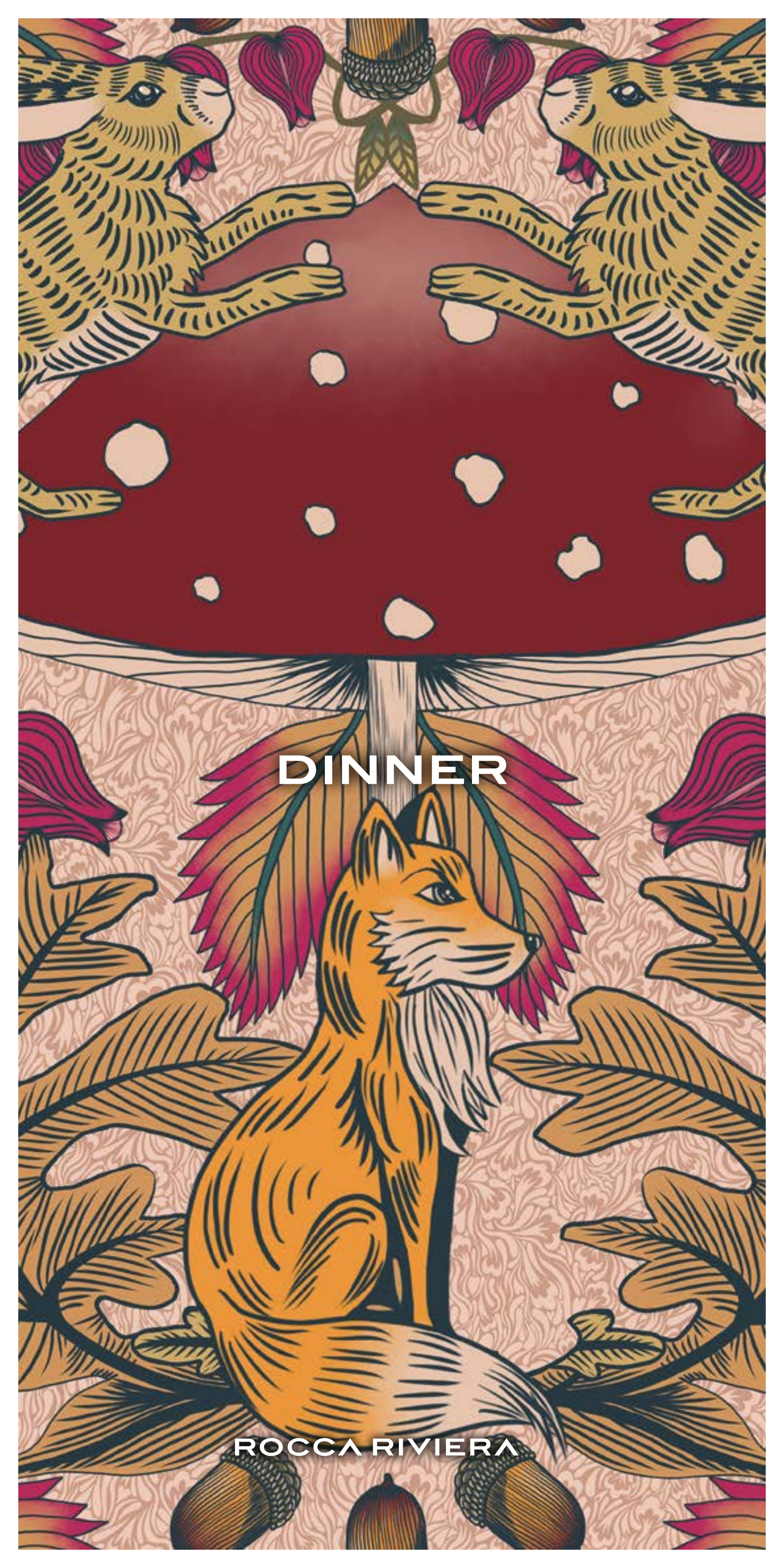






DINNER

ROCCA RIVIERA

VORSPEISEN

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

Crema di Burrata
Burrata di Bufala, Feigen,
Tomaten, Honignüsse,
Aceto Balsamico ... 18

Rocca Caesar Salad
Romana Herzen, confierte Kirschtomaten,
Radicchio, Focaccia Croûtons,
Bacon, Parmigiano ... 16

Vitello Tonnato
frittierte Kapern, Amalfizitrone ... 19

Bluefin Tuna Tatar
Carpaccio von eingelegter Bete,
Maracuja Crème fraîche ... 28

3 Stück gegrillte Jakobsmuscheln
auf Mesclun Salat,
Bloody Mary Crème ... 32

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 gr Imperial Kaviar ... +69
mit frischem Trüffel ... +10

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

VEGETARISCH

Petersilien-Falafel
Zitronen-Hummus, Oliven,
geröstete Chili-Kichererbsen,
Granatapfel ... 16

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

Trüffel Arancini
Scamorza,
Basilikumcrème ... 21

MEERESFRÜCHTE

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

Crevette rose Cocktail
Sauce American, Gurke, Dill,
geröstetes Tramezzino Classico ... 23

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

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

Imperial Kaviar
Blinis, Ei, Schalotten, Crème fraîche
30 gr ... 99 • 50 gr ... 169

FISCH

Gebratenes Steinbuttfilet
Limonenrisotto,
Hummerbuttersauce ... 45

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

Franz. Atlantik Seezunge »à la Meunière«
Beurre noisette, Kapern, Zitrone
für 2 Personen ... 128

PASTA & RISOTTO

Fettuccine
frischer italienischer Trüffel,
Velouté ... 34

Spaghetti all’Aragosta
Hummer, Tomaten-Lobstersauce,
Petersilie, Peperoncini ... 42

Bucatini all’Amatriciana
Sauce Pomodoro, Guanciale,
würziger Pecorino ... 26

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

Risotto al Limone
cremiges Risotto,
frischer Zitronenabrieb,
Grünkohl ... 22

»ROCCA RIVIERA TAJINE«

½ ausgelöster Altatlantic Hummer
Gambas, Pulpo, Crevetten,
Jakobsmuscheln, Kichererbsengemüse,
Bisque de homard, Dill-Butterreis
für 2 P ... 89

SIGNATURE BURGER

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

Beyond Meat Veggie Burger
Zwiebelmarmelade, Kartoffel 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 gr ... 42 · 300 gr ... 60

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

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

Brasato di Vitello
Parmigiano Reggiano Kartoffelpüree,
Petersilie, getrocknete Tomaten,
Knoblauch, Barolojus ... 29

Rosa gebratene Lammtranchen
auf Ofengemüse,
Thymianjus ... 32

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

SAUCES

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

BEILAGEN

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

Pommes Frites ... 8
getrüffelt ... 18

Parmesan-Knoblauch Pommes ... 9

Blue Cheese Gratin
karamellierte Nüsse ... 9

Riviera Beilagensalat ... 8

Verdura Mista
Ofengemüse, Pinienkerne, Pesto ... 15

Gerösteter Blumenkohl
Tahinidressing, Petersilie, Granatapfel ... 12

Rahmspinat
Nussbutter ... 9 · getrüffelt ... 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
Kumquatragout, Orangenblüteneiscreme,
Pistazie ... 16

Coup danmark
hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis mit
heißer Valrhona-Schokoladensauce ... 15.5

Drei handgemachte Pralinen
aus der Chocolaterie ... 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.
Preise in Euro inkl. aktuell gültiger
gesetzlicher Mwst. (derzeit 19 %).