



DINNER



ROCCA RIVIERA

## VORSPEISEN

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

Burrata di Bufala Caprese  
frische bunte Tomaten, geschmorte  
Kirschtomaten, Basilikum-Olivenöl,  
Pane Carasau ... **18**

Riviera Primavera Salat  
knackige Blattsalate, frisches Gemüse,  
getrocknete Tomaten, Pecorino-Späne,  
Quinoa-Pop, Balsamico-Dressing ... **16**

Vitello Tonnato  
frittierte Kapern, Amalfi-Zitrone ... **19**

Balfegó Bluefin Tuna Carpaccio  
marinierter Fenchel, Orangen,  
Oliven-Crunch ... **28**

3 gegrillte Calamari vom Holzgrill  
Tomaten-Koriander-Salsa,  
gepickelte Tropea-Zwiebeln ... **26**

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

Tartare de Bœuf  
Wachtelspiegelei, Schalottenschmand,  
geröstetes Brot  
**klein ... 23 · groß ... 39**  
Topping 20 g Imperial Kaviar ... **+40**  
mit frischem Trüffel ... **+10**

**Rocca Flammkuchen**  
confierte Datterini, frischer  
italienischer Trüffel, Crème fraîche,  
Lauchzwiebel ... **34**

## VEGETARISCH

Coeur de Boeuf  
gefüllte Oxshenherztomate mit Reis  
und Feta überbacken ... **16**

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

Fasolakia Ladera  
Tomaten-Bohnen-Eintopf ... **12**

## MEERESFRÜCHTE

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

Hummersalat  
marinierte Papaya & Mango, Kokos-  
Limetten-Dressing, Maniokchips ... **32**

Hummer vom Holzkohlegrill  
Zitronen-Aioli, Kapernbutter  
**½ ... 39 · oder ganz ... 75**

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

Imperial Kaviar  
Blinis, Ei, Schalotten, Crème fraîche  
**30 g ... 60 · 50 g ... 99**

## FISCH

Schwertfischsteak vom Holzkohlegrill,  
Caponata, Pesto rosso ... **32**

Loup de Mer  
Salz-Brotkruste oder »à la Plancha«  
**für 2 Personen ... 95**

Franz. Atlantik Seezunge »à la Meunière«  
Beurre noisette, Kapern, Zitrone, Blattspinat  
**für 2 Personen ... 96**

## PASTA & RISOTTO

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

Linguine all'Aragosta  
Hummer, Tomaten-Lobstersauce,  
Petersilie, Peperoncini ... **42**

Spaghetti Frutti di Mare  
ausgewählte Meeresfrüchte,  
Gambas, Oktopus, Miesmuscheln,  
frische Petersilie, Kirschtomaten ... **31**

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

Erbsenrisotto  
Amalfi-Zitrone ... **19**

## MUSCHELTOPF

Miesmuscheln, Wurzelgemüse, Noilly Prat, Weißwein, Chili, Petersilie, Tomatensugo, Knoblauchbrot vom Holzkohlegrill ... **29**

## SIGNATURE BURGER

Wagyu Burger Royale  
Wagyu, Cheddar-Käse, Bacon, Zwiebelmarmelade, Potato Bun, Gewürzgurke, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **29**

Beyond Meat Veggie Burger  
Zwiebelmarmelade, Potato Bun, Gewürzgurke, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **25**

## FLEISCH & GEFLÜGEL

Simmentaler Dry Aged Rinderfilet  
aus regionaler Weidehaltung,  
Tomaten-Estragon Pfefferbutter aromatisiert  
oder  
in fruchtig scharfem Pfeffermantel  
**200 g ... 42 · 300 g ... 60**

Simmentaler Dry Aged Entrecôte  
aus regionaler Weidehaltung  
**250 g ... 43**

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

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

Lammkoteletts  
Fasolakia Ladera,  
Tomaten-Bohngemüse,  
Kartoffeln ... **34**

Straccetti di Manzo  
Rinderfiletstreifen, Balsamico-Jus,  
gebratene Pilze, Datteltomaten,  
Parmigiano, Rucola ... **32**



English menu

## SOSSEN

Portweinjus  
Demi-Glace verfeinert mit 10 Jahre  
altem Portwein ... **6**

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

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

## BEILAGEN

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

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

Parmesan-Knoblauch-Pommes ... **9**

Riviera Beilagensalat ... **8**

Verdura Mista  
Ofengemüse, Pinienkerne, Pesto ... **15**

Gerösteter Broccolini  
Haselnuss ... **12**

Junger Blattspinat  
Nussbutter ... **9** · getruffelt ... **19**

## NACHSPEISEN

Riviera Cheesecake  
Erdbeeren, Erdbeer-Coulis, Vanilleeis  
mit Madagaskar Bio Vanille, Blattgold  
für **1 P ... 17** · für **2-3 P ... 32**

Rocca Riviera Tiramisù  
hausgemachte Kaffelikörcreme ... **13**

Fondant au Chocolat  
karamellierte Vanille-Rum Banane,  
Joghurteis ... **16**

Drei handgemachte Pralinen  
aus der Chocolaterie ... **9**

Erdbeer Sundae  
hausgemachte Tahiti Vanille Eiscreme,  
Erdbeer-Maraschino-Salat, Pistazien,  
Schlagsahne, weiße Schokolade,  
Romanoff Sauce ... **15**