





## SNACKS

Oliven, Parmigiano, Tapenade ... **10.5**  
*Olives, Parmigiano, tapenade*

Prosciutto di Parma, Grissini ... **klein 17** · **groß 29**

## STARTERS

Artischocke, Crème Fraîche Dip, Vinaigrette, Zitrone ... **16**  
*Artichoke, crème fraîche dip, vinaigrette, lemon*

»Primavera Salat« gehobeltes Gemüse, gebratener grüner Spargel,  
Oliven, halbgetrocknete Tomaten, Parmesan ... **16**  
*Springsalad, vegetables, grilled green asparagus, olives, sundried tomatoes, parmigiano*

Mozzarella di Bufala, Rhabarberconfit, Koriander Samen, Ochsenherz Tomate, Basilikum ... **18**  
*Mozzarella di Bufala, rhubarb confit, coriander seeds, oxheart tomato, basil*

Vitello Tonnato, Thunfischcrème, frittierte Kapern ... **22**  
*Sliced veal, tuna sauce, fried capers*

Carpaccio »Cipriani« Rinderfilet, Estragon-Mayonnaise, Parmigiano ... **25** · frischer Trüffel ... **14**  
*Beef carpaccio, tarragon-mayonnaise, Parmigiano · seasonal truffle*

Bœuf Tartare, Wachtelspiegelei, geröstetes Brot ... **klein 23** · **groß 39**  
Topping 20 gr Imperial Kaviar ... **69** · frischer Trüffel ... **14**  
*Beef tartare, quail egg, roasted bread, with Imperial Caviar · seasonal truffle*

Rocca Flammkuchen, frischer italienischer Trüffel, Crème Fraîche, konfierte Datterini ... **34**  
*Tarte flambée, seasonal italian truffle, crème fraîche, datterini tomato confit*

## SEAFOOD STARTERS

Austern »Fines de Claire No. 3«  
Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot 1/2 Dzd ... **35** · 1 Dzd ... **64**  
*Oysters »Fine de Claire No. 3« lemon, shallots vinaigrette, Chesterbread*

Oktopus, Pistou, Oliven, Fenchelsalat ... **23**  
*Octopus, pistou, olives, fennel salad*

Crevettes Rosé Cocktail, Mandarine, Chicorée, Tomatensalsa Tramezzini ... **25**  
*Shrimp cocktail, tangerine, chicory, tomato salsa tramezzini*

Tuna Sashimi Carpaccio, Pistazien-Chili-Petersilien Marinade ... **26**  
*Tuna sashimi carpaccio, pistachios chili parsley marinade*

1 Pfund Scampi vom Holzkohle-Grill, Tomaten-Fenchel-Peperonata, kalabrische Chili, Oliven ... **42**  
*Charcoal grilled prawns, tomato fennel peppers, chili, olives*

»Imperial Kaviar«, Blinis, Ei, Schalotten, Crème Fraîche 30 gr ... **99** · 50 gr ... **169**  
*Imperial Caviar, blinis, egg, shallots, crème fraîche*

## VEGETABLES

Parmigiana Auberginen, Mozzarella di Bufala, San Marzano Tomaten, Basilikum ... **19**  
*Eggplants, Mozzarella di Bufala, San Marzano tomatoes, basil*

»Grigliata di Verdure« Gegrilltes Gemüse, Pinienkerne, Pistou ... **17**  
*Grilled vegetables, pine nuts, Pistou*

Ganzer Blumenkohl a la Brasa, Aji Verde Sauce ... **18**  
*Cauliflower, aji verde sauce*

Gerösteter wilder Broccoli, Miso, Rettich, Rauch-Mandeln ... **12**  
*Roasted wild broccoli, miso, raddish, smokey almonds*

Rahmspinat, Spiegelei ... **9** · frischer Trüffel ... **9**  
*Creamy spinach, fried egg · seasonal truffle*

## PASTA

Fettuccine, frischer italienischer Trüffel, Velouté ... **34**  
*Fettuccine, seasonal italian truffle, velouté*

Spicy Rigatoni Vodka, San Marzano Tomaten, Mascarpone,  
kalabrische Peperoncini, Tropea Zwiebeln ... **26**  
*Spicy Rigatoni Vodka, San Marzano tomatoes, mascarpone, calabrian chilis, Tropea onions*

»Spaghetti Vongole«, Venusmuscheln, Petersilie ... **25**  
*Spaghetti, mussels, parsley*

Pappardelle al Ragù Bolognese ... **24**  
*Pappardelle beef ragout*

## CHARCOAL GRILLED SEAFOOD

Seeteufel Medaillions, Hummerbisque, Fregola Sarda, Auberginen Caponata ... **38**  
*Monkfish, lobster Bisque, fregola sarda, eggplant caponata*

Wildfang Calamari, Rucola, Datterini, Zitrone ... **28**  
*Calamari, rocket, tomatoes, lemon*

»Loup de Mer« Salz-Brotkruste oder »a la Plancha« Fenchel ca 1.3 kg ... **95 (2-3 P)**  
*Sea bass, salt-bread crust or »a la Plancha«, Fennel*

Franz. Atlantik Seezunge 1 kg »a la Meuniere« Beurre Noisette, Kapern, Zitrone ... **98 (2 P)**  
*Sole »a la Meuniere«, beurre noisette, capers, lemon*

## CHARCOAL GRILLED MEAT

Black Angus Filet »Café de Paris« oder »Steak au poivre«  
Tenderloin 150 gr ... **33** · 250 gr ... **59**

Black Angus Entrecôte 250 gr ... **43**

»Burger Royale«, Wagyu, Cheddar, Zwiebel-Chutney, Brioche Bun,  
Salzgurken, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **28**  
*Wagyu, cheddar, onion chutney, brioche bun, pickled cucumber, truffle ketchup, fries*

»Vegan Burger« Beyond Meat, Zwiebel-Chutney, Brioche Bun,  
Salzgurken, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **25**  
*Vegan patty, onion chutney, brioche bun, pickled cucumber, truffle ketchup, fries*

»Poûlet Rôti« ½ tranchiertes Bauernhuhn aus dem Ofen, Grillgemüse, Zitrone, Kräuterbutter ... **32**  
*Grilled ½ farmer's chicken, grilled vegetables, lemon, herb butter*

Lammkotelettes, Ratatouille, Schalottenjus, Fregola Sarda ... **36**  
*Lamb chops, ratatouille, shallots jus, fregola sarda*

Rinderfilet Straccetti, Pilze, Rucola, Parmigiano ... **32**  
*Beef tenderloin straccetti, mushrooms, rocket, Parmigiano*

»Bistecca Fiorentina« Chianina Rind, Toskana ca 1.25 kg ... **169 (2-4 P)**

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

## SHARING SIDES

Kartoffelpüree, Beurre Noisette ... **8**  
*Potato puree, brown butter*

Pommes Frites ... **8**  
*French fries*

Süßkartoffel-Fries, Kräuterdip ... **8**  
*Sweet potato fries, sour cream*

Kartoffelgratin ... **7**  
*Potatoes au gratin*

»Riviera Salat« ... **14**  
*Mixed salad*

## SHARING SAUCES

Hennessy Cognac-Pfefferrahm ... **9** · Sauce Bèrnaise ... **6**  
Kräuterbutter »Beurre Maître d'Hôtel« ... **5** · Trüffelmayonnaise ... **6**  
*Hennessy cognac pepper cream · Sauce Bèrnaise · Herb butter »Beurre Maître d'Hôtel« · Truffle mayonnaise*

## DESSERTS

»Riviera Cheesecake« Erdbeeren, Vanilleeis, Blattgold ... **klein 27 (2-3 P)** · **groß 49 (4-6 P)**  
*»Riviera cheesecake«, strawberries, vanilla ice cream, gold*

»Rocca Riviera« Tiramisù ... **13**

Fondant au Chocolat, Rhabarber Ragout, Erdbeer-Crème Fraîche-Eis ... **16**  
*Fondant au Chocolat, rhubarb ragout, strawberry ice cream*

Mille-feuille, Vanillecrème, Himbeeren, Pistazienpowder ... **13**  
*Mille-feuille, vanilla custard, raspberries, pistachio powder*

FÜR UNSER HAUSGEBACKENES BROT, GRISSINI, BIO-OLIVENÖL & FEINSTE GEWÜRZSALZE  
ERLAUBEN WIR UNS 2 EURO PRO PERSON ZU BERECHNEN. // FOR OUR HOME-BAKED BREAD, GRISSINI,  
ORGANIC OLIVES OIL & FINEST SPICE SALTS WE ALLOW TO CHARGE 2 EURO PER PERSON

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE EINE KARTE MIT AUSGEWIESENEN ALLERGENEN,  
FRAGEN SIE GERNE UNSER SERVICEPERSONAL. // ALL DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS.  
PLEASE ASK OUR WAITERS FOR FURTHER INFORMATION.  
ALLE PREISE IN EUR INKL. GESETZLICHER 19 % MWST. // ALL PRICES IN EURO AND INCL. 19 % VAT.