

M E N U





La cucina si rinnova e propone la vera essenza, l'estro italiano, la delicatezza dei sapori e il carattere della cultura mediterranea.

Allontanandosi da un approccio turistico che per anni ha caratterizzato l'intero centro storico RIVOIRE si vuole riappropriare del suo glorioso passato e tornare così ad essere un punto di riferimento per la propria città.

Con questo concetto abbiamo voluto un Fiorentino dietro ai nostri fornelli e davanti ai nostri clienti, Luigi Incrocci. Luigi ha subito raccolto la non facile sfida di servire la qualità anche in una delle piazze più visitate al mondo.

“Il mio obiettivo è quello di stupire con semplicità – esordisce Luigi – da buon toscano amo la genuinità vera, quella che corrisponde alla qualità, al rispetto degli alimenti, alla stagionalità.

Nel mio lavoro spesso punto alla rielaborazione di ricette tradizionali, ponendomi l'obiettivo di esaltarne i sapori e le peculiarità nascoste.

Sicuramente, da toscano sanguigno, non disdegno giocare con gli abbinamenti, ma sempre nel rispetto delle materie prime”.

Luigi Incrocci

Selezioni - Selections



Degustazione di oli monocoltivar Toscani

Pane toscano servito con tre varietà di olio monocoltivar

Leccino

Olio dal sapore delicato e leggermente piccante.

Frantoio

Complesso ed elegante caratterizzato da una nota di piccantezza.

Moraiolo

Olio fruttato con marcate note vegetali e astringenti che ricordano il carciofo.

Tasting of Tuscan Olive oil

Toasted Tuscan bread Served with three varieties of monocoltivar Olive Oil

Leccino

Oil with a slightly bitter and spicy taste.

Frantoio

An oil with a medium-strong intensity, complex and elegant.

Moraiolo

Fruity oil with marked vegetal notes.

19

€18



Il Caviale

Degustazione di grandi caviali selezionati

Traditional Royale, Oscetra Classic, Da Vinci Classic da allevamenti italiani in un ecosistema dove sostenibilità e artigianalità sono la chiave della loro grande qualità, con i suoi accompagnamenti classici

Tasting of Italian selected Caviar

Traditional Royale, Oscetra Classic, Da Vinci Classic from Italian farms in an ecosystem where sustainability and craftsmanship are the key to their great quality, with its classic accompaniments

1347

€80





Antipasti - Starters

L'antipasto perfetto da condividere:
salumi e formaggi toscani

€28

Perfect for sharing: Tuscany cold cuts and cheeses

7 8 1 0

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

€18

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

1 3 4 7 9 1 0

Polpo alla soia, purè di mele e zenzero,
pesto mediterraneo di mandorle

€20

Soy Octopus, served with ginger & apple pureè and mediterranean almond pesto

1 4 6 7 8 9

Baccalà mantecato all'olio Toscano,
parmigiano e salsa verde

€18

Creamed Codfish with Tuscan olive oil, parmesan and parsley sauce

1 3 4 7 9

Vellutata di cannellini, fonduta di pecorino e crostini

€16

Cannellini beans cream, pecorino cheese fondue and croutons

1 3 7 9

Primi – Pasta course

Lasagna Classica

Original lasagna

1379

€20

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

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

13789

€22

Paccheri con ragù di moscardini al Chianti, olive e salsa verde

Paccheri with baby octopus ragout in Chianti wine, olives and parsley sauce

1345914

€23

Tortelli di patate del mugello con ragù di capriolo, tartufo, mirtilli e noci

*Classic mugello potatoes tortelli with roe deer ragù,
black truffle, blackberries and hazelnuts*

13789

€24

Risotto ai crostacei, olive, capperi disidratati e gel di limone

Crustacean risotto, olives, capers and lemon gel

2479

€25

Gli spaghetti cacio e pepe di Rivoire, con note agrumate e affumicate

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

1379

€23

Lasagnetta al vapore, funghi porcini e formaggio briola, scalogni, porto e tartufo nero

*Steam lasagna with porcini mushrooms, italian brie,
shallot, black truffle and port wine.*

1379

€24



Secondi – Main course

Parmigiana di melanzane con mozzarella
fior di latte fresca e basilico €22

Aubergine parmigiana with mozzarella and basil

1579

Spigola alla piastra, finocchi al sambuco
e crema di limone €25

Grilled sea bass, fennel with elderberry and lemon cream

479

Hamburger di pulled pork alla Toscana
con verdure di stagione, salsa alle erbe e patate fritte €33

Tuscany Pulled pork burger served with season vegetable, herb sauce and fried potatoes

13791011

Peposo di manzo con crocchette
di patate e polvere di vino €23

Black pepper beef stew with croquettes of potatoes and wine powder

137912

Pollo marinato alle erbe e fritto in panko
con salse di accompagnamento €22

Herb-marinated chicken fried in panko and served with sauces

13

Tagliata di manzo con purè di sedano rapa,
funghi porcini e tartufo nero €32

Beef tagliata with mashed celeriac, porcini mushrooms and black truffle

79

Bistecca alla fiorentina, patate arrosto e
contorni di stagione – consigliata per due o più persone €72/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

Cesar 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

Contorni – Sides

Patate Fritte – French fries

5

€8,50

Patate al forno – Baked potatoes

€8,50

Fagioli cannellini – Cannellini beans

9

€8,50

Spinaci saltati – Sauteed spinach

€8,50

Insalata mista – Mix salad

€8,50

Coperto €3,00

