

MENU' dello CHEF

ANYTHING GOES - RIVA DUCHESSA 92



CHEF:
MARINA MORELLI



ANTIPASTI DI MARE (*Fish starters*):

Antipasti di mare.
Fish appetizer.

Tartare di tonno, salmone, gamberi agli agrumi o mediterranea
Tuna, salmon , shrimp tartare.

Salmone su invidia alla piastra.
Grilled salmon

Polpo con pomodorini, olive e patate.
Octopus with olives, tomatoes and potatoes.

Alice marinate olio e limone.
Marinated anchovies

Cruditè (Gamberi/Scampi/Ostriche).
Raw sea food and oysters.

Bollito di seppie olio e limone.
Octopus salad with oil and lemon.

Polpette di pesce con salsa yogurt e piselli.
Fishcakes with yougurt and pea sauce.



CHEF:
MARINA MORELLI



ANTIPASTI DI TERRA (*Meat starters*):

Soufflè di carciofi e ricotta piccantante.
Artichokes soufflè and spicy ricotta.

Antipasto toscano con bruschette e salumi.
Tuscan bruschetta with coldcuts.

Mozzarelline fritte e pomodorini.
Fried mozzarella bites with cherry tomatoes.

Tartare di scottona con burrata.
Beef tartare with burrata cheese.

Tortino salato ricotta e zucchine.
Mini ricotta and courgette pie.



CHEF:
MARINA MORELLI



PRIMI PIATTI (*First Courses*):

Paccheri con spada e porcini.

Paccheri pasta with porcini mushrooms and swordfish.

Spaghetti ai frutti di mare.

Spaghetti with seafood.

Gnocchi con cozze.

Gnocchi with mussels.

Tagliolini con astice.

Lobster tagliolini.

Lasagna al forno ai frutti di mare.

Seafood lasagna.

Zuppa di pesce.

Fish soup.

Zuppa di calamari.

Calamari soup.

Riso nero con seppia e arancia

Black rice with cuttlefish and orange.

Ravioli al branzino.

Ravioli with sea bass.

Farfalle gamberi, zucchine, zafferano e bottarga.

Butterfly pasta with shrimps, zucchinis, saffron and bottarga.



CHEF:
MARINA MORELLI



SECONDI PIATTI DI MARE *(Fish Second Courses):*

Pesce spada all'isolana.
Swordfish cooked 'all'isoliana'

Tagliata di tonno con sesamo su soncino.
Grilled tuna with sesame seeds salad

Seppie con piselli.
Cuttlefish with peas.

Baccalà olive e pinoli.
Salted codfish with olives and pine nuts.

Totani ripieni con salsa di pomodorini.
Stuffed squid with a tomato sauce

SECONDI PIATTI DI CARNE *(Meat Second Courses):*

Filetto speziato ai porcini.
Grilled beef fillet with porcini mushrooms

Spezzatino di vitello al vino rosso.
Veal stew cooked in red wine.

Maiale alla birra con salsa di prugne
Pork cooked in beer and prune sauce.



CHEF:
MARINA MORELLI

DESSERTS:

Pere cotte al vino rosso con miele.
Cooked pears in red wine with honey.

Cheesecake all'arancia.
Orange cheesecake.

Spuma al mascarpone amaretto e pistacchio.
Mascarpone cream with amaretto and pistacchio.

Tortino freddo di yogurt alla pesca.
Peach, yogurt cake

Crepes frutti di bosco e chantilly.
Crepes with berries and chantilly.

