

# RIVIERA

RESTAURANT • LOUNGE CLUB

## I CRUDI

OSTRICHE FINE DE CLAIRE POGET <i>(1, 4)</i>	cad. 8
OSTRICHE TARBORIECH RISERVA SCARDOVARI <i>(1, 4)</i>	cad. 9

## LE TARTARE

TARTARE DI GAMBERO <i>mango e salsa di soia agli agrumi.</i> <i>(2, 4, 6)</i>	13
TARTARE DI TONNO <i>guacamole, pompelmo rosa, salsa ponzu e croccante di pasta kataifi.</i> <i>(4, 6)</i>	12
BATTUTA DI CHIANINA <i>cialda al sesamo, datterini dry, olive nere e burrata.</i> <i>(1, 7, 11)</i>	11

## TO SHARE

POLPO CAPRESE <i>variazione di pomodorini, spuma di mozzarella di bufala e olio al basilico.</i> <i>(4, 7, 13)</i>	13
CROCCHETTA DI BACCALÀ <i>spuma di patate, olive nere e cipolla di Tropea caramellata.</i> <i>(1, 4, 7)</i>	12
CAPASANTA SCOTTATA <i>scarola capperi e olive. (2pz)</i> <i>(4, 13)</i>	19
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA <i>ripieno di mozzarella di bufala, ricotta e acciuga del Cantabrico. (2pz)</i> <i>(5, 7, 4)</i>	11
TACOS VEGETARIANO <i>come una parmigiana di melanzane, pomodoro e mozzarella. (2pz)</i> <i>(1, 5, 7)</i>	8
TACOS FISH <i>gambero al vapore, chutney di mango e lime. (2pz)</i> <i>(1, 2, 5, 6)</i>	9
TACOS BEEF <i>battuta di chianina, burrata e tartufo. (2pz)</i> <i>(1, 2, 5, 7)</i>	10

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intossicazioni*

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasil, noci macadania)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Lupini
13. Molluschi