

La Riviera

by Nicky

Menù

Ti diamo il benvenuto nel nostro locale



La Riviera by Nicky è un locale che gode di più di *trent'anni di esperienza* nella preparazione della pizza. Amiamo proporre le *Pizze Classiche* della tradizione, ma anche sperimentare nuovi accostamenti di sapori con le *Pizze Gourmet*.

Prima della pizza puoi spaziare tra i nostri *Antipasti*, preparati con ingredienti di prima qualità.

Dopo, concediti una nota di dolcezza con i nostri *Dessert*, interamente preparati da noi ogni giorno.

Mangi senza glutine? Nessun problema! Consulta l'apposito menù, in cui ti aspettano antipasti, primi e dolci *gluten-free*, interamente di nostra produzione.

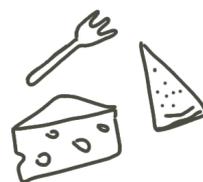
Troverai in coda al menù la *lista allergeni*; ad ognuno di essi è associato un numero, che troverai applicato ad ogni ingrediente del menù contenente l'allergene.

Coperto 1,50€

Il sabato sera, la spesa minima a persona è di 15€ a testa.

Antipasti

Qualcosa per iniziare...



ANTIPASTO RUSTICO

9,00€

Tagliere di affettati misti⁽⁷⁾, Spicchio di Cecina⁽¹⁾, Pecorino⁽⁷⁾, servito con Schiacciatina

TAGLIERE DI FORMAGGI

9,00€

Tagliere di formaggi⁽⁷⁾ misti con Miele e Marmellate, accompagnato da Schiacciatina

CARPACCIO DI BRESAOLA

9,00€

Piatto freddo con Bresaola, Rucola, Grana⁽⁷⁾ a scaglie, servito con Schiacciatina

TAGLIERE NICKY

18,00€

Tagliere grande di affettati misti⁽⁷⁾, Spicchi di Cecina⁽¹⁾, Pecorino⁽⁷⁾, servito con Schiacciatina

INSALATINA DI MARE

12,00€

Insalatina di mare^{(2),(4),(14)} calda servita su letto di Rucola o Insalata, accompagnata da Schiacciatina

SPICCHIO DI CECINA

2,50€

La nostra tradizionale Torta di ceci.⁽¹⁾

Pizze Gourmet

Una selezione di ingredienti esclusivi per scoprire nuovi abbinamenti creativi di sapori



BOLOGNA

11,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Mortadella I.G.P.⁽⁷⁾, Pistacchi⁽⁸⁾, Pecorino⁽⁷⁾

VESUVIO

10,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Pacchetelle del Vesuvio, Pinoli⁽⁸⁾

CAPRESE

9,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Pomodorini

ESTIVA

10,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Pomodorini, Rucola, Olive nere*

NORVEGIA

12,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Salmone affumicato, Limone, Rucola

CANTABRICO

11,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Acciughe del Mar Cantabrico*⁽⁴⁾, Pomodorini confit, Semi di Papavero

TREVISO

10,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Radicchio, Grana⁽⁷⁾, Noci⁽⁸⁾

ZUCCA

12,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Zucca al Timo, Pancetta Croccante

Pizze Gourmet

Le pizze gourmet sono bianche e vengono proposte con uno speciale impasto ad alta idratazione, fatta eccezione per quelle dove figura la voce "Base per pizza classica".

La composizione delle pizze gourmet è stata accuratamente selezionata per garantire un perfetto accostamento di sapori. Non è possibile scegliere l'impasto, né variare gli ingredienti.



REGGIANA

12,00€

Prosciutto crudo di Parma, Spinaci, Mousse di Parmigiano Reggiano Stagionato 24 mesi^{(1),(7)}

PUGLIESE

12,00€

Burrata⁽⁷⁾, Acciughe marinate*⁽⁴⁾, Pesto di Rucola, Pomodorini misti confit

IL GAMBERO

20,00€

Pacchetelle del Vesuvio, Gamberone⁽¹⁴⁾ (rosso o Mazzancolle), Asparagi

LA 'NDUJA

10,00€

Base per pizza classica, Pomodoro, Provola⁽⁷⁾, 'Nduja

LA GRICIA

10,00€

Base per pizza classica bianca, Mozzarella⁽⁷⁾, Pancetta croccante, Mousse di Cacio e pepe⁽⁷⁾

GENOVESE

12,00€

Base per pizza classica, Fior di Ricotta⁽⁷⁾, Pesto alla Genovese^{(7),(8)}, Pomodorini gialli

TONNARA

18,00€

Tagliata di Tonno⁽⁴⁾, Cipolla Caramellata, Fior di Ricotta⁽⁷⁾, con leggera affumicatura

Pizze Classiche

Classici senza tempo.



7,00€

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾

BUFALA E POMODORINI

Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP⁽⁷⁾, Pomodorini

9,00€

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Acciughe*⁽⁴⁾, Capperi*

8,00€

PISANA

Pomodoro, Grana⁽⁷⁾, Acciughe*⁽⁴⁾, Capperi*

8,00€

4 FORMAGGI

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Gorgonzola⁽⁷⁾, Pecorino⁽⁷⁾, Fontina⁽⁷⁾

8,00€

4 STAGIONI

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Prosciutto Cotto⁽⁷⁾, Carciofini*, Olive nere*, Funghi champignon

8,00€

FUNGI E COTTO

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Funghi champignon, Prosciutto cotto⁽⁷⁾

8,00€

SPECK E MASCARPONE

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Speck, Mascarpone⁽⁷⁾

8,00€

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Zucchine⁽¹⁾, Melanzane⁽¹⁾ e Peperoni⁽¹⁾ grigliati, Carciofini*, Olive nere*

8,00€

Pizze Classiche

Classici senza tempo.



WURSTEL E PATATINE

8,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Wurstel⁽⁷⁾, Patatine fritte⁽¹⁾

MELANZANE E GRANA

8,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Melanzane⁽¹⁾, Grana a scaglie⁽⁷⁾

SALSICCIA E CIPOLLA

8,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Salsiccia⁽⁷⁾, Cipolla

SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA

8,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Salamino piccante, Gorgonzola⁽⁷⁾

TONNO E CIPOLLA

8,50€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Tonno*⁽⁴⁾, Cipolla

NICKY

9,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Funghi champignon, Prosciutto Cotto⁽⁷⁾, Carciofini*, Olive nere*, Würstel, Salamino Piccante

CRUDO, RUCOLA E GRANA

9,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana a scaglie⁽⁷⁾

FRUTTI DI MARE

12,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Frutti di Mare preparati da noi^{(2).(4).(14)}, Aglio, Prezzemolo

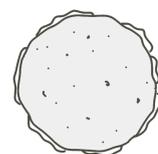
Sulle pizze classiche è possibile effettuare variazioni di ingredienti.

In caso di aggiunta di ingredienti si prevedono i seguenti supplementi:

- + 0,50€: aggiunta di pomodorini, rucola, grana, olive, cipolla, olive, funghi, carciofini, patatine, aglio, capperi, wurstel, melanzane, zucchine, peperoni
- + 1,00€: aggiunta di prosciutto cotto, salsiccia, salamino picc., acciughe, tonno, gorgonzola, mascarpone, pancetta
- + 1,50€: aggiunta di stracciatella, prosciutto crudo, bresaola, bufala, speck, tonno

Ripiene

Altre creazioni con l'impasto



RIPIENA AL COTTO

8,00€

Schiacciata ripiena di Prosciutto Cotto⁽⁷⁾ e Mozzarella⁽⁷⁾

RIPIENA AL CRUDO

9,00€

Schiacciata ripiena di Prosciutto Crudo di Parma e Mozzarella⁽⁷⁾

CALZONE

8,00€

Calzone ripieno di Prosciutto Cotto⁽⁷⁾ e Mozzarella⁽⁷⁾

PANE ARABO

9,00€

Schiacciata ripiena di Prosciutto Crudo di Parma, Mozzarella⁽⁷⁾, Rucola e Pomodori

Sulle ripiene si possono operare limitate variazioni o aggiunte di ingredienti.
Chiedere al personale di sala per eventuali modifiche.

Hamburger

Qualcos'altro oltre alla pizza



CLASSICO

11,00€

Hamburger di manzo, Panino con Sesamo^{(1),(11)}
Fette di Pomodoro, Insalata
Con o senza Formaggio⁽⁷⁾ (specificare al personale di sala)
Servito con Patate Fritte⁽¹⁾

RIVIERA

12,00€

Hamburger di manzo, Panino con Sesamo^{(1),(11)}
Pancetta, Mousse Stracciatella di Burrata⁽⁷⁾, Insalata.
Servito con Patate Fritte⁽¹⁾

RUSTICO

12,00€

Hamburger di manzo, Panino con Sesamo^{(1),(11)}
Melanzane grigliate⁽¹⁾, Pecorino⁽⁷⁾, Rucola.
Servito con Patate Fritte⁽¹⁾

Sugli hamburger non si possono apportare modifiche o variazioni. È possibile chiedere l'hamburger al piatto, senza pane.

Dessert

Dulcis in fundo



TIRAMISÙ

5,00€

Tiramisù⁽⁷⁾ preparato da noi a partire dal Savoiaro. Senza uova.

PANNA COTTA

5,00€

Panna cotta⁽⁷⁾ con vera Bacca di Vaniglia. Disponibile ai Frutti di Bosco, al Caramello o al Cioccolato

CHEESECAKE

5,00€

Cheesecake semifreddo.^{(1),(7)} Disponibile ai Frutti di Bosco, al Caramello o al Cioccolato

SOUFFLÉ

5,00€

L'ineguagliabile Tortino con il Cuore Caldo al Cioccolato

TORTA DELLA NONNA/DEL NONNO

5,00€

Tradizionale crostata^{(1),(3),(7)} di Pasta Frolla con Crema Pasticcera o Crema al Cioccolato.

DOLCE RIVIERA

5,00€

Semifreddo ai due Cioccolati⁽⁷⁾ (Fondente e Bianco), Gelée di Lamponi, Croccante al Cioccolato.

I dessert sono interamente di produzione propria, pertanto la loro disponibilità varia ogni giorno. Chiedere al personale di sala

Bevande

Cosa beviamo stasera?

Soft drinks



Acqua minerale in bottiglia

Naturale o Gassata

70 cl

2,00€

Bibita in lattina

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

33 cl

3,00€

Le Birre



Birra alla spina Bionda

Paulaner Hell (Münich Lager)

Birra bionda dal colore oro brillante. Leggera e rinfrescante. 4.9% vol

piccola (20cl)

3,00€

media (40cl)

5,00€

Birra Weiss in bottiglia

Weissbier, Birrificio Kapuziner-Mönchshof, 5.4% vol

50cl

6,00€

Bock Bier in bottiglia

Birra Rossa doppio malto, Birrificio Kapuziner-Mönchshof, 6.9% vol

50cl

6,00€

Vini

Perché stanno bene ovunque



5,00€

Vino al calice

calice di Vino Bianco, Vino Rosso o Prosecco



Rosso Toscano IGT - Zio Baffa

75 cl

15,00€

sangiovese 80%, syrah 20%, Vino Rosso Toscano Biologico, vol. 12.5%

Bolgheri rosso superiore DOC - Ferrari

75 cl

25,00€

cabernet sauvignon, cabernet franc, Bolgheri toscano DOC, vol. 14%



Vernaccia BIO- Suavis Mormoraia

75 cl

20,00€

vernaccia di San Gimignano 100%, Vino Bianco Toscano, vol. 12.5%

Gewurtztraminer DOP - Maison Castel

75 cl

20,00€

gewurtztraminer 100%, Vino Bianco Francese, vol. 12%

Vermentino Toscana IGT - Geografico

75 cl

18,00€

vermentino 100%, Vino Bianco Vermentino Toscano, vol. 12.5%



Prosecco DOC - Cornèr

75 cl

20,00€

Prosecco Treviso extra dry, glera 85%, vol. 11%

Senza glutine

Gluten free di produzione propria

Antipasti



ANTIPASTO RUSTICO

9,00€

Tagliere di affettati misti⁽⁷⁾, Pecorino⁽⁷⁾, accompagnato da Schiacciatina Senza Glutine

TAGLIERE DI FORMAGGI

9,00€

Tagliere di formaggi⁽⁷⁾ misti con Miele e Marmellate, accompagnato da Schiacciatina Senza Glutine

CARPACCIO DI BRESAOLA

9,00€

Piatto freddo con Bresaola, Rucola, Grana⁽⁷⁾ a scaglie, servito con Schiacciatina Senza Glutine

INSALATINA DI MARE

12,00€

Insalatina di mare^{(2),(4),(14)} calda servita su letto di Rucola o Insalata, accompagnata da Schiacciatina

Senza glutine

*7 piatti delle pizze senza glutine si distinguono per il loro colore
(arancioni o azzurri)*

Pizze



GOURMET BOLOGNA

11,00€

Stracciatella di Burrata DOP⁽⁷⁾, Mortadella I.G.P.⁽⁷⁾, Pistacchi⁽⁸⁾, Pecorino⁽⁷⁾

MARGHERITA

7,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾

PROSCIUTTO COTTO

7,50€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Prosciutto Cotto⁽⁷⁾

CRUDO RUCOLA E GRANA

9,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana⁽⁷⁾ a scaglie

SALAMINO PICCANTE

7,50€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Salamino piccante

NAPOLI

8,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Capperi*, Acciughe*⁽⁴⁾

FUNGHI E SALSICCIA

8,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Funghi champignon, Salsiccia⁽⁷⁾

SPECK E MASCARPONE

8,00€

Pomodoro, Mozzarella⁽⁷⁾, Speck, Mascarpone⁽⁷⁾

Senza glutine

Sempre dal reparto gluten-free...

Dessert



TIRAMISÙ

5,00€

Tiramisù⁽⁷⁾ preparato da noi a partire dal Savoiaro. Senza uova

SOUFFLÉ

5,00€

L'ineguagliabile Tortino⁽⁷⁾ con il Cuore Caldo al Cioccolato

PANNA COTTA

5,00€

Panna Cotta⁽⁷⁾ con vera Bacca di Vaniglia. Ai Frutti di Bosco, al Cioccolato o al Caramello

Birre



LEONARDO - GLUTEN FREE

6,50€

Lager Italiana, Birra artigianale gluten-free toscana, 4.9% vol
Birrifico artigianale "26 Nero"

Lista allergeni

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il relativo numero di riferimento.