ADAGIO

THE RIVA RESTAURANT

menu

RISTORANTE

ADAGIO
THE RIVA RESTAURANT

"

In ogni arte,
e ciò vale anche per la cucina,
la più grande raffinatezza consiste nella sintesi
e nella semplicità,
evidentemente bisogna rifarsi alla tradizione,
ma bisogna dimenticarla
senza tuttavia tradirla per negligenza
o per non volerne tenere conto.
è così che si diventa dei cuochi senza pregiudizi,
degli anarchici che nella creazione
di un piatto riconoscono soltanto
la legge dell'equilibrio della natura.

"

HENRI DE TOULOUSE - LAUTREC

Gli Antipasti

L'UOVO — €22

Uovo croccante Biancofiore, prato fiorito, gin, tartufo, "scrunch"

"Biancofiore" crispy egg, flowery meadow, gin, truffle, "scrunch"

COME SE FOSSE UNA PARMIGIANA DI MELANZANA VIOLA — €18

Melanzana viola, pomodoro, babaganoush, fonduta, pesto di basilico
Purple eggplant parmigiana style with tomato, babaganoush,
cheese fondue, basil pesto

"LA CIALDA" DI POLPO IN UN ALTRO MODO — €20

Polpo, cipolla rossa in scapece, gelatine di pane di Altamura, spuma di polpo, ketchup di pomodoro Regina, cetriolo alla griglia, crema di patata dolce, cialde di pane ai semi di chia

Octopus, sweet and sour onion, Altamura bread jellies, octopus mayonnaise, Regina tomato ketchup, sweet potato, chia seed bread waffle

FINOCCHIO RIPASSATO, CREMA DI FINOCCHIO E ARANCIA, TUORLO BIANCOFIORE MARINATO, KATSUOBUSHI, EMULSIONE DI MANDORLA E AGLIO NERO, QUINOA — €18

Stewed fennel, fennel and orange sauce, cured Biancofiore yolk, katsuobushi, almond and black garlic emulsion, quinoa

INSALATINA DI SEPPIA ALLA GRIGLIA CON "ACQUA PAZZA", OLIVE TAGGIASCHE E OLIO AL BASILICO — €20

Grilled cuttlefish and cabbage salad with "acqua pazza", Taggiasca olives and basil oil

I Primi

RISOTTO CON OSTRICA, BLU DI BUFALA, BARBABIETOLA, POLVERE DI FUNGHI E CAFFÈ *Risotto with oyster, Blu di bufala cheese, beetroot, mushroom powder and coffee*	€22
RICCE CON COZZE ALLA PERONI ROSSA, CREMA DI FRIGGITELLI, PISELLI, POLVERE DI LIMONI AL BBQ *Ricce with mussels and red Peroni beer, sauce of green peppers, peas, on the barbecue lemon powder*	€18
ORECCHIETTE CON GAMBERI, PESTO LEGGERO DI RUCOLA, FAVE NOVELLE, FONDUTA DI CACIOCAVALLO PODOLICO DI CICCIO CAFAGNA, OLIVE AL FORNO Orecchiette with shrimps, light pesto of rocket, new beans, fondue of Caciocavallo Podolico cheese by Ciccio Cafagna, baked olives	€18
GIGLI ALLA SANGIUANNIDD CON EMULSIONE DI RICCI DI MARE E SALICORNIA Gigli with “Sangiuannidd” sauce, emulsion of sea urchins and glasswort	€20
SPAGHETTI AL SUGO RISTRETTO DI MOSCARDINI, RAFANO FRESCO, PREZZEMOLO Spaghetti with octopus sauce, fresh radish, persil	€18

I Secondi

ROMBO, FAGIOLINI, SCALOGNO BRUCIATO, OLIO AL FINOCCHIETTO *Turbot with green beans, burnt shallots, fennel oil*	€22
PETTO D'ANATRA, LATTUGA ARROSTITA, SALSA CAESAR *Duck breast, roasted lettuce, Caesar sauce*	€24
OMBRINA ROSSA DEL GARGANO ALLA MUGNAIA, BIETA A COSTE COLORATE AL BURRO DI CACAO, FITOPLANCTON *Croacker fish from Gargano with meunière sauce, coloured chard with cocoa butter, phytoplankton*	€20
COSCIOTTO D'AGNELLO "QUERCETA" ALLA GRIGLIA, CAROTE DI POLIGNANO AL GRUE, YOGURT DI CAPRA AL FINOCCHIETTO *Grilled leg of lamb "Querceta", carrot from Polignano with grue, goat's yoghurt with fennel*	€18
PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON FAVA DI ZOLLINO DI ANTONIO CALÒ ALLO ZAFFERANO, ERBE SPONTANEE E GENZIANA *Grilled catch of the day with Saffron Zollino bean by Antonio Calò, wild herbs and gentian*	€22

Selezioni *Adagio*

COSA RESTERÀ DI QUESTI ANNI ‘80 — €20

“un classico è un piatto che non ha mai finito di dire quel che ha da dire”

What will be left of these 80s - a classic is a dish that has never finished saying what it has to say

LA CUCINA BRUTA — €20

Braci, fiamme, marinature, cotture lente per un approccio primitivo nei sapori.
Piatti succulenti, dal gusto deciso e dal carattere forte.
Questa è la nostra cucina bruta!

Coals, flames, marinades, slow cooking for a primiutive approach to flavours.
Succulent dishes, with a strong taste and a strong character.
This is our Raw Kitchen!

Il nostro staff di sala sarà lieto di raccontarvi i piatti di queste due sezioni dedicate del menù che si rinnovano periodicamente.

Our dining room staff will be happy to tell you the dishes of these dedicated section of the menu that are renewed periodically.

I NOSTRI FORMAGGI — €20

Selezione di formaggi non solo locali in collaborazione con Antonio Fracchiolla

Our cheeses - a selection of cheeses not only local in collaboration with Antonio Fracchiolla

IL CRUDO DI MARE — €26

“il canto del mare termina sulla riva o nei cuori di chi l’ascolta?”

The raw seafood - Does the song of the sea end on the shore or in the heart of the listener?

Idessert

FORESTA NERA — €10

Sfera di cioccolato fondente con mousse al cioccolato, cuore di bavarese al mascarpone e amarena, gel di amarene e crumble al cacao

Dark chocolate sphere with chocolate mousse, mascarpone bavaroise and cherry heart, cherry gel and cocoa crumble

TARTELLETTA CON RICOTTA ALL'ARANCIA, CAROTE DI POLIGNANO CANDITE AL CARDAMOMO E CORIANDOLO, CARAMELLO ALLE CAROTE — €10

Tartlet with orange ricotta cheese, candied carrots with cardamom and coriander, carrot caramel

THE SWEETEST EMBRACE — €10

Biancomangiare all'anice stellato e mandorla, copertura di fragole e rabarbaro, biscotto al rosmarino

Blancmanger almond and anise flavoured, strawberries and rhubarb, rosemary biscuit

NEW YORK E LA GRANDE MELA — €10

Bavarese al dragoncello con cuore di cetriolo e mela Granny Smith, biscotto alle arachidi

Bavarois with tarragon, cucumber and Granny Smith apple, peanut biscuit

SPUMA AL TIRAMISÙ, DACQUOISE, PADRE PEPPE, TERRA AL CIOCCOLATO E FRAGOLE AL FORNO — €10

Tiramisu, dacquoise, Padre Peppe liqueur, chocolate bisquit and baked strawberries

GELATO ALLA CREMA, CRUMBLE DI CIOCCOLATO BRUCIATO, MOU AL CARAMELLO SALATO, POP CORN CARAMELLATO, NOCI PECAN — €10

Vanilla ice cream, burnt chocolate, salted caramel mou, caramelised popcorn, pecans

menu *Degustazione*

MENU' 4 PORTATE A scelta dello chef dessert e vini non inclusi Chef's choice, desserts and wines not included	€55 PER PERSONA
ABBINAMENTO VINI N. 4 CALICI WINE PAIRING N. 4 GLASSES	€30 PER PERSONA
MENU' 7 PORTATE A scelta dello chef dessert e vini non inclusi Chef's choice, desserts and wines not included	€75 PER PERSONA
ABBINAMENTO VINI N. 6 CALICI WINE PAIRING N. 6 GLASSES	€45 PER PERSONA

• Il menù degustazione è servito per l'intero tavolo
• per i tavoli dalle 6 persone in su è richiesta l'adesione ad uno dei nostri menù degustazione

"

La nostra cucina è basata sul nostro rapporto fra noi, la natura e i nostri fornitori.

È fatta di persone, mani, sudore, sorrisi, voli pindarici.

Ci auguriamo che per voi sia un viaggio come lo è per noi,

fra i ricordi di oggi e quelli che verranno...

"

Our cuisine is based on our relationship between us, nature and our suppliers.
It's made up of people, hands, sweat, smiles, dreams.
We hope that for you it will be a journey as it is for us,
between the memories of today and those that will come

ADAGIO

Elenco Allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Sedano e prodotti a base di sedano

Uova e prodotti a base di uova

Senape e prodotti a base di senape

Pesce e prodotti a base di pesce

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia

Lupini e prodotti a base di lupini

Latte e prodotti a base di latte

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione, sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli prodotti proposti in listino, al personale in servizio.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

COPERTO Pane, focaccia, grissini home made e degustazione di olio evo	€4

ADAGIO

THE RIVA RESTAURANT

rivabari.it