



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

LUNCH MENU

STARTERS AND SALADS

LATTUGA ROMANA, DRESSING CAESAR, CROSTINI DI PANE, POLLO E PARMIGIANO. <i>Caesar salad: Roman lettuce, dressing caesar, croutons, chicken and parmesan.</i> (1, 7)	10
INSALATA NIZZARDA: FAGIOLINI, PATATE, TONNO, UOVA, ACCIUGHE, POMODORINI E OLIVE. <i>Nizzard salad: Green beans, potatoes, tuna, eggs, anchovies, cherry tomatoes and olive.</i> (3, 4)	10
INSALATA RIVIERA: LATTUGHINO, FINOCCHI, ARANCE, RISO VENERE E SALMONE MARINATO. <i>Salade Riviera: salade, fennels, oranges, venis rice and marinated salmon.</i> (4)	10
INSALATA CAPRESE: MOZZARELLA POMODORI E BASILICO <i>Caprese salad: mozzarella, tomatoes and basil.</i> (7)	10
CARPACCIO DI MANZO: RUCOLA SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI. <i>Beef carpaccio: Grana Padano, cherry tomatoes and salade.</i> (4)	14
PROSCIUTTO E MELONE. <i>Ham and melon.</i>	14

PIATTI UNICI / UNIQUE DISHES

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, COSCIA DI FARAONA E IL SUO FONDO. <i>Saffron risotto, guinea fowl leg and its stock.</i> (7)	22
COUS COUS CON VERDURINE PROFUMATE AL LIMONE SALMONE MARINATO E GAMBERI. <i>Cous cous with lemon-scented vegetables, marinated salmon and prawns.</i> (2, 4)	22
COPERTO / COVER	2

GUESTS WITH ALLERGIES AND INTOLERANCES SHOULD MAKE A MEMBER OF THE TEAM AWARE BEFORE PLACING AN ORDER FOR FOOD OR BEVERAGES

Allergen legend :

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, macadania nuts)
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins
14. Molluscs

MAIN COURSE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI TRE POMODORI, CREMA DI BURRATA E BASILICO. <i>Spaghetti with three tomatoes and burrata cream.</i> (1, 7)	12
MACCHERONCINI, TONNO, FINOCCHIETTO E PECORINO TOSCANO. <i>Macaroni with tuna, fennel and Tuscan pecorino cheese.</i> (1, 7, 4)	14
MEZZI PACCHERI, FRUTTI DI MARE E POMODORINI. <i>Pasta with mussels and clams.</i> (1, 14)	14
RAVIOLI CAPRESE, POMODORINI, CREMA DI BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO <i>Ravioli caprese, Cherry tomatoes, cream of basil and Parmesan cheese.</i> (1, 7)	14
BRANZINO PATATE OLIVE NERE E BASILICO. <i>Sea bass, cherry tomatoes and black olives.</i> (1, 4)	18
TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO, SPINACINO E CREMA DI PATATE. <i>Sliced beef sirloin and potatoes with rosemary.</i> (7)	18
COSCIA DI FARAONA E PATATE AL ROSMARINO. <i>Pharaoh's thigh with potatoes.</i>	16
SALMONE ARROSTITO SALSIA DI SOIA E VERDURINE. <i>Roasted salmon and vegetable.</i> (1, 6, 4)	18

CONTORNI / SIDE DISHES

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA. <i>Grilled seasonal vegetables.</i>	7
INSALATA DI POMODORI E BASILICO. <i>Tomato and basil salad.</i>	7
PATATE AL FORNO. <i>Baked potatoes.</i>	7
INSALATA CAROTE E FINOCCHI <i>Carrot and fennel salad.</i>	7

DESSERT

CREMA DI TIRAMISÙ. <i>Tiramisu cream.</i> (7)	7
BABÀ CREMA AL CIOCCOLATO E LAMPONI. <i>Baba cream with chocolate and raspberries.</i> (1, 7)	7
TARTELLETTA CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE DI BOSCO. <i>Chantilly cream tart and wild strawberries.</i> (1, 7, 3)	7
GELATINI DI FRUTTA FRESCA E SECCA RIPIENI DEL LORO GELATO. <i>Fresh and dried fruit gelatini filled with their own ice cream.</i> (1, 7, 3)	9