

RIVA

Il cibo é condivisione, mangiare é un rito di convivialità, amicizia e celebrazione.

La cucina, invece, é fatta di arte, pensiero e di sostanza, sempre tesa a valorizzare la materia prima.

La nostra filosofia é garantire la massima espressione nel sapore e nella qualità della materia stessa, dettata da nuove tecniche, ma facendo fede a quella che é la storia da dove noi cresciamo.

Ed il nostro più importante impegno é quello di garantire a voi del tempo di piacere.

Benvenuti.

Executive Chef Cimadamore Emanuele

Food is sharing, eating is a rite of
conviviality, friendship and celebration.
The Kitchen, on the other hand, is made up of
art, thought and substance, always aimed at
enhancing the raw material.

Our philosophy is to guarantee the maximum
expression in the flavor and quality of the
material itself, dictated by the new techniques,
but in keeping with the history from which we
grow.

And our most important commitment is to guarantee
you some pleasure time.

Welcome.

Executive Chef Cimadamore Emanuele

MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

SEAFOOD TASTING MENÙ

Menù composto da 5 portate estrapolate dallo chef

Menù consisting of 5 courses extrapolated by the chef

55

Il percorso degustazione é obbligatorio per l'intero tavolo

The tasting menù is binding for the whole table

MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA

LAND TASTING MENÙ

Menù composto da 5 portate estrapolate dallo chef

Menù consisting of 5 courses extrapolated by the chef

50

Il percorso degustazione é obbligatorio per l'intero tavolo

The tasting menù is binding for the whole table

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono stati acquistati freschi e abbattuti a - 18° da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo

The products marked with an asterisk were purchased fresh and chilled at - 18° by us after preparation to maintain the nutritional properties during storage, following the procedures of the self - control plan.

PICCOLA DEGUSTAZIONE VEGETALE

SMALL VEGETABLE TASTING

Uovo affumicato, provola, guanciale e tuorlo marinato

Smoked egg, provolone, bacon and marinated yolk

15

Tortello di Parmigiano Reggiano 36 mesi, pomodoro, basilico

Tortello of Parmigiano Reggiano 36 months, tomato, basil

15

Patate ratte, olio, rosmarino, sale Maldon

Ratte potatoes, oil, rosemary, Maldon salt

6

La nostra misticanza, erbe e germogli

Our mixed salad, herbs and sprouts

6

Coperto, servizio e pane 3.50

Covered, service and bread

Per intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala

For intolerances or allergies, contact the dining room staff

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono stati acquistati freschi e abbattuti a - 18° da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo

The products marked with an asterisk were purchased fresh and chilled at - 18° by us after preparation to maintain the nutritional properties during storage, following the procedures of the self - control plan.

MENÙ A LA CARTÉ

A LA CARTÉ MENÙ

ANTIPASTI

APPETIZERS

17,00 Seppia, patate e riccio di mare

Cuttlefish, potatoes and sea urchin

16,00 Sgombro, lamponi fermentati, stracciatella di bufala e lattuga di mare

Mackerel, fermented raspberries, buffalo stracciatella and sea lettuce

16,00 Crudo di orata, acqua di pomodoro, albicocche e astice*

Raw sea bream, tomato water, apricots and lobster *

16,00 Polipo, pollo, patata e indivia

Octopus, chicken, potato and endive

16,00 Sandwich di triglia, anguria arrostita, aglio nero e nocciole

Sandwich of mullet, roasted watermelon, black garlic and hazelnuts

15,00 Tartare di Fassona, uovo acido e peperone arrostito

Fassona tartare, sour egg and roasted pepper

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono stati acquistati freschi e abbattuti a - 18° da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo

The products marked with an asterisk were purchased fresh and chilled at - 18° by us after preparation to maintain the nutritional properties during storage, following the procedures of the self - control plan.

PRIMI

FIRST DISHES

- 17,00 Spaghettone Pietro Massi all' albume,
vongole veraci, prezzemolo e pastinaca**
Spaghettone Pietro Massi with egg white, clams, parsley
and parsnip
- 19,00 Capellini, plancton marino, bisque crostacei,
calamari e limone nero**
Capellini, marine plankton, shellfish bisque, squid
and black lemon
- 19,00 Risotto Acquerello ai pomodori, burro all'aringa e
gamberi rossi di Mazara del Vallo**
Acquerello risotto with tomatoes, herring butter and red prawns
from Mazara del Vallo
- 18,00 Tortello di mandorla, scampi, consommé di patanegra**
Almond tortello, scampi, patanegra consommé
- 16,00 Fagottino di agnello, burro al timo e mirtilli fermentati**
Lamb bundle, thyme butter and fermented blueberries

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono stati acquistati freschi e abbattuti a - 18° da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo

The products marked with an asterisk were purchased fresh and chilled at - 18° by us after preparation to maintain the nutritional properties during storage, following the procedures of the self - control plan.

SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSES

21,00 Tonno rosso e piselli

Red Tuna and peas

21,00 Branzino chiuso nel porro, fondente di patata bianca e Beurre Blanc

Sea bass closed in leek, white potato fondant and Beurre Blanc

19,00 Baccalà in tempura, brodo freddo di cipolle bianco e aceto

Cod in tempura, cold broth of white onions and vinegar

SECONDI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES

20,00 Pancia di maialino, pere, melanzane e fiori

Pig belly, pears, aubergines and flowers

21,00 Petto di anatra, carote e arancia

Duck breast, carrots and orange

Coperto, servizio e pane 3.50

Covered, service and bread

Per intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala

For intolerances or allergies, contact the dining room staff

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono stati acquistati freschi e abbattuti a - 18° da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo

The products marked with an asterisk were purchased fresh and chilled at - 18° by us after preparation to maintain the nutritional properties during storage, following the procedures of the self - control plan.