



SECONDA RIVA



*Dal mare alla tavola, con rispetto e passione.
Assaporate con il cuore.*



Un po' di noi

C'è un momento in cui la tempesta cede il passo alla **calma**.

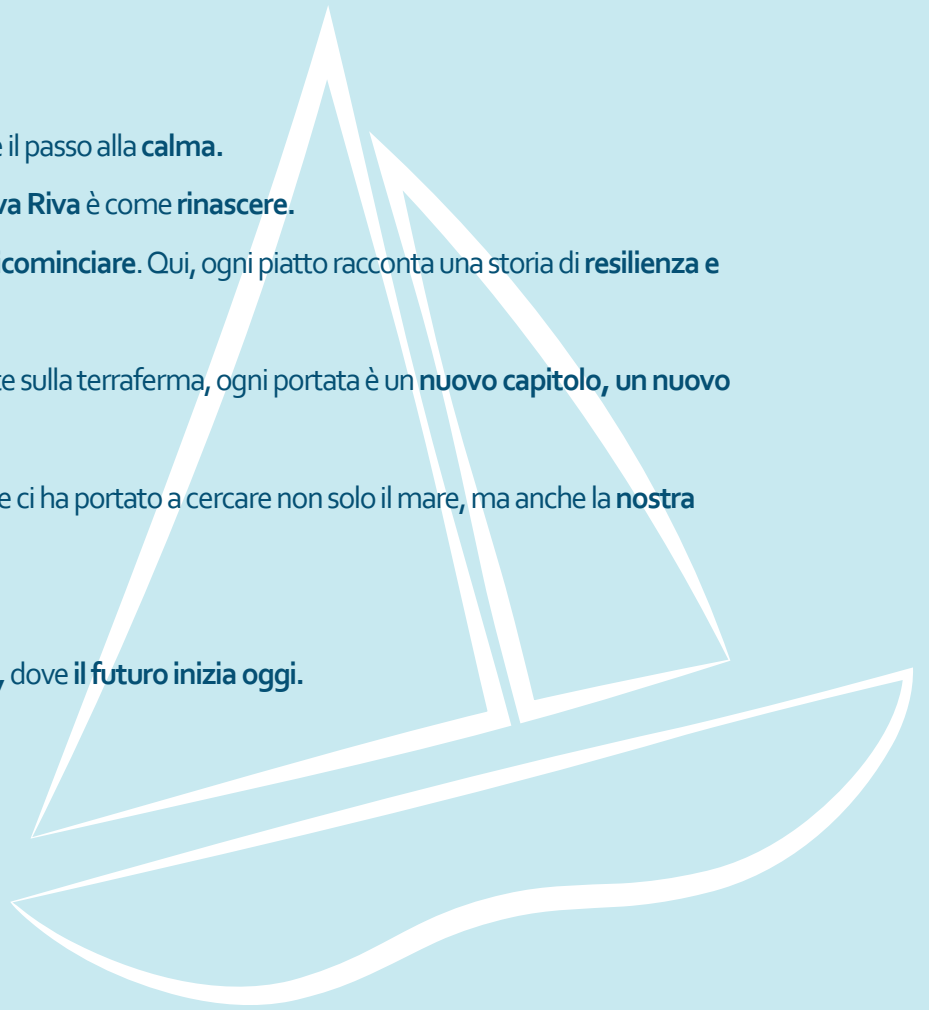
Quando ci si ritrova di fronte a una **Nuova Riva** è come **rinascere**.

"**Seconda Riva**" è il nostro luogo dove **ricominciare**. Qui, ogni piatto racconta una storia di **resilienza e speranza**.

Come una barca che approda finalmente sulla terraferma, ogni portata è un **nuovo capitolo, un nuovo inizio**.

Ogni piatto è il risultato di un **viaggio** che ci ha portato a cercare non solo il mare, ma anche la **nostra forza interiore**.

Benvenuti sulla nostra **SECONDA RIVA**, dove **il futuro inizia oggi**.



Rotta iniziale

TARTARE DI TONNO ROSSO € 18

con avocado e lime

RED TUNA TARTARE

with avocado and lime

MINI BAO AL VAPORE € 16

con tartare di gambero rosso, maionese al wasabi e colatura di alici

STEAMED MINI BAO

with red shrimp tartare, wasabi mayonnaise and anchovy sauce

POLPETTINE DI PESCE € 15

servite con maionese agli agrumi

FISH BALLS

served with citrus mayonnaise

CRUDO MISTO DEL NOSTRO MARE x2 pers € 40

crostacei, scampi, gamberi, carpaccio del pescato, mazzancolle

MIXED RAW FISH FROM OUR SEA

shellfish, large prawns, prawns, fish carpaccio, shrimps

*FRITTURA SECONDA RIVA € 12

comprende polpettina di pesce, baccalà, calamari, moscardini, alici e crostino burrata e alici

SECONDA RIVA FRIED FISH

includes fish meatball, cod, squids, baby octopus, anchovies and burrata and anchovy crostini

*ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON CROSTINI € 15

CUTTLEFISH SOUP WITH CROUTONS

INVOLTINO DI PASTA FILLO € 13

con feta, miele e granella di pistacchi

PHYLLO DOUGH ROULADE

with feta, honey and chopped pistachios

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP € 14

servita con pomodori, olio extra vergine di oliva e basilico

BUFFALO MOZZARELLA DOP CAMPANA

served with tomatoes, extra virgin olive oil and basil

Tapas da Riva

ALICI MARINATE € 6

marinate a crudo in aceto delicato, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo e scorza di limone

MARINATED ANCHES

marinated raw in delicate vinegar, extra virgin olive oil, garlic, parsley and lemon zest

*INSALATA DI POLPO CON PATATE € 7

OCTOPUS SALAD WITH POTATOES

SOUTE' DI COZZE E VONGOLE € 9

con olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, prezzemolo

MUSSELS AND CLAMS SOUTE

with extra virgin olive oil, garlic, chilli pepper, parsley

IMPEPATA DI COZZE € 7

con pepe nero macinato

PEPPERED MUSSELS

with ground black pepper

CARPACCIO del giorno € 10

CARPACCIO of the day

FILETTI DI BACCALÀ FRITTO € 7

accompagnati con salsa tartara

FRIED COD FILLETS

accompanied with tartar sauce

ALICI FRITTE € 7

FRIED ANCHOVIES

POLIPETTI ALLA LUCIANA € 10

con pomodorini, passata di pomodoro, olive di Gaeta denocciolate, capperi, aglio e prezzemolo

LUCIANA-STYLE OCTOPUS

with cherry tomatoes, tomato puree, pitted Gaeta olives, capers, garlic and parsley

OSTRICHE (cad.) € 4

OYSTERS

CAPONATINA CLASSICA € 7

con melanzane, peperoni e cipolle stufati in agrodolce con olive capperi e pomodoro

CLASSIC CAPONATINA

with aubergines, peppers and onions stewed in sweet and sour sauce with olives, capers and tomato

CROSTINI (2 pz.) € 7

con stracciata, alici marinate e limone

CRUSTINI

with stracciata, marinated anchovies and lemon

BRUSCHETTE AL POMODORO (2 pz.) € 7

BRUSHETTA with tomatoes

BRUSCHETTE CON ZUCCHINE E MENTA (2 pz.) € 7

BRUSHETTA WITH COURGETTES AND MINT

Onde lunghe

PACCHERI AL PESCE SPADA € 17

con pomodorini rossi, pomodorini gialli, capperi, olive, melanzane e prezzemolo
PACCHERI WITH SWORDFISH

with red cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, capers, olives, aubergines and parsley

LINGUINE ALL'ASTICE € 28

con ½ astice e pomodorini

LINGUINE WITH LOBSTER

with ½ lobster and cherry tomatoes

SPAGHETTONI CONVONGOLE E LUPINI . . . € 15

SPAGHETTONI WITH CLAMS AND LUPINS

GNOCCHETTI SECONDA RIVA € 22

con spigola, limone e pecorino

SECONDA RIVA GNOCCHETTI

with sea bass, lemon and pecorino cheese

RISOTTO RIVA € 22

con battuto di gamberi, salsa al basilico, granella di nocciole e zesti di lime

RIVA RICE

with prawn mince, basil sauce, chopped hazelnuts and lime zest

Primi tradizionali

RAVIOLI ALLA NERANO € 16

ripieni di ricotta e scamorza, con crema di zucchine, zucchine fritte e scaglie di provolone

NERANO-STYLE RAVIOLI

stuffed with ricotta and scamorza, with courgette cream, fried courgettes and provolone flakes

CARBONARA € 13

con uova, guanciale, pecorino

with eggs, bacon, pecorino cheese

GRICIA € 13

con guanciale, pecorino

with bacon, pecorino cheese

AMATRICIANA € 13

con guanciale, pomodori, pecorino, peperoncino

with bacon, tomatoes, pecorino, chili pepper

Riva Ferma

ZUPPA DI PESCE ALLA NAPOLETANA . . . € 32

servita con pane abbrustolito e olio al prezzemolo

NEAPOLITAN-STYLE FISH SOUP

served with toasted bread and parsley oil

ZUPPA DI COZZE € 28

con freselle, cozze, vongole, lupini, polpo, gamberoni, scampi e olio forte

COZZE SOUP

with freselle, mussels, clams, lupins, octopus, prawns, large prawns and strong oil

GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 28

FISH GRILLED MIX

*POLPO ROSTICCIATO € 20

con crema di piselli e pesto fresco

ROASTED OCTOPUS

with pea cream and fresh pesto

TRANCIO DI PESCE ALLA BRACE € 23

con scarola saltata e pinoli

GRILLED FISH STEAK

with sautéed escarole and pine nuts

FRITTURA DI PARANZA € 18

fritto di pesce fresco locale

FRIED PARANZA

fried fresh local fish

*FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E MOSCARDINI . . . € 16

FRIED SQUIDS, PRAWNS AND CUTTLEFISH

PESCATO DEL GIORNO (all'etto) € 7

cotto alla brace/al forno/al sale

CATCH OF THE DAY (per hectare)

grilled/baked/salted

Pinse



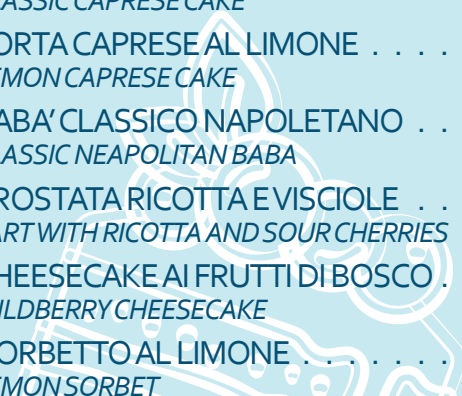
FOCACCIA	€ 4
MARGHERITA	€ 10
<i>pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico</i> <i>tomato, Agerola fiordilatte, basil</i>	
ORTOLANA	€ 15
<i>con fiordilatte e verdure miste</i> <i>with mozzarella and mixed vegetables</i>	
SECONDA RIVA	€ 16
<i>pinsa bianca, con fior di latte, alici, cipolla, pesto, pomodori confit</i> <i>white pinsa, with fior di latte, anchovies, onion, pesto, confit tomatoes</i>	

Contorni



ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 6
<i>FRIED COURGETTES, WITH MINT, OIL AND VINEGAR</i>	
SCAROLA	€ 6
<i>SAUTÉED ESCAROLE WITH PINE NUTS WITH CHILI PEPPER</i>	
VERDURE GRIGLIATE	€ 7
<i>GRILLED VEGETABLES</i>	
VERDURA RIPASSATA DI STAGIONE	€ 6
<i>SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES</i>	
INSALATA VERDE	€ 6
<i>GREEN SALAD</i>	
PATATE AL FORNO O FRITTE	€ 5
<i>BAKED OR FRIED POTATOES</i>	

Rotta Finale



DELIZIA AL LIMONE	€ 7
<i>LEMON DELIGHT</i>	
TORTA CAPRESE CLASSICA	€ 7
<i>CLASSIC CAPRESE CAKE</i>	
TORTA CAPRESE AL LIMONE	€ 7
<i>LEMON CAPRESE CAKE</i>	
BABA' CLASSICO NAPOLETANO	€ 7
<i>CLASSIC NEAPOLITAN BABA</i>	
CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE	€ 7
<i>TART WITH RICOTTA AND SOUR CHERRIES</i>	
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 7
<i>WILDBERRY CHEESECAKE</i>	
SORBETTO AL LIMONE	€ 5
<i>LEMON SORBET</i>	

Bevande

ACQUA	€ 3
COCA - COLA/FANTA	€ 4
BIRRA ARTIGIANALE	€ 7
CAFFÈ'	€ 2,50
AMARI	€ 5
LIMONCELLO	€ 5
GRAPPA	€ 6



SECONDA RIVA

