



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 <i>(14)</i>	cad. 8
OSTRICHE GILLARDEAU <i>(14)</i>	cad. 9
CAVIALE OSCIETRA SELEZIONE PRUNIER 30 GR. <i>servito con blinis burro montato. (4)</i>	95
IL GRAND PLATEAU DI CRUDO DEL RIVIERA (PER 2 PERSONE) <i>ostriche, gamberi rossi, mazzancolle, scampi, tonno, salmone e tagliatella di calamari. (2, 4, 12, 14)</i>	88

LE TARTARE

TARTARE DI GAMBERO ROSSO <i>denso di sedano e mousse di bufala. (2, 7, 9, 12)</i>	26
TARTARE DI SALMONE <i>gazpacho di pomodoro giallo, mela granny e ikura. (4, 6)</i>	25
BATTUTA DI CHIANINA <i>maionese all'acciuga, olive nere, fior di capperi e cialda croccante. (1, 3, 4, 8, 10)</i>	24

TO SHARE

POLPO SCOTTATO <i>bufala affumicata, spinaci croccanti e confit di pomodoro. (4, 7)</i>	24
CAPASANTA ROSOLATA <i>crema di barbabietola, zucchine e ikura. (4, 12)</i>	28
TERRINA DI FOIE GRAS <i>con prugne confit, lamponi e pan brioche tartufato. (1, 7)</i>	27
CIALDA DI RISO <i>acciuga del Cantabrico e burrata. (5pz) (1, 4, 5, 7)</i>	18
CALAMARI SCOTTATI <i>pappa al pomodoro e basilico. (4, 7, 14)</i>	22
INSALATA DI GAMBERI <i>carciofi croccanti, maionese al pepe e pomodorino giallo. (2, 3, 5)</i>	19
TACOS MORBIDO <i>guancia di manzo, confit e pico de gallo (3pz). (1)</i>	18
FLAN DI VERDURA <i>spuma al parmigiano e tartufo. (3, 7)</i>	18
CEVICHE RIVIERA <i>salmone, polpo, ricciola, cetriolo e lime. (1, 4, 6, 14)</i>	23

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

RAVIOLO DI BRANZINO <i>fumetto di pesce con cozze, basilico e polvere di olive nere. (1, 3, 4, 14)</i>	25
SPAGHETTO DI GRANO DURO <i>vongole e bottarga. (1, 7, 4)</i>	25
MEZZO PACCHERO RIVIERA <i>calamari, gamberi, cozze, vongole e lime. (1, 2, 4, 14)</i>	26
SPAGHETTO ALLA CHITARRA <i>al pomodoro fresco, crema di burrata e basilico. (1, 7, 14)</i>	22
TAGLIOLINO FRESCO <i>alla milanese, spuma al grana e tartufo. (1, 3, 9)</i>	28
MACCHERONCINO DI PASTA FRESCA <i>ragù di vitello, porcini affumicati e caciocavallo podolico. (1, 5, 7, 11)</i>	25

I SECONDI PIATTI

SALMONE ARROSTITO <i>salsa di topinambur, cicoria e crumble di pistacchio. (1, 4, 7, 8, 14)</i>	27
TONNO TATAKI <i>crema di patate viola, packcoi al sesamo e glassa di miso. (1, 4, 6, 11)</i>	27
BRANZINO <i>cremoso di pomodoro, patate, cialda al basilico e polvere di olive nere. (4, 7)</i>	28
AGNELLO <i>il suo fondo, patate al rosmarino e chimichurri estivo. (9)</i>	29
FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS <i>alla griglia, scaloppa di foie grass, spinacino saltato e il suo fondo. (9)</i>	35
CARRÈ DI VITELLO <i>puree di patata dolce e porro al forno glassato all'aceto balsamico. (5, 6, 7, 11)</i>	29

CONTORNI

CIME DI RAPA LEGGERMENTE PICCANTI	9
PATATE AL FORNO PROFUMATE AL ROSMARINO	9
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	9
INSALATINA DI CAROTE, FINOCCHI E RADICCHIO CON VINAIGRETTE AL MIELE E SENAPE	9

LE DOLCI IDEE

RIVIERA DESSERT SELECTION (PER 2 PERSONE) <i>degustazione di 6 piccoli dessert. (1, 3, 7, 8)</i>	25
LA NOSTRA MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO <i>con crema chantilly e frutti di bosco. (1, 3, 7)</i>	12
SFERA AL CIOCCOLATO <i>ripiena di gelato alla nocciola e spuma di fragola. (7, 8)</i>	12
TARTELLETTA <i>con crema fondente, coulis di lamponi e fragole. (1, 7, 8)</i>	12
I SORBETTI E I GELATI DEL RIVIERA <i>(3, 7)</i>	10
PLATEAU DI FRUTTA DI STAGIONE	22

COPERTO	5
---------	---