

# RIVIERA

RESTAURANT • LOUNGE CLUB

SHARING FOOD AND APPETIZER

# 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>emulsione di zenzero e passion fruit.</i> <i>(2, 4, 6)</i>	13
TARTARE DI TONNO <i>burrata, guacamole e cialda croccante al wasabi.</i> <i>(4, 7)</i>	12
BATTUTA DI CHIANINA <i>tartufo, maionese alla senape, uovo di quaglia e nocciole tostate.</i> <i>(7, 8, 10)</i>	11

## TO SHARE

TAGLIATELLA DI SEPPIA <i>il suo nero, carote, limone e zenzero.</i> <i>(4, 13)</i>	13
CROCCHETTA DI BACCALÀ <i>emulsione di peperoni, olive nere e ricci di scarola.</i> <i>(1, 4, 5, 7)</i>	12
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA <i>ripieno di mozzarella di bufala, ricotta e acciughe del Cantabrico.</i> <i>(1, 4, 7)</i>	11
TEMPURA DI CALAMARI E GAMBERI <i>(1, 2, 4, 5)</i>	12
TACOS VEGETARIANO <i>verdure grigliate, burrata e maionese al pomodoro. (3pz)</i> <i>(1, 7, 10)</i>	8
TACOS CHICKEN <i>pollo al vapore, guacamole, pico de gallo e salsa al coriandolo. (3pz)</i> <i>(1, 5, 7)</i>	9
TACOS FISH <i>iceberg, mango, calamari in tempura e wasabi. (3pz)</i> <i>(1, 5, 6, 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