



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 + Dessert	23€
Menu of the Day: 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 10€
Margherita: Fresh Tomatoes, Mozzarella cheese, Neapolitan tomato sauce
- **Calzone** : Tomates fraîches, Mozzarella, Jambon blanc, Champignons, Oeuf & Crème 11€
Calzone: Fresh Tomatoes, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms, Egg & Cream
- **Végétale** : Tomates fraîches, Légumes confits et grillés, Mozzarella 11€
Vegetarian: Tomato, grilled & preserved Vegetables, Mozzarella cheese
- **Quatre Saisons** : Tomate, Jambon, Champignons, Mozzarella, Artichauts 13€
Four Seasons: Tomatoes, Ham, Mushrooms, Mozzarella cheese, Artichokes
- **Riva** : Tomates fraîches, Jambon cru, Burrata, Champignons, Pesto au Basilic, Salade Mesclun 18€
Riva: Fresh Tomatoes, Cured Ham, Burrata cheese, Mushrooms, Pesto, Mixed Salad leaves

Entrées Starters

- **Tarte fine à la Tomme de Chèvre & Légumes confits *** 13€
Goat cheese & preserved Vegetable Tart
- **Salade de Légumes croquants & Truite marinée *** 14€
Crunchy Vegetable salad & marinated Trout
- **Focaccia maison au Jambon de Parme 24 mois, Tomate ancienne & Coeur de Burrata *** 15€
Homemade Focaccia with 24-month Parma Ham, Tomato & Burrata cheese
- **Velouté de Champignons des bois & Croûtons à l'Ail *** 15€
Wild mushroom Soup & garlic Croutons

Plats Main courses

- **Tartare de bœuf Charolais à l'Italienne (180gr) assaisonné en cuisine, Frites fraîches *** 22€
Italian-style Charolais beef tartar (180gr) seasoned by the Chef, Fresh French fries
- **Linguine au Saumon & crème à l'Aneth *** 25€
Linguine with Salmon and Dill cream
- **Bar & Daurade comme une Bouillabaisse *** 26€
Sea bass & sea Bream fillet prepared like a Bouillabaisse fish soup
- **Poitrine de Cochon fermier, Potimarron rôti & Noisettes torréfiées *** 27€
Free-range Breast of Pig, roasted Pumpkin & torrefied Hazelnuts
- **Risotto aux Gambas & crème de Carapaces** 28€
King Prawn creamy Risotto
- **La Pièce du boucher, sauce Tartare & Pommes de terre confites** 28€
The Butcher's cut, Tartare sauce & preserved potatoes

Dessert Dessert

- **Assiette de Fromages de Savoie** 10€
Plate of Savoy cheeses
- **Dessert à choisir *** 7€
Dessert to choose