



ROCCA RIVIERA



TO START / SHARING

Wir empfehlen 2 Gerichte pro Person

Speisen servieren wir, sobald sie zubereitet sind

Oliven, geröstete Mandeln, Parmeggiano vecchio ... 8

Humus, Zitronen, Petersilie, Taboulé ... 6

Provence Style Bagna Cauda ... 11

Gebackene Zucchini Blüten, Trüffelricotta, Tomatenconfit ... 12

Salade de Nice ... 15

Petersilien - Pinienkern Falafel, Ofenratatouille, Minzjoghurt ... 9

Seafood Ceviche, Tomatenpotpourie, Cilantro ... 12

Riviera Trüffel Pizza, Crème Fraiche ... 18

1 Pfund Scampi vom Grill, Sauce Rouille ... 22

Frito misto de Carras, Seafood & Gemüse ... 15

Vitello Tonnato, Kapernäpfel ... 9

Buffala Mozzarella, Valencia late Orangen, Lavendelöl ... 9

Oktopussalat, Kartoffel-Oliven Fond, Pesto Genovese ... 10

Riviera Salate, Kresse, Pistazien, Orangenblütenwasser ... 9

Spinatsalat, Artischocke, Pecorino, Mandeln ... 10

Tomaten- Melange, Borretana Zwiebeln, weisser Balsam ... 8

Auberginen alla Parmiggiana ... 9

Boeuf Tartare Classic ... 14 / 26

CRUSTACÉS FROID

Plateau I de crustacés /Crevette Rosé, Austern FdC.Nr3, Bigorneau, Taschenkrebs ... 48

Plateau Royal dazu mit Hummer ... 69

Austern, Fine Claire Nr 3 ½ Dzd ... 19 1 Dzd ... 33

Austern Gillardeau ... Stk. 5

Crevettes Cocktail ... 16

CARPACCIO

Prosciutto Crudo, Grissini ... 8 / 12

Rinderfilet "Cipriani", Mayonnaise ... 18

Thunfisch, Cilantro, Mandelöl ... 17

Zucchini, Limonen, Pinienkerne, Parmeggiano vecchio ... 11

PASTA

Trofie, Pesto Genovese ... 8 / 14

Linguini, Hummer ... 15 / 26

Paccheri Pescatore ... 11 / 19

Tagliatelle al Ragù ... 8 / 14

Ravioli, Artischocken, schwarzer Trüffel ... 12 / 21

Risotto ... 10 / 18

VIANDE / CARNE

Lammkotelettes, Auberginenkaviar, Peperoncinisalsa, Granatapfel ... 23

Maishuhn Tajine, Oliven, Salzzitronen, Couscous ... 17

CHAROLAIS FILET, FRANKREICH 200 gr ... 27 / 300 gr ... 36

"LIMOUSIN FILET" FRNKREICH 200 gr ... 37 / 300 gr ... 49

Charolais RIB EYE, FRANKREICH 200 gr ... 30 / 300 gr ... 40

Bistecca di Razzo 550 gr ... 59

CHIANINA Bistecca Fiorentina für 2-4 Pers. 1,2kg ... 125

CHATEAUBRIAND, Charolais für 2-4 Pers. 600 gr ... 85 / 1000 gr ... 145

Limousin Côte de Veau Kalbskotelette 250 gr ... 26 / 400 gr ... 45

1/2 Poulet Rôti /Maishuhn ... 16

POISSON/PESCE

Loup de Mer, Fenchel, Sauce Antiboise ... 22

Saint Pierre, Amalfi Zitronenkruste, Petersilien-Vichysoisse ... 24

MEERESFRÜCHTE VOM GRILL

(weitere Fische im Tagesangebot)

Jakobsmuscheln ... n.A

Seezunge ... p.Kg

Dorade Royal ... p.Kg

St Pierre ... p.Kg

Thunfisch ... p.Kg

Hummer ... p.Kg

LÉGUMES/VERDURA

Gegrillte Waldpilze, Kräuter-Knoblauchfond ... 7

Pimentos de Padron ... 6

Auberginen, Granatapfel-Kefir, Pinienkerne, Basilikum ... 6

Baby Karotten, Parmesan, Trüffelvinaigrette ... 7

Artischocken Barigoule ... 7

CONTORNI

Kartoffel-Oliven Püree ... 5

Panisses dorée (Kichererbsencroquettes) ... 5

Pommes Frites ... 5

Gratin Dauphinois ... 6

AB 2 PERSONEN

Bouillabaisse mit Hummer, Sauce Rouille ... 55

Loup de Mer in Salzbrotteig Provencale ... 69

SAUCEN

Aioli ... 3

Café de Paris Butter ... 3

Béarnaise ... 4

Salsa verde ... 3

Kalbsjus, Trüffel ... 6



WITTELSBACHERPLATZ 2
80333 MÜNCHEN
TEL: 089. 287 244 21
HELLO@ROCCARIVIERA.COM

