



ROCCA RIVIERA



SNACKS

Oliven, Parmigiano Reggiano
22 Monate gereift, Chilimandeln ... **14.5**

Prosciutto di Parma, 14 Monate luftgetrocknet,
handgezogene Grissini Piemontese
klein ... 17 · groß ... 29

APETIZERS & SALADS

Parmigiana
Aubergine, Mozzarella di Bufala,
Tomatensugo, Basilikumcrème ... **17**

Burrata di Bufala
Tomaten-Carpaccio,
geröstete Pistacchio di Bronte ... **18**

Riviera Salat
Salate, gegrillte Artischocken,
Kalamata Oliven, konfierte Kirschtomaten,
Quinoa Pop ... **19**
mit im Holzfass gereiftem Feta Käse ... **+8**

Rocca Caesar Salad
Romana Herzen, konfierte Kirschtomaten,
Radicchio, Focaccia Croûtons,
Bacon, Parmigiano ... **16**
mit Garnelen ... **+14**
mit Hähnchen Suprême ... **+11**
mit Rinderfilet Spitzen ... **+13**

Vitello Tonnato
frittierte Karpfen, Amalfizitrone ... **19**

Beef Carpaccio
Kräuteröl, Mayonnaise, Rucola,
Parmigiano Reggiano ... **25**
mit frischem Trüffel ... **+10**

Tartare de Bœuf
Wachtelspiegelei, Schalottenschmand,
geröstetes Brot
klein ... 23 · groß ... 39
Topping 20 gr Imperial Kaviar ... **+55**
mit frischem Trüffel ... **+10**

Rocca Flammkuchen
konfierte Datterini, frischer italienischer Trüffel,
Crème Fraîche, Lauchzwiebel ... **34**

Arancini
frittierte Reisbällchen, frischer Trüffel,
Mozzarella, Basilikumcrème ... **21**

SEAFOOD BAR

Austern Fines de Claire No. 3
Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot,
½ Dzd ... 35 · 1 Dzd ... 64

Bluefin Tuna Tataki
Tomaten-Oliven Marinade,
eingelegte Tropea Zwiebeln ... **28**

Mexican Lobster Cocktail,
Spicy Tomaten-Koriandersalsa,
Tequilla, Avocado, Grapefruit ... **36**

1 Pfund Black Tiger Garnelen
vom Holzkohle-Grill, Tomaten-Fenchel-
Peperonata, kalabrische Chili, Oliven ... **42**

Imperial Kaviar
Blinis, Ei, Schalotten, Crème Fraîche
30 gr ... 80 · 50 gr ... 120

PASTA & RISOTTO

Fettuccine
frischer italienischer Trüffel, Velouté ... **34**

Lobster Spaghetti
Tomaten, kalabrische Chili,
Petersilie, Knoblauch ... **46**

Strozzapreti alla Genovese
Basilikum, Parmigiano Reggiano,
geröstete Pinienkerne ... **24**

Spicy Rigatoni
Vodka, San Marzano Tomaten,
Mascarpone, kalabrische Peperoncini,
Tropea Zwiebeln ... **26**

Risotto alla Milanese
ausgewählte Meeresfrüchte,
Krustentierschaum ... **32**

SIGNATURE BURGER

Wagyu Burger Royale
Wagyu, Cheddar-Cheese, Bacon,
Zwiebelmarmelade, Potato Bun,
Gewürzgurke, Trüffel-Ketchup,
Pommes Frites ... **34.5**

Beyond Meat Veggie Burger
Zwiebelmarmelade, Potato Bun,
Gewürzgurke, Trüffel-Ketchup,
Pommes Frites ... **28.5**

SEAFOOD EXTRAVAGANZA

1/2 Lobster
Black Tiger Riesengarnelen
1/2 Dzd Austern »Fin de Claire No 3«
Taschenkrebs, Crevettes rosé,
marinierter Pulpo ... **150**
incl. 30 gr Imperial Kaviar ... **230**

Upgrade Champagne
Dom Perignon Brut 2015 ... **+300**

SEAFOOD

Dorade vom Holzkohlegrill,
Grapefruit-Passepierre Salat... **38**

Loup de Mer
Salz-Brotkruste oder a la Plancha
für 2 Personen ... 95

Franz. Atlantik Seezunge a la Meuniere,
Beurre Noisette, Kapern, Zitrone
für 2 Personen ... 129

Lobster vom Holzkohlegrill
1/2 oder ganz ... Tagespreis

Simmentaler Dry Aged Rinderfilet
aus Regionaler Weidehaltung,
Tomaten-Estragon Pfefferbutter
200 gr ... 42 · 300 gr ... 60

Simmentaler Dry Aged Entrecôte
aus Regionaler Weidehaltung
250 gr ... 43

Striploin von der Bodensee Färse,
trockengereift mit typisch
aromatischem Fettrand
350 gr ... 54

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

Poûlet Rôti
½ tranchiertes Bauernhuhn aus
Freilandhaltung, im Ofen gebacken,
Grillgemüse, Zitrone, Kräuterbutter ... **32**

Filet vom Lammrücken
Harissa-Kruste, Baba Ganoush,
Dill, Minze, Tomate ... **36**

Straccetti di Manzo
Rinderfiletstreifen, Balsamicojus,
gebratene Pilze, Datteltomaten,
Parmigiano, Rucola ... **32**

SIDE DISHES TO SHARE

Kartoffelpüree mit Kartoffeln aus
regionalem Anbau, Beurre Noisette ... **8**
mit frischem Trüffel ... **18**

Pommes Frites ... **8**
getruffelt ... **18**

Parmesan-Garlic Fries ... **10**

Süßkartoffel-Fries, Kräuterquark-Dip ... **8**

Riviera Beilagensalat ... **8**

Provenzalisches Ratatouille ... **13**

Gerösteter Brokkolino, Peperoncini ... **12**

Blattspinat, Nussbutter, Bio Ei ... **9**
getruffelt ... **+19**

SAUCES TO SHARE

Portweinjus
Demi-Glace verfeinert mit 12 Jahre
altem Portwein ... **6**

Sauce Bènaise
französische Buttersauce mit
Estragon und Kerbel ... **6**

Trüffelsauce
Crème Double, Champagner,
weiße Trüffelbutter ... **10**

DESSERTS

Riviera Cheesecake
Erdbeeren, Erdbeer-Coulis,
Vanilleeis mit Madagaskar Bio Vanille,
Blattgold ... **39 (3-4 P)**

Rocca Riviera Tiramisu
hausgemachte Kaffelkörcreme ... **13**

Fondant au Chocolat
Melonen-Verveine, Buttermilcheiscreme ... **16**

Riviera Sgroppino
hausgemachtes Zitronensorbet,
Champagner, Silberflakes ... **21**

Drei Pralines
aus der Chocolaterie & Pâtisserie
Andreas Muschler ... **8.5**