



ROCCA RIVIERA

STARTERS TO SHARE

Oliven, Nüsse, Parmigiano ... 11
Olives, nuts, Parmigiano

Prosciutto di Parma, Grissini ... klein 13 · groß 23

Rocca Flammkuchen, frischer Trüffel, Crème fraîche, konfierte Datteltomaten ... 27
Tarte flambée, black truffle, Crème fraîche, datterini tomato confit

»Riviera Salat« Castelfranco, Chicorée, Feigen, Haselnuss, Kürbis-Apfelvinaigrette ... 11
»Riviera Salad«, Castelfranco, endive, figs, hazelnut, pumpkin-apple-vinaigrette

Bœuf Tartare, Wachtelspiegelei, Focaccia ... klein 17 · groß 32
mit 20 gr Imperial Kaviar »Golden Queen« ... 59
Beef tartare, quail egg, focaccia · with Imperial Caviar »Golden Queen«

1 Pfund Scampi vom Holzkohle-Grill, Fenchelpeperonata ... 29
Charcoal grilled prawns, peppers, fennel

LUNCH MENU

2 Gänge

Vorspeise & Hauptgericht ... 22
Starter & Main

PASTA

Mafalde al Ragù Bolognese, Pecorino ... 16

Lasagnette, schwarzer Trüffel, Velouté ... 27
Lasagnette, black truffes, velouté

CHARCOAL GRILLED SEAFOOD

Dorade Royal, Passe Pierre, Pink Grapefruit ... 29
Giltthead, passe pierre, pink grapefruit

Seezunge 1 kg »à la Meunière«, Kapern, Zitrone ... 83
Sole »à la Meunière«, capers, lemon

CHARCOAL GRILLED MEAT

»Charolais«-Filet »Café de Paris« oder Pariser Pfeffersteak 200 gr ... 36 · 300 gr ... 52

»Ojo de Agua« natural beef Black Angus Entrecôte 250 gr ... 34 · 350 gr ... 47

»Poûlet Rôti« ½ tranchiertes Bauernhuhn aus dem Ofen,
Grillgemüse, Zitrone, Kräuter ... 26
Oven roasted ½ farmer's chicken, grilled vegetables, lemon, herbs

Straccetti vom Rinderfilet, Pilze, Jus, Rucola ... 27
Beef tenderloin stracetti, mushrooms, jus, rocket

SIDES

Kartoffelpüree ... 5 · mit schwarzem Trüffel ... 13
Potato puree · with black truffles

Pommes Frites oder Süßkartoffel-Fries,
Kräuterdip ... 6
French fries or sweet potato fries, sour cream

Muskatkürbis, Kartoffeln, Käse, Gratin ... 9
Pumpkin, potatoes, cheese, gratin

SAUCES

Chianina Rinder-Verjus, Madeira ... 6

»Sauce Bèarnaise« ... 5

»Beurre Maître d'Hôtel« ... 3

Salsa verde ... 3