

## RESTAURANT RIVA BY CHEF PAOLO @ THE HILTON HOTEL EVIAN

### POUR COMMENCER:

Roquette, tomates cerises, flocons de parmesan	11
Caponata : ragoût froid d'aubergines, céleri, câpres, tomates, olives	13
Pappa : pain aux tomates, olives, mozzarella de bufflonne	14
Tarte aux artichauts, pecorino velouté, chips jambon	16
Jambon de Parme, fruits compressés	18
Poulpe grillé, sauce à l'ail noir, crudités à l'huile maison	21
Neige de foie gras (spécialité maison), chutney de fruits, gel de tamarind	25

### Pasta:

Paccheri, purée de 3 tomates, beurre, parmesan et basilic	16
Lasagna classica béchamel, sauce bolognaise et parmesan	22
Calamarata, moules, crème de pommes de terre rôties , poutargue	25

### Spaghetti signature:

Carbonara : œuf, guanciale, poivre noir	18
Peppe : cèpes Italiens, burrata, parmigiano	24
Tartare de gambas, pesto pistache et agrumes salés	26

### poisson et viande:

Classic burger de boeuf Angus noir, fromage, salade, tomate, frites	19
Petits calamars a la plancha, polenta, chutney tomates-câpres	25
Cocolime Gambas, timbale de riz, sauce curry-coco-citron vert	29
Gran fritto misto, crevettes, poulpes, calamars, légumes, sauce tartare	29
Baccalà (morue salée) cuit au four, tomate, pommes de terre, olives	31
Tagliata de bœuf, tomates cerises, rucola, parmigiano	32
Pornoburger : wagyu, foie gras, oignons, cèpes, balsamique, truffe, frites	34

### Spécialités locales: (pêcherie Eric Jacquier lac Léman) selon arrivage

Filet de féra ou truite en feuille de brick (spécialité maison)	37
Filets de perche à la Provençale, frites	35
Tartare de boeuf Toscan (chianina) et jaune d'oeuf mariné, frites	25
Reblochon en croûte, roquette, tomates cerises	25

Toutes nos viandes proviennent du Royaume-Uni, d'Europe et d'Amérique du Sud

### Pizzas:

DEL MARINAIO, tomate, oregano, ail, anchois	12
MARGHERITA, tomate, mozzarella, basilic	13
PARMIGIANA, tomate, mozzarella, aubergine, parmigiano	15
TONNATA, tomates, mozzarella, thon à l'huile d'olive, câpres, oignons	18
RIVA, tomate, mozzarella, jambon de parme, parmesan, rucola	19
FAVORITA, mozzarella de bufflonne, mortadelle à la truffe, pistache	21

pour les tables de plus de 5 personnes le choix est limité à 3 entrées et 3 plats différents, ou en réservant à l'avance nous pouvons convenir d'un menu à 3 plats ou plus

# MENU DEGUSTATION

## LA FORMULE (3 plats) 49€

disponible tous les jours midi et soir sauf le samedi soir

Jambon de Parme ou Poulpe ou Tarte aux artichauts ou Pappa

et Tartare de boeuf ou Calamars ou Spaghetti cèpes ou Lasagna

et choix d'un dessert à la carte

## INSPIRATIONS (6 plats) 87€

pappa - fritto misto - cocolime gambas - spaghetti peppe - tagliata

## INCONTOURNABLES (6 plats) 87€

polipo - spaghetti gambas, morue salée - tarte aux artichauts - foie gras

## MENU SURPRISE (9 plats) 119€

Choix d'un dessert à la carte pour les menus

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies

tous nos menus sont destinés à être servis pour toute la table (sauf le menu formule)

## Desserts 11,50 €

accompagnés d'une glace fiordilatte salée maison

Delizia ganache au citron farcie d'une déclinaison de 3 citrons

Sorbetto Sorbet du moment - meringue - fromage blanc - balsamique - crumble sablé

Tortino gâteau mi-cuit au chocolat (sans farine)

Semifreddo mascarpone mi-froide - cacao - biscuit à l'amaretto

Pannacotta crème fraîche locale - coulis de myrtilles sauvages

Budino Pudding à la banane et au chocolat

CoppaRiva gelato fiordilatte salée, cerise amarena, orange et limoncello