



VIA EZIO BIONDI 2  
ANGOLO VIA PIERO DELLA FRANCESCA  
20154 MILANO MI

+39 02 3450970

INFO@RIVIERAMILANO.COM



RIVIERA  
RESTAURANT·LOUNGE CLUB

WWW.RIVIERAMILANO.COM

FOOD MENÙ

## I CRUDI

OSTRICHE FINE DE CLAIRE POGET <i>(14)</i>	cad. 7
OSTRICHE TARBORIECH RISERVA SCARDOVARI <i>(14)</i>	cad. 8
CAVIALE SELEZIONE OSCIETRA KALA 30 GR. <i>servito con blinis e burro mantecato.</i> <i>(4)</i>	98
IL GRAND PLATEAU DI CRUDO DEL RIVIERA ( PER 2 PERSONE ) <i>ostriche, gamberi rossi, mazzancolle, scampi, tonno, salmone, calamari.</i> <i>(2, 4, 6, 12, 14)</i>	88

## LE TARTARE

TARTARE DI GAMBERO ROSSO <i>passion fruit e zenzero.</i> <i>(2, 6, 12)</i>	22
BATTUTA DI CHIANINA <i>uovo di quaglia, tartufo e nocciole tostate.</i> <i>(3, 7, 8, 10)</i>	18
TARTARE DI TONNO <i>burrata, guacamole e cialda croccante al wasabi.</i> <i>(4, 7)</i>	20

## TO SHARE

GAMBERI AL VAPORE <i>con insalata di carciofi, olio e limone.</i> <i>(2, 8, 12)</i>	20
CALAMARI <i>appena scottati con erbe aromatiche e pappa al pomodoro.</i> <i>(7, 14)</i>	18
TERRINA DI FOIE GRAS <i>con prugne, lamponi e pan brioche.</i> <i>(7, 8)</i>	24
CAPASANTA ROSOLATA <i>funghi di stagione e fonduta allo zafferano.</i> <i>(8, 14)</i>	24
FLAN DI VERDURE <i>spuma al parmigiano e tartufo nero.</i> <i>(3, 7)</i>	16
POLPO SCOTTATO <i>scarola, olive, capperi, nduja</i> <i>(3, 7)</i>	22
TACOS BEEF <i>tartare di manzo, burrata e tartufo. (3pz)</i> <i>(1, 7)</i>	18
TACOS FISH <i>salmone, guacamole, jalapeño. (3pz)</i> <i>(1, 4, 14)</i>	18

### 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. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

## I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI <i>al tartufo nero.</i> <i>(1, 7)</i>	26
TAGLIATELLE <i>con ragù d'anatra al profumo di arance.</i> <i>(1, 7)</i>	20
RAVIOLI <i>di brasato di manzo, il suo fondo come salsa e scaglie di parmigiano.</i> <i>(1, 7)</i>	20
MACCHERONCINO <i>con tartare di gamberi rossi e carciofi brasati.</i> <i>(1, 2, 12)</i>	24
LINGUINE <i>con calamari, gamberi e frutti di mare.</i> <i>(1, 2, 4, 12, 14)</i>	22
MEZZI PACCHERI <i>con gallinella di mare e pomodorini.</i> <i>(1, 4)</i>	24
SPAGHETTINO VERRIGNI <i>con vongole veraci e bottarga.</i> <i>(1, 4, 14)</i>	23

## I SECONDI PIATTI

CARRÈ DI VITELLO <i>al forno con patate e salsa al Chianti.</i>	25
GUANCIA DI MANZO <i>cotta a bassa temperatura, spuma di patate e cime di rapa.</i> <i>(7)</i>	24
FILETTO DI BLACK ANGUS <i>alla griglia, scaloppa al foie gras e salsa al marsala.</i>	30
BRANZINO <i>arrostito, spinaci e salsa allo zafferano.</i> <i>(4)</i>	26
SALMONE <i>alla griglia, verdure al vapore e salsa ponzu.</i> <i>(4, 7)</i>	24
FILETTO DI ROMBO <i>arrosto, patate croccanti, carciofi e topinambur.</i> <i>(4, 7)</i>	30
TONNO TATAKI <i>con sesamo, erbe aromatiche e caponatina di verdure.</i> <i>(4, 11)</i>	24

## CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	7
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO	7
CIME DI RAPA, OLIO E PEPERONCINO	7
SCAROLA, CAPPERI E OLIVE NERE	7

## LE DOLCI IDEE

RIVIERA DESSERT SELECTION ( PER 2 PERSONE ) <i>degustazione di 6 piccoli dessert.</i> <i>(1, 3, 7, 8)</i>	20
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA <i>con crema chantilly e frutti di bosco.</i> <i>(1, 3, 7)</i>	10
TARTELLETTA <i>di pastiera napoletana e sorbetto al mandarino.</i> <i>(1, 3, 7)</i>	10
SEMISFERA AL CIOCCOLATO <i>fondente con spuma al mango e passion fruit.</i> <i>(3, 7)</i>	10
I SORBETTI E I GELATI DEL RIVIERA <i>(3, 7)</i>	10
PLATEAU DI FRUTTA DI STAGIONE	20
COPERTO	5