

## MENÙ APERITIVO

OSTRICHE FINE DE CLAIRE POGET <i>(1#)</i>	cad. 8
OSTRICHE TARBORIECH RISERVA SCARDOVARI <i>(1#)</i>	cad. 9
GAMBERO ROSSO <i>(1#)</i>	cad. 10
SCAMPO <i>(1#)</i>	cad. 10
TARTARE DI GAMBERO ROSSO 50 GR. <i>acqua al cetriolo, jalapeño, lime e coriandolo.</i> <i>(2, 12)</i>	19
TACOS MORBIDO <i>anatra confit e pico de gallo. (2pz)</i> <i>(1, 7)</i>	10
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA <i>ripieno di caprino e salsa di pera kaiser.</i> <i>(1, 5, 7)</i>	cad. 7
CAPASANTA ROSOLATA <i>crema di melanzane, salsa di mozzarella di bufala,</i> <i>pomodorini confit e basilico.</i> <i>(4, 7)</i>	cad. 9
TOSTADA <i>polpo chorizo, avocado al lime e mayo piccante. (2pz)</i> <i>(1, 4)</i>	8
CALAMARO <i>in tempura e patata chips</i> <i>(5, 4, 1)</i>	10
TERRINA DI FOIE GRAS <i>granella di pistacchio pan brioche e lampone.</i> <i>(7, 8)</i>	13
VITEL TONNÈ <i>salsa tonnata, polvere di capperi, cipolla di Tropea</i> <i>in agrodolce e jus di vitello.</i> <i>(8)</i>	13

### 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

# RIVIERA

RESTAURANT LOUNGE CLUB

MENÙ APERITIVO