



# FUORIRIVA

FOOD&DRINK EXPERIENCE

MENU

## **Benvenuto nell'oasi del gusto!**

Il percorso della Food & Drink Experience  
firmata Fuoririva ti accompagnerà  
portata dopo portata in un clima fatto  
di convivialità, buon cibo ed emozione.

*Daniela Venturini*



## ANTIPASTI

### Appetizers

#### Gran crudo di mare

Raw seafood platter  
(1, 2, 4, 14)

€ 20,00

#### Fettuccia di seppia, pomodoro confit, olive taggiasche e crostoni piccanti

“Fettucce” with cuttlefish, cherry tomato confit, Taggiasche olives and spicy crostoni  
(1, 4)

€ 12,00

#### Gamberi al vapore con giardiniera e burrata

Steamed prawns with pickled vegetables and burrata  
(2, 7, 9)

€ 12,00

#### Sauté di cozze

Sauté mussels  
(1, 14)

€ 10,00

#### Insalata mediterranea di polpo

Mediterranean octopus salad  
(4, 9)

€ 12,00

#### Carpaccio di manzo, aspretto di pomodoro e bufala

Beef carpaccio, tomato “aspretto” and buffalo mozzarella  
(7)

€ 10,00

#### Frisa croccante con caponata estiva

Crunchy frisa with summer caponata  
(1, 5, 7, 8, 11)

€ 8,00



**PRIMI**  
First courses

**Fettucce con salsa di provola, melanzane e tartare di tonno rosso**

Fettucce with provola sauce, aubergines, and red tuna tartare

(1, 4, 7)

**€ 16,00**

**Gnocchetti con canocchie, zafferano e pomodoro confit**

Gnocchetti with squilla mantis fish, saffron and confit tomato

(1, 2)

**€ 12,00**

**Spaghettone alle vongole**

Spaghettoni with clams

(1, 14)

**€ 12,00**

**Risotto con ricciola e limone candito**

Risotto amberjack fish and candied lemon

(4)

**€ 16,00**

**Spaghetti all'amatriciana**

Spaghetti "amatriciana" sauce

(1, 9)

**€ 14,00**

**Fusillone con pomodoro giallo, pistacchi e fiori di zucca**

Fusillone with yellow tomato, pistachios and zucchini blossoms

(1, 8)

**€ 12,00**



## **SECONDI** Second courses

### **Polpo alla brace con patate in doppia consistenza**

Grilled octopus with potatoes in double texture

(4)

**€ 16,00**

### **Calamaro arrosto con finocchi, arancia e polvere di liquirizia**

Roasted squid, fennel, orange and licorice powder

(4)

**€ 15,00**

### **Tataki di tonno con cavolo rosso e mela verde**

Tataki with tuna, red cabbage, and green apple sauce

(4)

**€ 18,00**

### **Frittura di calamari e gamberi con gel di mojito**

Fried squid and prawns with mojito jelly

(1, 2, 4, 6, 8)

**€ 15,00**

### **Tagliata di manzo alle erbe con misticanza e grana**

Sliced beef with herbs, wild salad and grana cheese

(7)

**€ 15,00**

### **Arrosticini (min. 10 pz)**

Traditional meat skewers

**€ 1,10 cad.**

### **Grigliata di mare**

Grilled seafood

(2, 4)

**€ 20,00**



## **DOLCI** Desserts

### **Variazione di cioccolato**

Variation of chocolate  
(1, 3, 7, 8)

**€ 6,00**

### **Il nostro Tiramisù**

Homemade Tiramisu  
(1, 3, 7, 8)

**€ 6,00**

### **Mini flan con crema diplomatica e fragole**

Mini-flan with "diplomat cream" and strawberries  
(1, 3, 7, 8)

**€ 6,00**

### **Cheesecake ai frutti esotici con panna semi-montata al limone**

Exotic fruit cheesecake with semi- whipped lemon cream  
(1, 3, 7, 8)

**€ 6,00**

### **Ricotta e pere**

Ricotta and pears  
(3, 7, 8)

**€ 6,00**

#### **Materia prima:**

alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti di pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg.ce 852/04 e reg.ce 853/04.

**I prezzi possono cambiare in base alle esigenze dell'azienda.**

#### **Raw material:**

some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to blast chilling in order to guarantee quality and safety as described in the haccp plan in accordance with the reg.ce852 / 04 and reg.ce 853/04.

**Prices may change according to the needs of the firm.**



## VINI BIANCHI

White wine

### **Pecorino (Az. Agricosimo)**

Vino bianco biologico d'Abruzzo DOC 100% Pecorino

€ 18,00

### **Trebbiano d'Abruzzo (Az. Jasci & Marchesani)**

Vino bianco biologico DOC

€ 16,00

### **Passerina *Linea San Basso* (Tenuta Cocci Grifoni 1970)**

Passerina IGT Marche

€ 18,00

### **Mezzo Pieno (Az. Agricola Massetti Francesco)**

Trebbiano IGT biologico

€ 30,00



## **ROSÈ** Rosè wine

**Cerasuolo d'Abruzzo (Az. Agricosimo)**  
Vino rosato biologico DOC da uve 100% Montepulciano

€ 18,00

**Rosato Cè (Az. Agricola Massetti Francesco)**  
Vino rosato IGT da uve di Montepulciano

€ 30,00

## **ROSSI** Red wine

**Montepulciano d'Abruzzo *Linea Riseis* BIO (Az. Agriverde)**  
Vino rosso biologico DOC

€ 16,00

**Montepulciano d'Abruzzo *Rudhir* (Az. Jasci & Marchesani)**  
Vino rosso biologico DOC  
Affinamento 18 mesi in botti di rovere e barrique + 2 anni in bottiglia

€ 26,00





## **BOLLICINE (Italia)**

### **Cuvée Prestige 830 (Az. Agriverde)**

Pecorino spumante Brut biologico  
rifermentazione naturale Metodo Martinotti

€ 20,00

### **Franciacorta Brut (Cantina Enrico Gatti)**

Chardonnay metodo classico

€ 30,00

## **CHAMPAGNE**

### **Moët & Chandon Ice Impérial**

€ 90,00

### **Drappier Brut Rosé de Saignée**

€ 70,00



## BEVERAGE

**Acqua** (bottiglia vetro) liscia e frizzante  
Still and sparkling water (glass bottle)

€ 2,50

**Bevande analcoliche**  
Soft drinks

€ 3,00

**Birra alla spina e calice di vino**  
Draft beer and glass of wine

€ 5,00

**Amari e distillati**  
Bitters and spirits

€ 4,00 - € 7,00

**Caffè**  
Coffee

€ 1,50

**Coperto**  
Cover charge

€ 1,50



## TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI

### 1. Cereali e derivati

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (anche ceppi ibridati e prodotti derivati).

### 2. Crostacei

Gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici, prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

### 3. Uova

Uova sia cotte che crude, prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

### 4. Pesce

Tutti i tipi di pesce.

### 5. Arachidi

Arachidi e suoi prodotti derivati (olio, burro, farina, ecc).

### 6. Soia

Tutti prodotti a base di soia.

### 7. Latte

Prodotti a base di latte o di lattosio.

### 8. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e tutti i prodotti da essi derivati.

### 9. Sedano

Presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

### 10. Senape

### 11. Sesamo

### 12. Anidride solforosa e solfiti

Conservas di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

### 13. Lupini

### 14. Molluschi

Canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o derivati degli stessi.



## FOOD ALLERGENS TABLE

### 1. Cereals and derivatives

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut (also hybridized strains and derivatives).

### 2. Crustaceans

Prawns, shrimps, scampi, crabs, lobsters, and products containing ingredients derived from shellfish.

### 3. Eggs

Both cooked and raw eggs; derivative products such as: egg pasta, cookies, cakes, omelettes, mayonnaise, creams, products in batter, pies, etc.

### 4. Fish

All kinds of fish.

### 5. Peanuts

Peanuts and its derivatives (oil, butter, flour, etc).

### 6. Soy

All soy-based products.

### 7. Milk

Products containing milk or lactose.

### 8. Nuts

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and all their derivatives.

### 9. Celery

Present in pieces or in derivative products such as preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

### 10. Mustard

### 11. Sesame

### 12. Sulfur dioxide and sulphites

Canned fish products, pickled foods, foods in oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

### 13. Lupini beans

### 14. Molluscs

Queen scallop, razor clam, scallop, date mussel, smooth clam, pelican's foot, sea snails, mussel, oyster, limpet, sea truffle, cockle and clam, or their derivatives.