



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. 8
OSTRICHE TARBORIECH RISERVA SCARDOVARI <i>(14)</i>	cad. 9
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>acqua al cetriolo, jalapeño, lime e coriandolo.</i> <i>(2, 12)</i>	26
TARTARE DI RICCIOLA <i>chutney di maracujá e salsa ponzu.</i> <i>(4, 6)</i>	24
BATTUTA DI CHIANINA <i>puntarelle, acciuga del Cantabrico e maionese alla senape.</i> <i>(3, 4, 7)</i>	24

TO SHARE

TIEPIDO DI MARE AL VAPORE <i>polpo, gambero, calamari e verdure allo sfusato amalfitano.</i> <i>(4, 12, 14)</i>	26
CAPASANTA ROSOLATA <i>crema di melanzane, salsa di mozzarella di bufala, pomodorini confit e basilico.</i> <i>(4, 7)</i>	28
CALAMARI <i>appena scottati con erbe aromatiche e pappa al pomodoro.</i> <i>(4, 7, 14)</i>	22
TERRINA DI FOIE GRAS <i>con prugne, lamponi e pan brioche.</i> <i>(7, 8)</i>	27
VITEL TONNÈ <i>salsa tonnata, polvere di capperi, cipolla di Tropea in agrodolce e jus di vitello.</i> <i>(3)</i>	23
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA <i>ripieno di caprino e salsa di pera kaiser. (3pz)</i> <i>(1, 5, 7)</i>	21
TACOS MORBIDO <i>anatra confit e pico de gallo. (2pz)</i> <i>(1, 7)</i>	18
TOSTADA <i>polpo, chorizo, avocado al lime e mayo piccante. (4pz)</i> <i>(1, 4)</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

MEZZI PACCHERI <i>ricciola, pomodorini gialli e lemon grass.</i> <i>(1, 4)</i>	25
MACCHERONCINO <i>cozze, pecorino toscano e finocchietto.</i> <i>(1, 7, 14)</i>	23
CHITARRA ALLA NERANO <i>zucchine al Parmigiano Reggiano.</i> <i>(1, 7)</i>	22
TAGLIOLINI <i>al tartufo nero.</i> <i>(1, 7)</i>	28
SPAGHETTO DI GRANO DURO <i>vongole veraci e bottarga.</i> <i>(1, 4, 14)</i>	25
RAVIOLO <i>ripieno di burrata, calamaretto spillo e asparagi.</i> <i>(1, 4, 7)</i>	27

I SECONDI PIATTI

TONNO TATAKI <i>con sesamo, crema di patate, salsa di soia e verdure.</i> <i>(1, 4, 6, 7, 11)</i>	27
BRANZINO <i>arrostito, frutti di mare e asparagi.</i> <i>(4, 14)</i>	28
FILETTO DI ROMBO <i>patate croccanti, indivia belga e salsa allo zafferano.</i> <i>(4, 7)</i>	33
CARRÉ DI VITELLO <i>al forno, il suo fondo e ratatouille di verdure.</i>	29
FILETTO DI BLACKANGUS <i>alla griglia, spinacino saltato, scaloppa al foie gras e salsa al marsala.</i> <i>(9)</i>	35
AGNELLO <i>scottato in crosta di senape e pane alle erbe su scarola.</i> <i>(1, 9, 10)</i>	28

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	9
PATATE AL FORNO PROFUMATE AL ROSMARINO	9
SCAROLA PINOLI E UVA SULTANINA	9

LE DOLCI IDEE

RIVIERA DESSERT SELECTION (PER 2 PERSONE) <i>degustazione di 6 piccoli dessert.</i> <i>(1, 3, 7, 8)</i>	25
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA <i>con crema chantilly e frutti di bosco.</i> <i>(1, 3, 7)</i>	12
SFERA AL CIOCCOLATO <i>ripiena di gelato al caffè e crema al mascarpone.</i> <i>(7)</i>	12
I SORBETTI E I GELATI DEL RIVIERA <i>(3, 7)</i>	10
PLATEAU DI FRUTTA DI STAGIONE	22

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