

RIVIERA

TERRACE

MENU

Ceviche di pesce del giorno, rafano, mela verde e cipolla pickled

Ceviche of the fish of the day, horseradish, green apple and pickled onion

Ceviche vom Fisch des Tages, Meerrettich, grüner Apfel und eingelegte Zwiebeln

€ 26

Ostrica con granita di cetriolo e shiso verde (3 pezzi)

Oyster with cucumber granita and green shiso (3 pieces)

Auster mit Gurkengranita und grünem Shiso (3 Stücke)

€ 21

Carpaccio di Gambero rosso di Sicilia, latticello, yogurt, aneto e caviale di Aringa

Carpaccio of Sicilian red prawns, buttermilk, yogurt, dill and herring caviar

Carpaccio von sizilianischen roten Garnelen, Buttermilch, Joghurt, Dill und Heringskaviar

€ 30

Carpaccio di pescato alla marinara, bottarga di muggine e scarola riccia

Marinara-style fish carpaccio, mullet bottarga and curly escarole

Carpaccio von Fisch nach Marinara-Art, Meeräschen-Bottarga und krause Endivie

€ 26

Riviera buns (3 pz)

Riviera buns (3 pieces)

Riviera buns (3 stücke)

€ 18

Alici del Cantabrico con burro salato di Normandia e pane con lievito madre

Cantabrian anchovies with Normandy salted butter and sourdough bread

Kantabrische Sardellen mit gesalzener Butter aus der Normandie und Sauerteigbrot

€ 24

Tataki di ricciola, teriyaki, basilico Thai e peperoncino pickled

Amberjack tataki, teriyaki, Thai basil, and pickled chili

Tataki von Bernsteinmakrele, Teriyaki, Thai-Basilikum und eingelegte Chili

€ 28

RIVIERA

TERRACE

Cozze blu al vapore, mugnaia con capperi e limone (3 pezzi)

Steamed blue mussels, meunière sauce with capers and lemon (3 pieces)

Gedämpfte blaue Miesmuscheln, Meunière-Sauce mit Kapern und Zitrone (3 stücke)

€ 18

Caviale con blinis, creme fraiche ed erba cipollina

Caviar with blinis, crème fraîche, and chives

Kaviar mit Blinis, Crème fraîche und Schnittlauch

€ 60

Cardoncello con mayo al pomodoro arrostito

King oyster mushroom with roasted tomato mayo

King oyster mushroom mit gerösteter Tomaten-Mayonnaise

€ 14

Gamberi in tempura con salsa agrodolce

Tempura shrimp with sweet and sour sauce

Tempura-Garnelen mit süß-saurer Sauce

€ 16

Calamaretti spillo con erbe mediterranee

Baby squid with Mediterranean herbs

Baby-Kalmare mit mediterranen Kräutern

€ 18