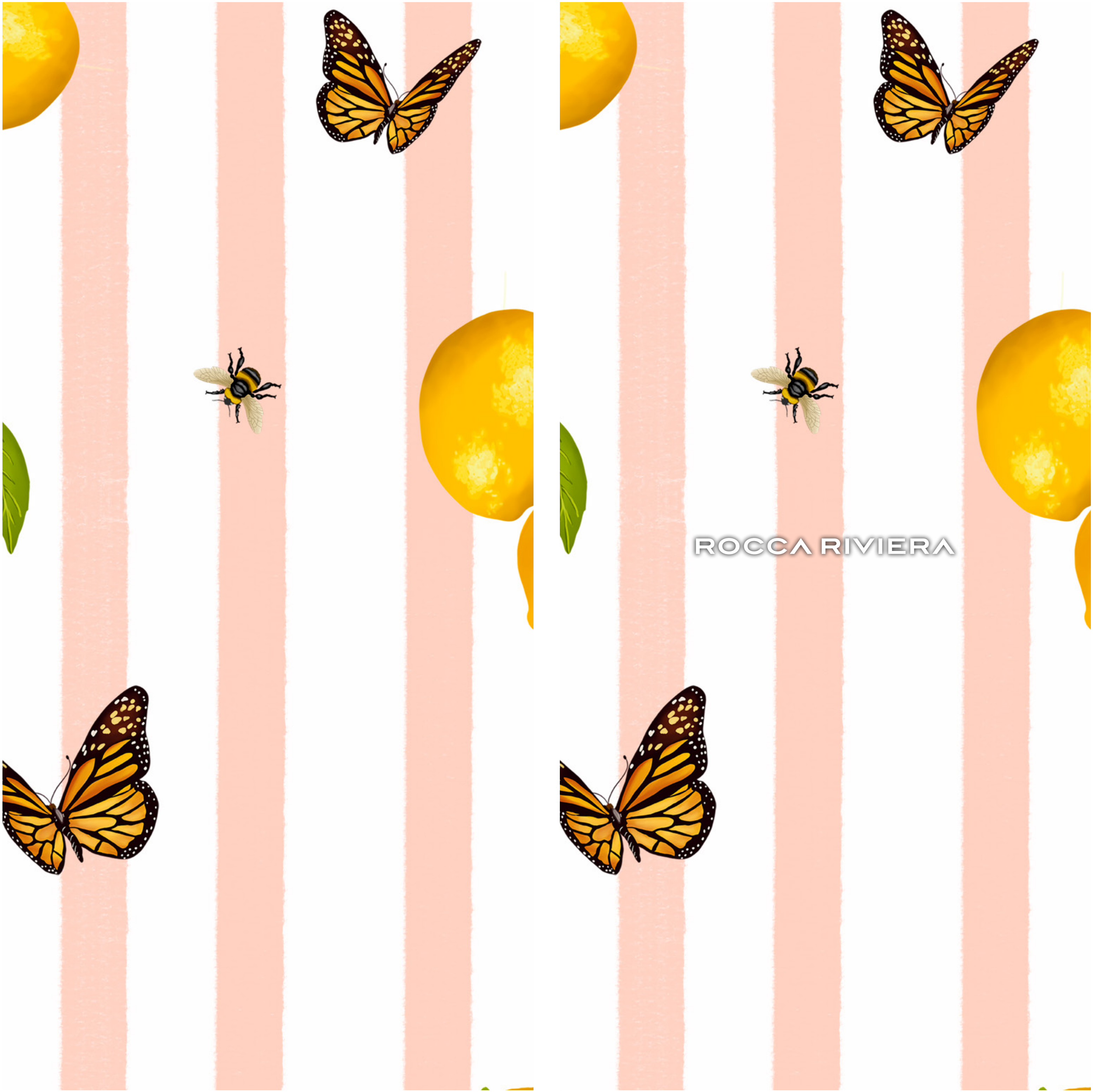




ROCCA RIVIERA

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 Karpern, 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
½ Lobster Black Tiger Riesengarnelen ½ 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 ½ oder ganz ... Tagespreis

CHAROCOAL GRILLED MEAT
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 getrüffelt ... 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 getrüffelt ... +19

SAUCES TO SHARE
Portweinjus Demi-Glace verfeinert mit 12 Jahre altem Portwein ... 6
Sauce Bèrnaise 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 Kaffelikörcreme ... 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**