



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.</i> <i>(4)</i>	95
IL GRAND PLATEAU DI CRUDO DEL RIVIERA* (PER 2 PERSONE) <i>ostriche, gamberi rossi, mazzancolle, tonno, salmone e tagliatella di calamari.</i> <i>(2, 4, 12, 14)</i>	88

LE TARTARE

TARTARE DI SALMONE <i>avocado e jalapeño.</i> <i>(4, 6)</i>	25
TARTARE DI GAMBERO ROSSO* <i>gazpacho di datterini e crema di burrata al lime.</i> <i>(2, 12)</i>	26
BATTUTA DI CHIANINA <i>olive nere, pomodorini, fior di capperi e cialda di pane croccante.</i> <i>(1, 7, 10)</i>	24

DA CONDIVIDERE

POLPO CAPRESE* <i>appena scottato variazione di pomodori, mozzarella di bufala e basilico.</i> <i>(4, 7)</i>	24
CAPASANTA ROSOLATA* <i>zucchine, salsa ponzu alla scapece e ikura.</i> <i>(1, 4, 6)</i>	28
TERRINA DI FOIE GRAS <i>con prugne, lamponi e pan brioche.</i> <i>(7, 8)</i>	27
CIALDA DI RISO <i>acciuga del cantabrico e burrata. (5pz)</i> <i>(1, 4, 5, 7)</i>	18
CALAMARI* <i>appena scottati, erbe aromatiche e pappa al pomodoro.</i> <i>(4, 7, 14)</i>	22
TOSTADA <i>salmone marinato, guacamole e peperoncino serrano. (4pz)</i> <i>(1, 4, 5)</i>	18
TACOS MORBIDO <i>guancia di manzo, confit e pico de gallo. (3pz)</i> <i>(1)</i>	18
CEVICHE RIVIERA <i>salmone, polpo, ricciola.</i> <i>(1, 4, 6, 14)</i>	23
FLAN DI VERDURE <i>spuma al parmigiano e tartufo.</i> <i>(3, 7)</i>	22

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

* Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti.

I PRIMI PIATTI

RAVIOLO <i>ripieno di mozzarella, porcini, calamaretti e gamberi.</i> <i>(1, 2, 4, 7)</i>	25
SPAGHETTO DI GRANO DURO <i>vongole e bottarga.</i> <i>(1/7/4)</i>	25
MEZZO PACCHERO RIVIERA* <i>calamari, gamberi, cozze, vongole e lime.</i> <i>(1, 2, 4, 14)</i>	26
SPAGHETTO <i>al pomodoro fresco, crema di burrata e basilico.</i> <i>(1, 7, 14)</i>	22
TAGLIOLINO <i>crudo di gamberi e tartufo.</i> <i>(1, 2, 12)</i>	28
MACCHERONCINO DI PASTA FRESCA <i>ragout bianco di vitello e caciocavallo podolico.</i> <i>(1, 7, 9)</i>	24

I SECONDI PIATTI

SALMONE ARROSTITO <i>creme fraîche al lime, zucchine e menta.</i> <i>(4, 7)</i>	27
TONNO TATAKI* <i>verdure e crema di carote allo zenzero.</i> <i>(1, 4, 6, 7, 11)</i>	27
BRANZINO <i>all'acqua pazza, olive nere e patate.</i> <i>(4)</i>	28
CARRÉ DI VITELLO <i>cime di rapa al peperoncino e purè di patate.</i> <i>(7, 9)</i>	29
AGNELLO <i>il suo fondo, patate al rosmarino e chimichurri.</i> <i>(9)</i>	29
FILETTO DI MANZO DI BLACK ANGUS <i>alla griglia, spinacino saltato, scaloppa di foie gras e il suo fondo.</i> <i>(9)</i>	35

CONTORNI

CIME DI RAPA	9
PATATE AL FORNO PROFUMATE AL ROSMARINO	9
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	9
INSALATINA DI CAROTE E FINOCCHI	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 alla nocciola e spuma di passion fruit.</i> <i>(8, 7)</i>	12
TARTELLETTA <i>crema al limone e lamponi.</i> <i>(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