



LE RIVA

Formules du jour Daily Specials

servies uniquement le midi *only served at lunchtime*

Plat du jour Dish of the day..... 13,50€

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour 19€
Starter + Main Dish of the day **or** Main Dish + Dessert of the day

Menu du jour : Entrée + Plat + Dessert23€
Starter + Main Dish + Dessert of the day

MENU DOLCE VITA 29€

Entrée + Plat + Dessert au choix parmi les suggestions de la carte marquées d'une *
Starter + Main Course + Dessert to choose from the following suggestions with a *

Pizzas

- **Margherita** : Tomates fraîches, Mozzarella, Sauce Napolitaine 9,50€
Margarita: Fresh Tomatoes, Mozzarella cheese, Napolitan tomato sauce
- **Calzone** : Tomates fraîches, Mozzarella, Jambon blanc, Champignons, Oeuf et Crème 11€
Calzone: Fresh Tomatoes, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms, Egg and Cream
- **Végétarienne** : Crème fraîche, Légumes confits, Mozzarella 13€
Vegetarian: Cream, preserved Vegetables, Mozzarella cheese
- **Quatre Fromages** : Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza, Chèvre 14€
Four Cheeses: Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza, Goat cheese
- **Riva** : Tomates fraîches, Jambon cru, Burrata, Champignons, Pesto, Salade Mesclun 18€
Fresh tomatoes, Burrata cheese, Cured Ham, Mushrooms, Pesto, Mixed Salad leaves

Entrées Starters

- **Velouté de Petits Pois glacé, Crème légère au Basilic & croustillant de Pancetta *** 11€
Pea Creamy soup, light Cream with Basil & crispy Pancetta
- **Focaccia maison aux Légumes marinés & grillés *** 12€
Homemade Focaccia with marinated & grilled vegetables
- **Focaccia maison au Jambon de Parme 24 mois, Tomate ancienne & Cœur de Burrata** 14€
Homemade Focaccia with 24-month Parma Ham, Tomato & Burrata
- **Salade de Chèvre chaud pané aux Herbes & adouci au Miel, pickles de légumes** 13€
Salad of pan-fried warm goat's cheese with Herbs & Honey, vegetable pickles
- **La véritable Tomate Ananas & Mozzarella, Basilic frais *** 15€
The classic Tomato & Mozzarella salad, fresh Basil
- **Salade Fraîcheur Coeur de Sucrine, Calamars marinés au Curry, Piperade de Poivrons grillés** 17€
Sucrine Salad with Squid marinated in Curry, grilled sweet Peppers
- **Assiette Dégustation : Charcuteries & Fromages Italiens, Focaccia de Légumes** 18€
The Gourmet Platter: assorted Italian Cured meats & cheeses, Focaccia with vegetables

Plats Main courses

- **Risotto aux Gambas & crème de Carapaces** *Prawn Risotto ** 26€
- **Filet de Bar rôti, Légumes du Soleil confits & Gnocchi *** 26€
Roasted Seabass fillet, preserved Vegetables & Gnocchi
- **Aubergine farcie à l'Epaule d'Agneau confite & Parmesan *** 24€
Stuffed Eggplant with preserved Lamb meat & Parmesan cheese
- **Poitrine de Cochon fermier caramélisée, Linguini au Pesto rouge & Tomate confite** 28€
Caramelized Farmer's Pork Breast, Linguini with Red Pesto & preserved Tomato
- **Tartare à l'Italienne de bœuf Charolais (180gr), assaisonné en cuisine, Frites fraîches *** 19€
Italian style Charolais beef tartar (180gr), seasoned by the Chef, Fresh French fries
- **La Pièce du boucher accompagnée de Frites fraîches, sauce béarnaise** 26€
The Butcher's cut with french Fries, Béarnaise sauce

Dessert Dessert

- **Notre Dessert du Chef du jour *** 7€
The Chef's Dessert of the day