

MENÙ APERITIVO

OSTRICHE FINE DE CLAIRE <i>(14)</i>	cad. 8
OSTRICHE GILLARDEAU <i>(14)</i>	cad. 9
SCAMPO <i>(14)</i>	cad. 10
TARTAR DI SALMONE <i>gazpacho di pomodoro giallo, mela granny e ikura. (4, 6)</i>	14
TACOS MORBIDO <i>guancia di manzo, confit e pico de gallo (2pz). (1)</i>	10
CALAMARI SCOTTATI <i>pappa al pomodoro e basilico (2pz). (4, 7, 14)</i>	14
POLPO SCOTTATO <i>bufala affumicata, spinaci croccanti e confit di pomodoro. (4, 7)</i>	10
COUS COUS DI MARE <i>(1, 4, 14)</i>	10

I NOSTRI APERITIVI IN SHARING

Tartare salmone
Polpo scottato
Cous cous di mare
Calice di vino o drink

€50 (per due persone)

Tacos morbido
Calamaro scottato
Cous cous di mare
Calice di vino o drink

€50 (per due persone)

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 brasilie, noci macadania)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

RIVIERA

RESTAURANT LOUNGE CLUB



MENÙ APERITIVO