde	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Friarielli all'isclitana	€ 6,00
Patate fritte /0	€ 5,00
Parmigiana di melanzane 1/7	€ 8,00

DOLCI

Dolce del giorno	a partire da € 6,00
Acqua	€ 2,50
Bibite varie	a partire da € 3,00
Birra in bottiglia Nazionale ed Estera	a partire da € 3,50
Birra artigianale	a partire da € 6,00
Birre alla spina 0.2	€ 3,50
Birra alla spina 0.4	€ 5,00
Amari	a partire da € 3,50

VINI

BOLLICINE METODO CHARMAT

Prosecco doc v8+	€ 25,00
Falanghina Spumante Folius Cantine del taburno	€ 25,00

BOLLICINE METODO CLASSICO

Franciacorta Ferghettina Brut	€ 35,00
Franciacorta Animante Barone Pizzini	€ 47,00
Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige	€ 60,00
Trento Doc Revè Brut	€ 38,00

CHAMPAGNE

Brisson Lahaye L'immuabile Brut	€ 60,00
Veuve Clicquot St. Pietroburg	€ 95,00
Henri Giraud Esprit Nature	€ 80,00
Andrè Clouet Brut Reserve	€ 75,00

BIANCHI

ISCHIA	
Frassitelli Casa D'Ambra	€ 36,00
Forastera Casa D'Ambra	€ 28,00
Biancolella Casa D'Ambra	€ 27,00
Le ninfe Casa D'Ambra	€ 28,00
Biancolella Mazzella	€ 25,00
Forastera Mazzella	€ 26,00
Vigna del lume Mazzella	€ 35,00
Gran Tifeo Bianco IGT Cenatiempo	€ 17,00
Ischia Bianco Cenatiempo	€ 22,00
Biancolella Cenatiempo	€ 27,00
Kalimera Cenatiempo	€ 36,00
Lefkos Cenatiempo	€ 30,00
Biancolella Tommasone	€ 25,00

CAMPANIA

Falanghina IGP Nifo Sarrapochiello	€ 23,00
Falanghina Via del Campo Quintodecimo	€ 55,00
Fiano di Avellino Fontana del Sambuco Nativ	€ 27,00
Fiano di Avellino Exultet Quintodecimo	€ 55,00
Greco di Tufo Di Marzo	€ 27,00
Greco di Tufo Vigna Cicogna Benito Ferrara	€ 38,00
Greco di Tufo Giallo d'Arles Quintodecimo	€ 55,00
Lacrima Cristi del Vesuvio Olivella	€ 27,00
Fiano del Cilento Acquachiara Pippo Greco	€ 27,00
Furore Bianco Marisa Cuomo	€ 42,00
Macchie Santa Maria Falanghina Irpinia	€ 25,00
Macchie Santa Maria Fiano di Avellino docg	€ 30,00

ALTO ADIGE

Gewurztraminer Tramin	€ 32,00
Muller Thurgau Sofi Franz Haas	€ 27,00
Chardonnay Tramin	€ 27,00