
















# RIVA

RESTAURANT

## ANTIPASTI MARE

- Crudo mare ( sfilettati, scampo, gambero )\* ( secondo disponibilità )   22
- Ostriche\* speciales " Daniel Sorlut n°3 " ( secondo disponibilità ) 5 cad.
- Crema di zucca e zenzero con crudo di gamberi rossi\*   14
- Calamaro\* scottato, crema di carote e zenzero con polvere di olive   14
- Tataki di tonno\*\* con finocchi e arance   16





## ANTIPASTI TERRA

- "NobilUovo Biancofiore" croccante con fonduta di caciocavallo e tartufo nero 18
- Tartare di manzo con senape all'arancia e barbabietole   16
- Spuma di patate con rape e salsiccia croccante  14
- Flan di bietola, zuppa di pomodoro e frisella tostata  12
- Crema di broccoli, uva, olive nolche e chips di polenta    14

## PRIMI MARE

- Calamarata datterino giallo, tartare di tonno\* e polvere di olive  16
- Tagliolino alla polpa di ricci\*  18
- Risotto **RIVA** ( ostriche\*. limone, melaverde )   20

## PRIMI TERRA

- Pasta mista, patate, provola affumicata e guanciale croccante  14
- Orecchiette di grano arso al pesto di mandorle e pomodoro secco   16
- Pacchero con ragù della Domenica 18
- Bigoli cacio e pepe con sugo bianco di salsiccia e castagne 16
- Spaghettoni "Pastificio Gentile" al pomodoro con tarallo  14











## SECONDI MARE

- Darna di branzino\* con crema di cavolfiore e cardoncelli   22
- Baccalà\* in olio cottura, crema di patate, pomodorino e chips di riso   22
- Polpo\* arrosto, nduja e cetriolo   20


# RIVA

RESTAURANT







## SECONDI TERRA

- Guancia di manzo stracotta con sedano rapa e crostone di pane 22
- Carre di agnello\*, maionese di mandorle e radicchio   22
- Secreto iberico\* con burro di arachidi e mela   20
- Filetto di manzo\*, patate e carote  24
- Sopra i mille va sul fuoco   60 al Kg
- Finocchio fondente    14

## PRE-DESSERT

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

## DESSERT

- Bignè croccante pralinato alla nocciola e panna 8
- Sbrisolona Bari Vs Mantova 1-1  8
- La mela di Biancaneve    8
- Tortino al cioccolato 70% con amarene e panna   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