



ROCCA RIVIERA

SNACKS

Oliven, Parmigiano Reggiano 22 Monate gereift, Chilimandeln ... **14**
Olives, Parmigiano Reggiano aged 22 months, chili almonds

Prosciutto di Parma, 14 Monate luftgetrocknet,
Handgezogene Grissini Piemontese ... **klein 17** · **groß 29**
Parma ham aged for 4 months, grissini from Piedmont

STARTERS

Burrata di Bufala, geschmorter Trevisano, Balsamico-Honig Reduktion, gebrannte Nüsse ... **18**
Buffalo Burrata, braised Trevisano, balsamic honey reduction, roasted nuts

Carpaccio »Cipriani« vom Rinderfilet, Worcester-Mayonnaise,
Parmigiano Reggiano ... **25** · frischer Trüffel ... **10**
Beef carpaccio »Cipriani«, Worcester mayonnaise, Parmigiano Reggiano · with seasonal truffle

Tartare de Bœuf, Wachtelspiegelei, geröstetes Brot ... **klein 23** · **groß 39**
Beef tartare, quail egg, roasted bread

Topping 20 gr Imperial Kaviar ... **69** · frischer Trüffel ... **10**
with 20 gr Imperial Caviar · with seasonal truffle

Rocca Flammkuchen, frischer italienischer Trüffel, Crème Fraîche,
konfierte Datterini, Lauchzwiebeln ... **34**
Tarte flambée, fresh Italian truffle, crème fraîche, datterini tomato confit, spring onions

SEAFOOD STARTERS

Austern »Fines de Claire No. 3«
Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot, ½ Dzd ... **35** · 1 Dzd ... **64**
Oysters »Fine de Claire No. 3« lemon, shallots vinaigrette, Chester bread

1 Pfund Black Tiger Garnelen vom Holzkohle-Grill,
Tomaten-Fenchel-Peperonata, kalabrische Chili, Oliven ... **42**
Charcoal grilled black tiger prawns, tomato-fennel peperonata, Calabrian chili, olives

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

VEGETABLES

»Kadu Borani« zarter Butternut-Kürbis, Sauce Pomodoro, Joghurt-Minzdip ... **17**
Tender butternut squash, pomodoro sauce, yogurt mint dip

»Verdure al forno« Ofengemüse, geröstete Pinienkerne, Salsa Verde ... **17**
Oven-roasted vegetables, pine nuts, salsa verde

Pilz-Potpourri, gereifter Aceto Balsamico di Modena, frische Petersilie ... **12**
Mushroom potpourri, aged balsamic vinegar from Modena, fresh parsley

Rahmspinat mit Nussbutter, Bio Ei ... **9** · getrüffelt ... **19**
Creamed spinach with nut butter, organic egg · truffled

PASTA

Fettuccine, frischer italienischer Trüffel, Velouté ... **34**
Fettuccine, fresh Italian truffle, velouté

»Spaghetti all Astice« Hummer, Tomaten-Bisque ... **42**
Spaghetti with lobster, tomato bisque

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

Mafaldine di Gragnano IGP al Ragù Bolognese ... **24**
Mafaldine di Gragnano IGP with Bolognese ragù

CHARCOAL GRILLED SEAFOOD

Atlantik Lachsfilet, mediterranes Gemüse-Gerstenrisotto, Taggiasca-Oliven, Kapern ... **38**
Atlantic salmon fillet, Mediterranean vegetable-barley risotto, Taggiasca olives, capers

»Loup de Mer« Salz-Brotkruste oder »a la Plancha« für 2 Personen ... **95**
Sea bass, salt-bread crust or »a la Plancha«

Franz. Atlantik Seezunge für 2 Personen »a la Meuniere«, Beurre Noisette, Kapern, Zitrone ... **129**
Sole »a la Meuniere«, beurre noisette, capers, lemon

Ganzer Hummer vom Grill, Zitronenaioli ... **72** · ½ Hummer ... **37**
Grilled lobster, lemon aioli · ½ lobster

CHARCOAL GRILLED MEAT

Simmentaler Dry Aged Rinderfilet aus Regionaler Weidehaltung
»Café de Paris« oder »Steak au poivre« Tenderloin, 200 gr ... **42** · 300 gr ... **63**
Simmental dry-aged beef tenderloin from regional pasture »Café de Paris« or »Steak au poivre«

Simmentaler Dry Aged Entrecôte aus Regionaler Weidehaltung, 250 gr ... **43**
Simmental dry-aged ribeye from regional pasture

»Poûlet Rôti« ½ tranchiertes Bauernhuhn aus Freilandhaltung,
im Ofen gebacken, Grillgemüse, Zitrone, Kräuterbutter ... **32**
½ sliced free range chicken, oven-baked, grilled vegetables, lemon, herb butter

Sanft geschmorte Lammschulter vom Gutshof Polting,
Thymianpolenta, Sauerkirsch-Portweinjus ... **36**
Slow-braised lamb shoulder from Polting estate, thyme polenta, sour cherry port wine jus

Peter's Farm Kalbskotelett, ca. 350 gr, in Thymianbutter arrosiert ... **58**
Peter's Farm veal chop, thyme butter

»Straccetti di Manzo«
Rinderfiletstreifen, Balsamicojus, gebratene Pilze, Datteltomaten, Parmigiano, Rucola ... **32**
Beef tenderloin strips, balsamic jus, sautéed mushrooms, datterini tomatoes, Parmigiano, arugula

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

BURGER

»Wagyu Smash Burger Royale« Wagyu, Cheddar-Cheese, Beef Bacon,
Zwiebel-Jalapeo Marmelade, Potato Bun, Gewürzgurke, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **29**
Wagyu, Cheddar cheese, beef bacon, onion-jalapeno chutney, potato bun, pickled cucumber, truffle ketchup, French fries

»Veggie Burger« Beyond Meat, Zwiebel-Jalapeo Marmelade, Potato Bun,
Gewürzgurke, Trüffel-Ketchup, Pommes Frites ... **25**
Vegan patty, onion chutney, potato bun, pickled cucumber, truffle ketchup, fries

SHARING SIDES

Kartoffelpüree mit Kartoffeln aus regionalem Anbau, Beurre Noisette ... **9** · mit frischem Trüffel ... **19**
Mashed potatoes with locally sourced potatoes, nut butter · with fresh truffle

Pommes Frites ... **8** · getrüffelt ... **18**
French fries · truffled

Süßkartoffel-Fries, Kräuterquark-Dip ... **8**
Sweet potato fries, sour cream dip

»Scagliozzi« neapolitanische Polenta-Schnitten, Petersilien-Peperoncini-Dip ... **7**
Neapolitan polenta slices, parsley-pepper dip

»Riviera Beilagensalat« ... **8**
Mixed green side salad

SHARING SAUCES

Pfefferrahm, demi-glace verfeinert mit grünem Pfeffer und Hennessy Cognac ... **9**
Pepper cream, demi-glace refined with green pepper and Hennessy cognac

»Sauce Bèrnaise« französische Buttersauce mit Estragon und Kerbel ... **6**
French butter sauce with tarragon and chervil

»Beurre Maître d'Hôtel« Kräuterbutter mit Meersalz und Zitrone ... **5**
Herb butter »Beurre Maître d'Hôtel« with sea salt and lemon

»Chimichurri« frische gehackte Kräuter, Knoblauch, kaltgepresstes Olivenöl, Balsamico Bianco ... **6**
Fresh chopped herbs, garlic, cold-pressed olive oil, balsamic vinegar

Trüffelsauce, Crème Double, Champagner, weiße Trüffelbutter ... **10**
Truffle sauce, crème double, champagne, white truffle butter

DESSERTS

»Riviera Cheesecake«
Früchte, Himbeer-Coulis, Vanilleeis mit Madagaskar Bio Vanille, Blattgold ... **32 (3-4 P)**
»Riviera cheesecake«, strawberries, vanilla ice cream, gold

»Rocca Riviera« Tiramisù ... **13**

Fondant au Chocolat, Waldbeerenragout Tonkabohneneiscreme ... **16**
Fondant au Chocolat, forest berry ragout, Tonka bean ice cream

»Soufflé glace Grand Marnier« ... **13**
Ice soufflé, Grand Marnier