



ROCCA RIVIERA



## SNACKS

Oliven, Parmigiano, Tapenade ... **10.5**  
*Olives, Parmigiano, tapenade*

Prosciutto di Parma, Grissini ... **klein 17 · groß 29**

## STARTERS

»Lib el Kousa«

Zucchini-creme, Minze, Petersilie, Knoblauch, Zitronen, Röstbrot ... **16**  
*Zucchini flesh dip, mint, parsley, garlic, lemon, roasted bread*

»Riviera Salat« gegrillte Artischocke, Fenchel, Zitronen-Oliven, halbgetrocknete Tomaten, Feta ... **18**  
*»Riviera salad« with grilled artichokes, fennel, olives, sun dried tomatoes, Feta cheese*

Burrata di Bufala, Sole di Sicilia, Tomaten Potpourri, Pesto ... **18**  
*Bufalo burrata cheese, sicilian olive oil, pesto, tomaten*

Vitello Tonnato, Thunfischcrème, frittierte Kapern, Amalfizitronen ... **22**  
*Thin sliced veal, tuna sauce, fried capers, Amalfi lemon*

Carpaccio »Cipriani« Rinderfilet, Estragon-Mayonnaise, Parmigiano ... **25** · frischer Trüffel ... **14**  
*Beef carpaccio, tarragon-mayonnaise, Parmigiano · seasonal truffle*

Bœuf Tartare, Wachtelspiegelei, geröstetes Brot ... **klein 23 · groß 39**  
Topping 20 gr Imperial Kaviar ... **69** · frischer Trüffel ... **10**  
*Beef tartare, quail egg, roasted bread, with Imperial Caviar · seasonal truffle*

Rocca Flammkuchen, frischer italienischer Trüffel, Crème Fraîche, konfierte Datterini ... **34**  
*Tarte flambée, seasonal italian truffle, crème fraîche, datterini tomato confit*

## SEAFOOD STARTERS

Austern »Fines de Claire No. 3« Zitronen, Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot 1/2 Dzd ... **35** · 1 Dzd ... **64**  
*Oysters »Fine de Claire No. 3« lemon, shallots vinaigrette, Chesterbread*

Mediterranes Ceviche, gegrillte Artischocke, Tomatensalsa, Limette, Koriander ... **27**  
*Mediterranean Ceviche, grilled artichoke, tomato salsa, lime, coriander*

1 Pfund Scampi vom Holzkohle-Grill, Tomaten-Fenchel-Peperonata, kalabrische Chili, Oliven ... **39**  
*Charcoal grilled prawns, tomato fennel peperonata, chili, olives*

»Imperial Kaviar«, Blinis, Ei, Schalotten, Crème Fraîche 30 gr ... **99** · 50 gr ... **169**  
*Imperial Caviar, blinis, egg, shallots, crème fraîche*

## VEGETABLES

Auberginen Parmigiana, Mozzarella di Bufala, San Marzano Tomaten, Basilikum ... **19**  
*Eggplant Parmigiana, Mozzarella di Bufala, San Marzano tomatoes, basil*

»Verdure al forno« Ofengemüse, Pinienkerne, Rucola, Pesto ... **17**  
*Oven roasted vegetables, pine nuts, rocket pesto*

Cime di rapa, getrocknete Tomaten, Peperoncini ... **12**  
*Turnip greens, sundried tomatoes, peperoncini*

Blattspinat ... **9**  
*Leaf spinach*

## PASTA

Fettuccine, frischer italienischer Trüffel, Velouté ... **34**  
*Fettuccine, seasonal italian truffle, velouté*

»Spaghetti all'astice« Hummer, Tomaten-Bisque ... **42**  
*Spaghetti with lobster, tomato bisque*

Spicy Rigatoni Vodka, San Marzano Tomaten, Mascarpone, kalabrische Peperoncini, Tropea Zwiebeln ... **26**  
*Spicy rigatoni vodka, San Marzano tomatoes, mascarpone, calabrian chilis, Tropea onions*

Conchiglioni Rigati Dolce&Gabbana Edition al Ragù Bolognese ... **24**  
*Conchiglioni rigati Dolce&Gabbana Edition with beef ragout*

## CHARCOAL GRILLED SEAFOOD

Französische Dorade Royal, Fenchel-Passe Pierre ... **38**  
*French Gilt – head bream, fennel, rock samphire*

»Loup de Mer« Salz-Brotkruste oder »à la Plancha« ca 1.3 kg ... **95 (2-3 P)**  
*Sea bass, salt-bread crust or »à la Plancha«*

Franz. Atlantik Seezunge 1 kg »à la Meuniere« Beurre Noisette, Kapern, Zitronen ... **98 (2 P)**  
*Sole »à la Meuniere«, beurre noisette, capers, lemon*

Ganzer Hummer vom Grill, Zitronenaioli ... **72** · 1/2 Hummer ... **37**  
*Grilled lobster, lemon aioli · with 1/2 lobster*

## CHARCOAL GRILLED MEAT

Black Angus Filet »Café de Paris« oder »Steak au poivre« Tenderloin 200 gr ... **42** · 300 gr ... **63**

Black Angus Entrecôte 250 gr ... **43**

»Burger Royale«, Wagyu, Cheddar, Zwiebel-Chutney, Brioche Bun, Gewürzgurken, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **28**  
*Wagyu burger patty, cheddar, onion chutney, brioche bun, pickled cucumber, truffle ketchup, fries*

»Vegan Burger« Beyond Meat, Zwiebel-Chutney, Brioche Bun, Gewürzgurken, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **25**  
*Vegan patty, onion chutney, brioche bun, pickled cucumber, truffle ketchup, fries*

»Poûlet Rôti« ½ tranchiertes Bauernhuhn aus dem Ofen, Grillgemüse, Zitrone, Kräuterbutter ... **32**  
*Grilled ½ farmer's chicken, grilled vegetables, lemon, herb butter*

Lammkotelettes, Couscous-Salat, Joghurt-Minz-Dip ... **36**  
*Lamb chops, couscous salad, yogurt mint dip*

Rinderfilet Straccetti, Rucola, Parmigiano ... **32**  
*Beef tenderloin straccetti, rocket, Parmesan cheese*

»Chateaubriand«, Charolais Filet Premium-Mittelstück 500 gr ... **109 (2-3 P)** · 1kg ... **209 (3-5 P)**

## SHARING SIDES

Kartoffelpüree, Beurre Noisette ... **8** · mit frischem Trüffel ... **18**  
*Potato puree, brown butter · with fresh truffle*

Pommes Frites ... **8**  
*French fries*

Süßkartoffel-Fries, Kräuterdip ... **8**  
*Sweet potato fries, sour cream*

Rosmarinkartoffeln ... **7**  
*Rosemary potatoes*

»Riviera Beilagensalat« ... **8**  
*Mixed salad*

## SHARING SAUCES

Hennessy Cognac-Pfefferrahm ... **9** · Sauce Bèrnaise ... **6**  
Kräuterbutter »Beurre Maître d'Hôtel« ... **5** · Trüffelmayonnaise ... **6**  
*Hennessy cognac pepper cream · Sauce Bèrnaise · Herb butter »Beurre Maître d'Hôtel« · Truffle mayonnaise*

## DESSERTS

»Riviera Cheesecake« Erdbeeren, Erdbeer-Coulis, Vanilleeis, Blattgold ... **32 (3-4 P)**  
**auf Vorbestellung 53 (6-8 P)**  
*»Riviera cheesecake«, strawberries, vanilla ice cream, gold*

»Rocca Riviera« Tiramisù ... **13**

Fondant au Chocolat, Vanilleaprikosen, Lavendel, Buttermilcheis ... **16**  
*Fondant au Chocolat, poached vanilla apricots, lavender, butter milk ice cream*

Karamelisierter Pfirsich, Honig-Thymian-Mascarponeeis, Nuss ... **13**  
*Caramelized peaches, honey-thyme-mascarpone ice cream, nuts*

FÜR UNSER HAUSGEBACKENES BROT, GRISSINI, BIO-OLIVENÖL & FEINSTE GEWÜRZSALZE  
ERLAUBEN WIR UNS 2 EURO PRO PERSON ZU BERECHNEN. // FOR OUR HOME-BAKED BREAD, GRISSINI,  
ORGANIC OLIVES OIL & FINEST SPICE SALTS WE ALLOW TO CHARGE 2 EURO PER PERSON

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE EINE KARTE MIT AUSGEWIESENEN ALLERGENEN.  
FRAGEN SIE GERNE UNSER SERVICEPERSONAL. // ALL DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS.  
PLEASE ASK OUR WAITERS FOR FURTHER INFORMATION.

ALLE PREISE IN EUR INKL. GESETZLICHER 19 % MWST. // ALL PRICES IN EURO AND INCL. 19 % VAT.