



M E N U



Antipasti - Starters

Bruschetta con oli monocultivar Toscani

Pane toscano servito con tre varietà di olio monocultivar
Leccino, Frantoio e Moraiolo



€18

Tasting of Tuscan Olive oil

Toasted Tuscan bread Served with three varieties of monocultivar Olive Oil

19

Terrina di fegatini al tartufo nero, pan brioche e mostarda di frutta

€18

Chicken liver terrine with black truffle, pan brioche and fruit mustard

1347910

Melanzana arrostita, mozzarella di bufala, acqua di pomodoro, capperi croccante e quinoa

€19

Roasted eggplant with buffalo mozzarella, tomato water, dried capers and quinoa

179

Carciofi gratinati al pistacchio, crema di burrata, erbe del territorio e acciughe pregiate dal mediterraneo

€19

*Gratinated artichokes with pistachios, burrata cheese, local spices
and selected mediterranean anchovies*

14789

Il Gazpacho in Toscana, con ingredienti nostrani, pane croccante, sedano caramellato

€16

Gazpacho with local ingredients and croutons

1379

Caviale Italiano (10g) da pregiati storioni dell'Adriatico.

€30

Italian caviar (10g) from fine adriatic sturgeon

1347

Degustazione di grandi caviali selezionati (30g)

€80

*Traditional Royale, Oscetra Classic, Prestige
Tasting of Italian selected Caviar (30g)*

1347

Primi – Pasta course

Lasagna Classica

Original lasagna

1379

€21

Ravioli pere e pecorino, burro al Vin Santo, pomodorini e nocciole

Ravioli with pears and pecorino cheese, Vin Santo butter, tomatoes and hazelnuts

13789

€23

Spaghetti al bronzo ai 3 pomodori d.o.p.

Traditional spaghetti with 3 tomatoes P.O.D.

19

€20

Cannelloni di pasta fresca ripieni di brasato di manzo, zucchine fiorentine e salsa al cioccolato Rivoire

Fresh pasta cannelloni stuffed with braised beef, zucchini and Rivoire chocolate sauce

13789

€25

Maccheroni al ragù di scorfano, lemongrass, pepe agrumato e ricotta salata

Macaroni with rockfish ragout, lemongrass, citrus pepper and salted ricotta

13479

€23

Spaghetti di pasta fresca Cacio e Pepe, con note agrumate e affumicate

Spaghetti "cacio e pepe" sheep cheese from Rome and black pepper with lemon and smoked note

1379

€23

Risotto dal mare con capesante e bottarga, limone brulé e grue di cacao

Risotto with scallops and bottarga, brulé lemon and cocoa nibs

478914

€27



Secondi – Main course

Parmigiana di melanzane con mozzarella
fior di latte fresca e basilico €23

Eggplant parmigiana with mozzarella and basil

1579

Burger di pollo dalla ricetta segreta con pomodori marinati,
insalata e maionese all'olio Toscano. Servito con patate fritte €27

*Chicken burger with secret recipe, marinated tomatoes, salad, mayonnaise with Tuscan oil.
Served with French fries*

13711

Filetto di manzo, purè di patate all'olio,
porto, porcini e tartufo nero €34

Beef fillet with mashed potatoes, port wine, porcini mushrooms and black truffle

7912

Ombrina in crosta di cous cous e nocciole, vongole,
bagna cauda e pack choi nostrano €28

Croaker fish in a crust of couscous and hazelnuts, clams, bagna cauda and local pack choi

1478914

Sandwich di mare con polpo piastrato, zucchine sott'olio,
scamorza affumicata, rucola e salsa aioli ai pomodori secchi. €29
Servito con patate fritte

*Seafood sandwich with grilled octopus, zucchini in oil, smoked scamorza cheese,
rocket and aioli sauce with sun-dried tomatoes. Served with French fries*

1347914

Bistecca alla fiorentina, patate arrosto e
contorni di stagione – consigliata per due o più persone €78/kg

*Carbon grill Iconic Sirloin Steak with baked potatoes and seasonal side dish
Suggested for two or more person*

Insalate – Salads

La Rivoire – Misticanza, mozzarella,
pomodoro, semi di girasole e capperi

Green leaf salad, mozzarella, tomato, sunflower seed and capers

7

€19

Ceasar Salad – Insalata romana, pollo,
parmigiano, crostini di pane con salsa
Caesar servita a parte

Green leaf salad, chicken, parmesan, bread croutons and Caesar sauce served on the side

1 3 4 5 7 10

€19

Insalata Greca – Feta, olive nere, cetrioli,
pomodori e cipolla rossa

Greek salad with feta cheese, black olives, cucumbers, tomatoes and red onion

7

€19

Insalata Nizzarda – Fagiolini, patate, pomodoro,
tonno, capperi, uovo sodo, olive e acciughe

Green beans, potatoes, tomato, tuna, capers, egg, olives and anchovies

3 4

€19

Caprese con pomodori nostrani e mozzarella di bufala

Caprese salad with local tomatoes and buffalo mozzarella

7

€19

Contorni – Sides

Patate Fritte – French fries

5

€9,00

Patate al forno – Baked potatoes

€9,00

Fagioli cannellini – Cannellini beans

9

€9,00

Spinaci saltati – Sauteed spinach

€9,00

Insalata mista – Mix salad

€9,00

Coperto €4,00

