











RIVA

RESTAURANT



ANTIPASTI MARE

- Crudo mare (tartare. sashimi, scampo, gambero)* (secondo disponibilità) 20
- Ostriche* speciales " Daniel Sorlut n°3 " (secondo disponibilità) 5 cad.
- Scampi 5/10 * (secondo disponibilità) 5 cad.
- Gamberi * (secondo disponibilità) 5 cad.
- Capasanta con crema di patate e porri   16
- Calamaro scottato, crema di carote e zenzero con polvere di olive   12
- Tataki di tonno con finocchi e arance   14





ANTIPASTI TERRA

- "NobilUovo Biancofiore" croccante con fonduta di caciocavallo e tartufo nero 16
- Tartare di manzo con bagnetto verde  16
- Torcinelli con giardiniera di verdure e pomodorino giallo 14
- Rape e patate con crema di pane di segale  12
- Zuppa di broccoli con uva e olive nere   12



PRIMI MARE

- Pasta mista "Pastificio Gentile" con crema di zucca e triglie*  16
- Tagliolino con vongole* veraci e passatina di topinambur  16
- Risotto **RIVA** (ostriche*. limone, melaverde) (minimo per 2 pax) 20

PRIMI TERRA

- Tortelli di brasato con brodo di porcini  16
- Fusillone crema di cicorie, pecorino e guanciale croccante 14
- Candela corta "Pastificio Gentile" con ragù della Domenica 15
- Spaghetto alla chitarra, curcuma, ceci e peperone crusco   12
- Spaghettone "Pastificio Gentile" al pomodoro con tarallo  12


SECONDI MARE

- Branzino* scottato, crema di cavolfiore e cardoncelli 18
- Filetto di merluzzo* in olio cottura, H2O di pomodoro, patate e olive   16
- Glacier 51* con sedano rapa, foglie di capperone e olio al finocchietto 35
- Polpo* scottato con salsa al vino rosso e cavolo nero 16

RIVA

RESTAURANT



SECONDI TERRA

- Guancia di manzo stracotta con spuma di patate 16
- Punta di petto di vitello con demi glace e pak choi 16
- Secreto iberico* con burro di arachidi e mela 16
- Filetto di manzo, patate e carote 20
- Sopra i mille va sul fuoco 55 al Kg
- Melanzana fondente  14
- Wagyu* (Yield-quality-grade **A5**)*** takuan e salsa Gyoza 55

PRE-DESSERT

- Selezione di formaggi (secondo disponibilità) 14
- Sorbetto 5

DESSERT

- Pane, burro e marmellata  8
- Pera e nocciola  8
- Petricore, barbabietola nella terra bagnata 8
- Tartelletta, mela e finocchio 8

COPERTO 3

SALA PRIVATA " TEATRO "  (da 2 a massimo 8 persone)

MENU DEGUSTAZIONE DA 4 PORTATE A SCELTA

COPERTO SALA PRIVATA TEATRO 10

I prodotti possono contenere allergeni, rivolgetevi al nostro personale di sala per maggiori informazioni o per segnalare eventuali allergie.



 NO LATTOSIO

 VEGETARIANO

 NO GLUTINE

*qualora non fosse possibile reperire il prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto abbattuto all'origine di alta qualità.

** In base alla disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato

*** Il sistema di classificazione utilizzato in Giappone mostra il grado di resa (A, B o C) e il grado di qualità della carne (1-5)