

Riviera 69

MENÙ
Specialità MARE

Le Nostre Acque



PANNA

Provenienza: Italia

€ 3,00
Panna 75 cl. naturale

Acqua Panna sgorga a circa 900 m. s.l.m. in un'area incontaminata del Mugello, alle pendici del monte Gazzaro. Le sorgenti si trovano all'interno di una tenuta che si estende su una superficie di oltre 1300 ettari, condotta secondo le regole dello sviluppo sostenibile e dove si svolgono opere di tutela forestale per proteggere la ricca flora e fauna del luogo. Tutto il territorio è interdetto a qualsiasi attività umana e sorvegliato da personale di vigilanza. Un sofisticato sistema computerizzato protegge l'area delle sorgenti e controlla il microclima ed i parametri chimico-fisici dell'acqua minerale.



SAN PELLEGRINO

Provenienza: Italia

€ 3,00
San Pellegrino 75 cl. gassata

Acqua San Pellegrino è un'acqua frizzante mineralizzata commercializzata in diversi formati. L'aggiunta di anidride carbonica di origine naturale le conferisce il suo caratteristico perlage.

Ha un residuo fisso di 959 mg/litro ed è ricca di sali minerali, responsabili del suo sapore intenso.



PERRIER

Provenienza: Francia

€ 4,00
Perrier 33 cl. gassata

Elegante, effervescente, straordinariamente rinfrescante. L'acqua minerale frizzante PERRIER® delizia intere generazioni da oltre 150 anni con il suo blend unico di inconfondibili bollicine e l'equilibrato contenuto di sali minerali. Nasce in Francia, ma il suo spirito effervescente è celebre in tutto il mondo.



SEMBRACHER

Provenienza: Svizzera

€ 10,00
Evian 75 cl. naturale e gassata

Il villaggio svizzero di Sembracher si trova all'incrocio di due valli e fa parte di un ambiente naturale selvaggio, sereno e bucolico. Ad ovest del villaggio di Sembracher si erge maestoso il Mont Catogne, famoso per la sua forma che ricorda un vulcano. Questa vetta delle Alpi vallesane che culmina a 2598 metri sul livello del mare, è rinomata per la sua splendida singolare bellezza. Presente a una profondità di oltre 55 metri, viene raccolto con cura al proprio ritmo e non subisce alcun pompaggio, estrazione brutale o trattamento chimico.

Abbinamenti consigliati: Antipasti leggeri, pesce al vapore, verdure, carni bianche, prosciutto dolce, pasticceria secca e dessert semi-freddi e cremosi o gelati.



HILDON

Provenienza: Regno Unito

€ 7,00

Hildon 75 cl. naturale

Il terroir distintivo di Acqua Hildon proviene dal profondo, sotto le colline di gesso della bellissima campagna Hampshire in Inghilterra. Questo ambiente filtra l'acqua rendendola estremamente pura e caratterizzandola con una specifica composizione di minerali che le dà un sapore unico.

Il gusto puro ed equilibrato di Acqua Hildon è diventato sinonimo di una cucina raffinata, i suoi sapori naturali si abbinano molto bene a cibo e vini pregiati. Hildon è apprezzata in tutto il mondo, selezionata da sommelier e chef per la sua qualità ed il suo sapore eccezionale. Povera di sodio e ricca di calcio, Hildon è ottima per i bambini, ma indicata anche per gli adulti.



PERLAGE

Provenienza: Polonia

€ 6,00

Perlage 70 cl. effervescente

L'acqua Perlage è unica nella sua categoria perchè resa effervescente con il metodo "Perlage", lo stesso applicato nella produzione dei migliori spumanti e champagne. La sua particolare effervescenza la rende ideale sia per gli appassionati di acqua minerale gassata che per chi preferisce l'acqua liscia.

"Perlage" è il nome di un metodo speciale di saturazione con anidride carbonica naturale. In questo processo le piccole bollicine vengono liberate lentamente, rendendo così l'acqua incredibilmente delicata e dal gusto raffinato.



KUOHU DEEP ROCK

Provenienza: Finlandia

€ 20,00

Kuohu 75 cl. naturale

Le acque di Kuohu sgorgano dalle riserve artesiane a decine di metri sottoterra, da falde acquifere annidate in profondità nella roccia.

Il nome deriva dal villaggio di Kuohu, situato al centro della Finlandia, circondato da limpidi laghi e foreste sempreverdi, attraversato da un rapido ruscello.

Il villaggio di Kuohu e l'area circostante hanno 230 km di solido substrato roccioso che è la chiave dell'incredibile purezza ed il gusto di acqua Kuohu.

Le acque di Kuohu sono dolci e povere di minerali, descritte da un sommelier come energiche, gioiose e luminose, come la musica di Mozart.



PERLAGE

Provenienza: Polonia

€ 6,00

Perlage 70 cl. effervescente

L'acqua Perlage è unica nella sua categoria perchè resa effervescente con il metodo "Perlage", lo stesso applicato nella produzione dei migliori spumanti e champagne. La sua particolare effervescenza la rende ideale sia per gli appassionati di acqua minerale gassata che per chi preferisce l'acqua liscia.

"Perlage" è il nome di un metodo speciale di saturazione con anidride carbonica naturale. In questo processo le piccole bollicine vengono liberate lentamente, rendendo così l'acqua incredibilmente delicata e dal gusto raffinato.

Grazie alle sue proprietà uniche, Perlage costituisce un accompagnamento perfetto per tutti i pasti ed i migliori vini. Le piccole bollicine e la composizione unica degli ingredienti rendono il suo gusto speciale, mentre l'anidride carbonica naturale e il basso contenuto di sodio favoriscono la digestione.



KUOHU DEEP ROCK

Provenienza: Finlandia

€ 20,00

Kuohu 75 cl. naturale

Le acque di Kuohu sgorgano dalle riserve artesiane a decine di metri sottoterra, da falde acquifere annidate in profondità nella roccia.

Il nome deriva dal villaggio di Kuohu, situato al centro della Finlandia, circondato da limpidi laghi e foreste sempreverdi, attraversato da un rapido ruscello.

Il villaggio di Kuohu e l'area circostante hanno 230 km di solido substrato roccioso che è la chiave dell'incredibile purezza ed il gusto di acqua Kuohu.

Le acque di Kuohu sono dolci e povere di minerali, descritte da un sommelier come energiche, gioiose e luminose, come la musica di Mozart.



FROMIN KRISTAL CUBE

Provenienza: Repubblica Ceca

€ 17,00

Fromin 75 cl. naturale

Circa 15.000 anni fa la Boemia del Nord è stata ricoperta completamente dal ghiaccio a causa del repentino stravolgimento climatico che colpì il nostro pianeta e l'acqua di questi antichi ghiacciai nati in quel periodo, sciogliendosi piano piano in tutti questi lunghi anni, ha cominciato a filtrare nel sottosuolo dell'antichissima "Catena Montuosa dello Jizerské".



ANDES MOUNTAINS

Provenienza: Cile

€ 15,00



Fromin 75 cl. naturale

Situata ai piedi delle Ande, la sorgente sgorga nella biosfera delle Araucarias protetta dall'UNESCO per la sua ricchezza di flora e fauna a centinaia di miglia di distanza da qualsiasi industria. Andes ha un gusto morbido e delicato, bassa mineralità, è quasi priva di sodio ed ha un pH neutro di 7.

La fonte d'acqua Andes è il più grande corso d'acqua naturale che scorre dalle pendici delle Ande nel lago Colico in Cile. Il sito è in un ecosistema unico equilibrato situato vicino alla città di Cunco, 700 km. a sud di Santiago. La sorgente si trova nei pressi del vulcano Llaima.

L'ascendenza di questa regione del sud del Cile è fatta risalire ai Mapuche, noti per vivere in armonia con la bellezza, la purezza e l'abbondanza della natura. Hanno chiamato il lago Colico nella loro lingua madre Agua Clara.

... *g* in Tonic Experience

 GIN FLORITA  (prodotto da Riviera69) - Italia 13,00 Botaniche fresche, Butterfly pea, Alga Wakane
 GIN SOLE  (prodotto da Riviera69) - Italia 13,00 Botaniche fresche, ginepro, Achillea, Angelica, Bergamotto
 GIN CORALLO  (prodotto da Riviera69) - Italia 13,00 Botaniche fresche, lampone Pepe del Bengala, Lime
 GIN SISÒ  (prodotto da Villa Sisò) - Italia..... 13,00 Fava di tonka, pepe, cannella, liquirizia, ginepro, pompelmo rosa
-GIN AMUERTE-WHITE- Belgio 15,00 Foglie di coca Peruviana, Cardamomo, Coriandolo, Finger Lime
-GIN AMUERTE-BLACK - Belgio 15,00 Foglie di coca Peruviana, Tamaillo, Papaya, Physalis Peruviana
-GIN AMUERTE-RED - Belgio 15,00 Foglie di coca Peruviana, Pineberry, Ginepro, Cardamomo
-GIN AMUERTE-GREEN- Belgio..... 15,00 Foglie di coca Peruviana, Curuba Fruit, Fingea lime, pepe di Sichuan
-GIN AMUERTE-BLUE- Belgio..... 15,00 Foglie di coca Peruviana, Fico Blu, Ginepro, Coriandolo
- GIN LE TRIBUTE - Spagna..... 13,00 Lemongrass, Naranja, Pomelo, Kumquat, Mandarino
- GIN VOLCANO DRY - Italia 13,00 Spezie cresciute ai piedi del vulcano, Ginepro, Agrumi, Finochietto Selvatico, Fiori di Ginestra
-GIN MARE CAPRI  (limited Edition) - Spagna 13,00 Limone, Bergamotto, Basilico, Rosmarino
-GIN ADAMUS SIGNATURE - Portogallo 15,00 Fiori di Sambuco, Scorze di Agrumi, Ginepro, botaniche fresche
-GIN PRINCE EXPLORER - Monaco 15,00 Ginepro Italiano, Grani di pepe rosa Brasiliano, Pepe di Sichuan, Mandarino del Mediterraneo
-GIN KI NO BI - Giappone..... 15,00 Bacca di Ginepro, Yuzu, limone, tè verde, zenzero, foglie di Shiso rosse, foglie di bambù

SPRITZ

IMPERIAL SPRITZ	8,00
Aperol, franciacorta, soda	
RASPBERRY SPRITZ	8,00
Aperol, frutti di bosco, fragola fresca, prosecco	
PASSION SPRITZ.....	8,00
Aperol, maracuja fresco, prosecco, soda	
HUGO 69 SPRITZ.....	8,00
Fior di sambuco, melograno fresco, prosecco, soda	

SPARKLING

KIR ROYAL	11,00
Crème de cassis, Franciacorta	

COCKTAIL

AMERICANO (Bitter e Vermut 1920, orange bitter, soda).....	8,00
BOULEVARDIER (Boubon whisky, vermouth rosso, bitter campari).....	8,00
COCKTAIL MARTINI (Gin, martini dry, olive)	8,00
COSMOPOLITAN (Vodka, triple sec, cramberry, lime)	8,00
DAIQUIRI (Rum bianco, succo di lime, zucchero liquido).....	8,00
MOSCOW MULE (Vodka, lime, ginger beer, cetriolo).....	8,00
MANHATTAN (Canadian whisky, vermouth rosso, gocce di angostura).....	8,00
MARGARITA (Tequila, triple sec., lime, sale)	8,00
OLD FASHION (Whisky bourbon, zucchero, angostura bitter, seltz)	8,00
PALOMA (Tequila, soda pompelmo rosa, succo di lime)	8,00

Antipasti Caldi

*Zuppetta di Crostacei, frutti di mare (rosso)per 2 persone 60,00
con crostini di pane (cozze, vongole, gamberi, scampi, aragostelle)
2 - 4 - 7 - 9 -10

Zuppetta di Frutti di mare, cozze e vongole (rosso) 16,00
4 - 7 - 9 -10

*Capesante e canestrelli gratinati al pane aromatico 18,00
4 - 7 - 9

*Gamberoni al sale grosso dolce di Cervia 17,00
2

*Baccalà fritto con panko e cipolla barricata 17,00
1 - 2 - 3 - 4 - 8 - 9

*Gratinato mistoper 2 persone 56,00
con capesante, canestrelli, gamberi, cozze, scampo, gamberone
4 - 7 - 9

Antipasti Freddi

Sardoncini marinati con misticanza, cipolla rossa e crostini di pane 4 - 9	14,00
*Selezione di mare dello chef (secondo disponibilità di mercato) 2 - 3 - 4 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14	19,00
Acciughe del mar Cantabrico con burrata pugliese, peperoni arrosto e pane tostato 4 - 5 - 9 - 14	17,00
*Tataki di tonno pinna gialla scottato in padella con stracciatella di bufala, alghe wakame, petali di cipolla rossa 3 - 5 - 9 - 12 - 13	17,00
Salmone marinato con cipolla rossa, pan brioches, salsa yogurt greco e caprino, uova di caviale 4 - 5 - 6 - 9 - 14	17,00
*Burrata ai ricci di mare con tartar di gambero rosso su sbriciolata di tarallo al finocchietto 2 - 4 - 5 - 7 - 9	18,00

Il Crudo di *M*are

Caviale "Oscietra" gr. 10 con pan brioche, burro, e shot di Vodka Grey Goose 4 - 5 - 9 - 14	26,00
*Gran plateau royal di crostacei, molluschi e ostriche (i prodotti potrebbero variare in base al mercato) 2 - 7 - 9	80,00
*Degustazione di crudita' dello chef in base al pescato 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 13	37,00
Sashimi di tonno ricciola e salmone con salsa teriyaki..... 3 - 9 - 13	28,00
Tartar di tonno (pinna gialla) con avocado, scorza di lime grattugiato e salsa di soja 4 - 9 - 11 - 13	20,00
*Tris di tartar (tonno pinna gialla con avocado, ricciola con mango, gambero rosso con fragola) 2 - 3 - 4 - 5 - 9 - 11 - 13	26,00
Tartar di ricciola con mango su salsa cocco e mandorle 3 - 9	22,00
*Cannolo Siciliano con ricotta al lime gambero rosso e caviale di balsamico 2 - 4 - 5 - 6 - 9 - 13	21,00
Tartar di tonno (pinna gialla) con tartufo nero 9	23,00
*Scaloppa di cappelante con indivia belga acciughe del mar Cantabrico..... tartufo nero e maionese all'aneto 7 - 9 - 14	23,00

* Mazzancolle in crudità con catalana di verdure 25,00
(rapa rossa, peperone, cipolla, pomodorino) e maionese di carapaceo
2

* Gamberi rossi di Mazara cad. 6,00
2

* Gamberi viola cad. 5,00
2 - 9

* Riccio di mare (secondo disponibilità) cad. 4,00
7

* Riccio della Galizia (secondo disponibilità) cad. 6,00/8,00
7

* Scampetti cad. 6,00
2

* Mazzancolle sicilia cad. 6,00
2

La carta delle striche

LA PERLE DE L'IMPERATRICE 7

cad. 6,00

AQUITATNE

La Perle de L'imperatrice è un prodotto pensato per raggiungere il massimo Joel Dupuch alleva questa ostrica a densità bassissima proprio per permettere al frutto di crescere in maniera prepotente. La conchiglia si presenta molto spessa, lavorata, con una madreperla bianchissima. In bocca è croccante, iodata all'inizio ma subito dolce. La vegetalità diventa persistente, gradevole con dei sentori di frutta secca. Un'ostrica dalla grande personalità.

ROYALE "DAVID HERVE" 7

cad. 6,00

POITOU CHARRENTE

La Royale David Herve è considerata la Rolls Royce delle ostriche. Viene allevata per 4 anni in mare, nei migliori luoghi per lo sviluppo di un prodotto di qualità incredibile. Gli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per m2. Questa bassissima densità permetterà al frutto di svilupparsi in maniera armoniosa e consistente. La conchiglia è estrema, dura, compatta, concava, arrotondata, madreperlata all'interno in maniera omogenea. È l'ostrica dei grandi chef, dei grandi gourmet, è cremosa, dolce, complessa. Molto persistente con sentori vegetali e spiccatamente nocciola.

SPECIALE "PLEIADE POGET" 7

cad. 6,00

POITOU CHARRENTE

La Speciale "Pleiade Poget" è sicuramente una delle ostriche più rinomate di Francia, già pluri medagliata a Parigi. Thierry Poget, esperto ed appassionato ostricoltore, forgia le sue ostriche dapprima per 24 mesi in mare nella Charente Maritime per poi trasferirle per ancora un anno nelle ricchissime acque di Utah Beach, in Normandia. È un'ostrica che fa dell'equilibrio il suo punto di forza. In bocca è croccante e compatta, con un equilibrio di sapidità, persistenza aromatica vegetale e dolcezza non invadente. Una grande ostrica.

REGAL OR 7

cad. 8,00

IRLANDA

La Royal selection OR è l'eccellenza dell'eccellenza. Passa i suoi primi 24 mesi di vita a Westport nella Clew Bay. Successivamente viene trasferita per gli ultimi 12 mesi a Wexford nel sud dell'Irlanda sulla foce del fiume Slaney, dove l'apporto di acqua dolce del fiume le dona le caratteristiche che la rendono unica del suo genere. La curiosità del frutto raggiunge livelli estremi. La conchiglia prende le sembianze di una goccia d'acqua e grazie al tempo e alle acque fredde d'Irlanda, si irrobustisce e la sua madreperla diventa spessa, bianchissima. Il gusto è fortemente zuccherato e la consistenza è cremosa.

PERLA DEL DELTA 7

cad. 8,00

ITALIA

La Perla del Delta (Tarbouriech Italia) è il perfetto connubio tra il savoir-faire francese e l'unicità della laguna degli Scardovari. Le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde, che sono collegate ad un argano che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree atlantiche sulle ostriche. Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa.

DEGUSTAZIONE “ Le cinque Ostriche” 7

30,00

(con shot di Gin Riviera 69)

PROPOSTA OSTRICA DEL GIORNO 7

cad. 6,00

(Il miglior prodotto del giorno selezionato dal mare e dalle maree)



I Primi di Pesce

*Tortello alla carbonara spadellato al burro salato con crema di broccoli, colatura di alici e tartar di scampo	27,00
2 - 4 - 5 - 9 - 12 - 13 - 14	
*Tortello di patate con gamberi e (funghi porcini o asparagi o zucchine).....	20,00
2 - 4 - 5 - 10 - 13 - 14 - chiedere al personale di sala-	
*Ravioli cacio e pepe con gambero rosso di Mazara..... crudo e cotto e tartufo nero	27,00
2 - 4 - 5 - 10 - 12 - 13 - 14	
*Passatelli asciutti al profumo di mare	18,00
2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14	
*Tagliolino (all' uovo) all' astice	28,00
2 - 4 - 5 - 10 - 13 - 14	
Risotto con zafferano, gamberi e stracciatella bufala	34,00
(per 2 persone)	
2 - 5 - 9 - 10 - 12	
*Strozzapreti spadellati allo scoglio	16,00
(cozze, vongole, gamberi, scampi)	
2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14	
Paccheri (di pasta fresca) con amatriciana di tonno,	16,00
cipolla,olive taggiasche pomodoro e pecorino romano	
4 - 5 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14	
Paccheri (di pasta fresca) al granchio "granciporro"	40,00
(per 2 persone)	
2 - 4 - 5 - 9 - 10 - 13 - 14	

Paccheri (di semola Pastificio Agricolo Mancini)

2 - 4 - 5 - 9 - 10 - 13 - 14

All'Astice Blu.....al kg. 130,00

All'Aragostaal kg. 180,00

Al King Crabal kg. 220,00

I Secondi

*Grigliata mista di pesce (secondo disponibilità di mercato)28,00

2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14

*Grigliata mista di crostacei48,00

(secondo disponibilità di mercato)

2 - 4 - 5 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14

*Fritto misto Riviera 69 e verdure croccanti20,00

2 - 4 - 7 - 9 - 12

*Tagliata di tonno (pinna gialla) in crosta di sesamo20,00

e salsa ai frutti rossi

9 - 11

*Tentacoli di piovra cotto a bassa temperatura e grigliato23,00

con abbinamento stagionale (patate o carciofi o asparagi o zucca)

9

- chiedere al personale di sala-

Dalla *V*etrina del mare

(cottura a piacimento, sale, griglia, forno)

2 - 9 - 10

Branzino	hg.....	7,00
Orata	hg.	7,00
Sogliola	hg.....	6,50
Rombo	hg.	7,00
Ricciola	hg.	8,00

Dall' *A*cquario

(cottura vapore o griglia)

2 - 9 - 10

Astice canadese	al kg.....	80,00
Astice Blu.....	al kg.....	130,00
Aragosta.....	al kg.....	180,00
King crab	al kg.....	220,00


Le **C**atalane

(servite con pinzimonio di verdure fresche, pomodoro, cipolla rossa, aceto balsamico)

Catalana di crostacei	48,00
(mezzo astice canada, scampi, gamberoni, gamberi)	
2 - 9 - 10 - 12	
Catalana di astice..... al kg.....	80,00
2 - 9 - 10	
Catalana di astice blu..... al kg.....	130,00
2 - 9 - 10	
Catalana di king crab	220,00
2 - 9 - 10	
Catalana di aragosta reale	180,00
2 - 9 - 10	

Terra

e per chi non ama il pesce

Paleta di pata negra 100% belota "affettato a macchina"	28,00
6	
Speck d'anatra con lamponi, parmigiano e gocce di mosto cotto	19,00
6	
Tagliatelle al ragù classico	11,00
4 - 5 - 10 - 13 - 14	
Pappardelle integrali di farro con pesto pomodoro fresco,	16,00
olive taggiasche e scaglie di ricotta salata	
4 - 5 - 6 - 13 - 14	
 Spaghetto di grano saraceno con datterino giallo, pesto e	17,00
granella di pistacchio	
1 - 3 - 4	
Tagliata di manzo al sale affumicato di rovere e betulla.....	20,00
4 - 5	
Cotoletta di pollo con patatine fritte	13,00
3 - 4 - 8 - 11 - 14	

Le S fiziofit

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana DOP 15,00
4 - 5 - 6

Prosciutto crudo di Parma e melone (secondo disponibilit

Pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP alla caprese 12,00
5

Carpaccio di bresaola con rucola pomodorini e grana e champignon freschi 14,00
5

C ontorni

*Patatine fritte 6,00

Verdure grigliate 6,00

Insalata mista 6,00
5

Pinzimonio 6,00
10

Insalatone

Insalata alla bufala (insalata mista, pomodorini, olive, mozzarella di bufala campana DOP).. 12,00
4 - 5

Insalata nostramo (insalata mista, pomodorini, cipolla rossa, code di gambero) 12,00
2 - 4 - 12

Insalata caesar salmone (insalata mista, crostini di pane, salmone e scaglie di grana) 12,00
4 - 5 - 9

Insalata caesar pollo (insalata mista, crostini di pane, pollo grigliato e scaglie di grana) ... 12,00
4 - 5

Le Dolci tentazioni del Riviera


Dolci di nostra produzione

	€
Millefoglie con crema chantilly e fragole 4 - 5 - 14	9,00
Cono con mascarpone e frutti di bosco freschi 4 - 5 - 14	8,00
Ananas con gelato artigianale al fiordilatte 5 - 13	9,00
Cheesecake al frutto della passione, crumble di cocco e ananas, salsa di mango 1 - 4 - 5 - 14	8,00
Crema catalana al pistacchio con crumble di cacao e gelato al fiordilatte 3 - 4 - 5 - 14	9,00
Mousse al cioccolato bianco, crumble di amaretti, lamponi, meringhe e gel di lamponi 3 - 4 - 5 - 14	8,00
Sbrisolona con salsa vaniglia 1 - 3 - 4 - 5 - 14	9,00
Scroccadenti crema mascarpone e calice di passito 1 - 3 - 4 - 5 - 14	12,00
Tartellette di pasta frolla con crema pasticcera e lamponi freschi 1 - 3 - 4 - 5 - 14	10,00

Per chi non ama il dolce


Formaggio di fossa "Fossa all'Abbondanza" con miele di castagno 5	10,00
Erborinato Blu Notte "Fossa all'Abbondanza" 5	10,00

I Gelati artigianali

Gelato con formaggio di fossa e fichi caramellati 5 - 13	9,00
Gelato al pistacchio aromatizzato al sale dolce di Cervia 3 - 5 - 13	9,00
Gelato al fiordilatte 5 - 13	7,00
Gelato alla nocciola, salsa mou, nocciole tostate e amaretto 1 - 3 - 5	9,00
Gelato vaniglia Borbone "Vegan" del Madagascar (senza latte e senza zucchero) 13	9,00
 Gelato allo squacquerone D.O.P. con croccante di noci di Romagna 3 - 5	9,00

Crema al caffè 3 - 4 - 5 - 13 - 14	5,50
Crema al pistacchio 3 - 4 - 5 - 13 - 14	5,50
Sorbetto al limone 3 - 4 - 5 - 13 - 14	5,50

I Calici da dessert

 Albana Passito Solara Celli	6,00
Albana Passita Soprano - Tenuta Uccellina	8,00
Uvappesa Centesimino Ancarani	8,00
Muffato della Sala - Antinori	10,00

I Vini dolci (bottiglia)

Albana Passita Solara - Celli 0,5 lt. DOCG	30,00
Albana Passita Soprano - Tenuta Uccellina 0,5 lt.	33,00
Moscato dolce Vanzini	25,00
Uvappesa Centesimino Ancarani	40,00
Muffato della Sala - Antinori 0,5 lt.	70,00

I Rum

8 / 25,00

abbinato con polvere di caffè,
fettina di arancio e cioccolato fondente

After Dinner

Irish coffee 8,00
(Whisky Irlandese, zucchero di canna,
caffè espresso e crema di latte)

Italian coffee 8,00
(Amaretto di Saronno, caffè espresso e crema di latte)

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Riviera 69

ristorante • bar • spiaggia

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

3

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

5

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

7

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

9

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

11

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

13

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

2

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

4

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

6

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

8

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

12

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14

Si comunica che nella nostra cucina vengono preparati prodotti / pietanze che possono contenere come ingrediente o in tracce (dovuti a contaminazione accidentale) i seguenti allergeni.

CHIEDERE AL PERSONALE PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI

Si comunica che nella nostra cucina vengono preparati prodotti / pietanze che possono contenere come ingrediente o in tracce (dovuti a contaminazione accidentale) i seguenti allergeni.

CHIEDERE AL PERSONALE PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI

**I piatti proposti prevedono l'impiego di ingredienti surgelati.
La lavorazione del nostro pesce crudo prevede
sempre il passaggio preventivo in abbattitore**

contrassegnati con *

Servizio e coperto € 3.00 / € 4.00
terrazza al piano superiore