



ROCCA RIVIERA

SALADS & SMALL DISHES

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

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

Riviera Salat
Salate, gegrillte Artischocken, Kalamata Oliven,
konfierte Kirschtomaten, Quinoa Pop ... **19**

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

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

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

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

2-GANG LUNCH MENU
Vorspeise & Hauptgericht ... **29.5**

PASTA

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

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

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

CHARCOAL GRILLED SEAFOOD & MEAT

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

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

Catch of the Day, Gemüse ... **32**

SIDES

Kartoffelpüree, Beurre Noisette ... **8**
mit frischem Trüffel ... **18**

Pommes Frites ... **8** · getrüffelt ... **18**

Riviera Beilagensalat ... **8**

Provenzalisches Ratatouille ... **13**

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

DESSERTS

Rocca Riviera Tiramisu
hausgemachte Kaffelikörcreme ... **13**

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

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

FÜR UNSER HAUSGEBACKENES BROT, GRISSINI, BIO-OLIVENÖL
& GEWÜRZSALZE BERECHNEN WIR 2.5 EURO PRO PERSON.

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE EINE KARTE MIT AUSGEWIESENEN ALLERGENEN
ALLE PREISE IN EUR INKL. GESETZLICHER 19 % MWST.