

RIVERSIDE NOTE
RISTORANTE-LOUNGE BAR-LIVEMUSIC
MENU

STARTERS

01. Bruschetta Classica (4 pz) € 10,00

Classic toasted bread with tomato, garlic and basil

IT: Pane tostato, pomodoro, aglio, basilico, olio EVO

EN: Toasted bread, tomato, garlic, basil, extra virgin olive oil

Allergeni / Allergens:1

02. Bruschetta Angus (3 pz) € 16,00

Toasted bread with Angus beef

IT: Pane tostato, Angus, pomodoro, erbe aromatiche

EN: Toasted bread, Angus beef, tomato, aromatic herbs

Allergeni / Allergens:1

03. Caprese di Bufala € 15,00

Buffalo, mozzarella, tomato and basil

IT: Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, olio EVO

EN: Buffalo mozzarella, tomato, basil, extra virgin olive oil

Allergeni / Allergens:7

04. Carpaccio Di Angus con Tartufo € 22,00

Angus beef carpaccio with truffle

IT: Angus crudo, rucola, Grana, tartufo, olio EVO

EN: Raw Angus beef, rocket, Grana cheese, truffle, extra virgin olive oil

Allergeni / Allergens:7,10

05. Carpaccio di Wagyu A3 € 28,00

A3 Wagyu carpaccio

IT: Avocado, salsa di soia dolce giapponese, uovo crudo

EN: Avocado, Japanese sweet soy sauce, raw egg

Allergeni / Allergens:3,6

06. Prosciutto crudo "Iberico" Con Bufala € 22,00

Raw Prosciutto iberico and Buffalo mozzarella

IT: Prosciutto crudo iberico, bufala, olio EVO

EN: Raw Prosciutto iberico, Buffalo mozzarella, extra virgin olive oil

Allergeni / Allergens:7

07. Tartare di Manzo

Beef tartare

IT: Manzo crudo condito, capperi, senape, aromi
EN: Seasoned raw beef, capers, mustard, herbs

€ 18,50

Allergeni / Allergens:10

08. Insalata Di Piovra

Octopus salad

IT: Polpo, patate, sedano, limone, extra olio olivo, prezzemolo
EN: Octopus, potatoes, lemon, extra olive oil, celery, parsley,

Allergeni / Allergens:4,7,9

€ 18,50

09. Caesar Salad

Caesar salad

IT: Lattuga, pollo, Grana, crostini, salsa Caesar
EN: Lettuce, chicken, Grana cheese, croutons, Caesar dressing
Allergeni / Allergens:1,3,4,7,10

€ 18,50

10. Salmon Avocado Salad

Salmon and avocado salad

IT: Salmone, avocado, insalata, condimento
EN: Salmon, avocado, salad, dressing

€ 20,50

Allergeni / Allergens:4



STARTERS · JAPANESE

11. Edamame

IT: Edamame, sale
EN: Edamame, salt

Allergeni/Allergens: 6

€ 8,00

12. Wakame Salad

Wakame seaweed salad

IT: Alghe wakame, sesamo, condimento giapponese

EN: Wakame seaweed, sesame, Japanese dressing

Allergeni / Allergens: 6, 11

€ 8,00

13. Gyoza Pollo · 4 pz

Chicken gyoza · 4pcs

IT: Sfoglia, pollo, verdure, salsa di soia

EN: Dumpling wrapper, chicken, vegetables, soy sauce

Allergeni/Allergens: 1, 6

€ 8,00

14. Gyoza Manzo · 4 pz

Beef gyoza · 4pcs

IT: Sfoglia, manzo, verdure, salsa di soia

EN: Dumpling wrapper, beef, vegetables, soy sauce

Allergeni / Allergens: 1, 6

€ 8,50

15. Gyoza Verdure · 4 pz

Vegetable gyoza · 4pcs

IT: Sfoglia, verdure miste, salsa di soia

EN: Dumpling wrapper, mixed vegetables, soy sauce

Allergeni / Allergens: 1, 6

€ 6,50

120. DIM SUM Seletion . 6 pz

€ 15,00

IT: Selezione mista di 6 dim sum serviti nel cestello.

EN: Mixed selection of 6 dim sum served in a basket.

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 14



PASTA

SCEGLI LA PASTA / CHOOSE YOUR PASTA:

Spaghetti · Tagliatelle · Penne

SCEGLI IL GUSTO / CHOOSE YOUR SAUCE:

65. Pomodoro € 12,00

Tomato sauce

IT: Pomodoro, basilico

EN: Tomato, basil

Allergeni / Allergens: 1

68. Aglio, Olio e Peperoncino € 13,00

Garlic, olive oil and chilli

IT: Aglio, olio EVO, peperoncino

EN: Garlic, extra virgin olive oil, chilli

Allergeni / Allergens: 1

66. Ragù / Bolognese € 14,00

Bolognese meat sauce

IT: Ragù di carne, pomodoro

EN: Meat ragù, tomato

Allergeni / Allergens: 1

69. Arrabbiata € 13,50

Spicy tomato sauce

IT: Pomodoro, aglio, peperoncino

EN: Tomato, garlic, chilli

Allergeni / Allergens: 1

67. Carbonara € 16,00

Carbonara

IT: Uovo, guanciale, Pecorino

EN: Egg, guanciale, Pecorino

Allergeni / Allergens: 1, 3, 7

70. Pesto Genovese € 16,00

Genoese pesto

IT: Pesto, basilico, formaggio, pinoli

EN: Pesto, basil, cheese, pine nuts

Allergeni / Allergens: 1, 7, 8

PASTA & GNOCCHI

71. Lasagna alla Bolognese € 16,00

Bolognese lasagna

IT: Pasta all'uovo, ragù, besciamella, formaggio
EN: Egg pasta, meat ragù, béchamel, cheese
Allergeni / Allergens: 1, 3, 7

72. Spaghetti alle Vongole € 22,00

Spaghetti with clams

IT: Spaghetti, vongole, aglio, prezzemolo
EN: Spaghetti, clams, garlic, parsley
Allergeni / Allergens: 1, 14

73. Spaghetti ai Frutti di Mare € 35,00

Seafood spaghetti

IT: Spaghetti, frutti di mare, pomodoro
EN: Spaghetti, seafood, tomato
Allergeni / Allergens: 1, 2, 4, 14

108. Gnocchi Ai 4 Formaggi con noci € 22,00

IT: Gnocchi di patate, 4 formaggi, noci
EN: Potato gnocchi, 4 Chesse, Walnuts
Allergeni/allergens: 1, 5, 7

74. Spaghetti al Gambero Rosso € 26,00

Red prawn spaghetti

IT: Spaghetti, gambero rosso, foglie menta
pomodoro/bisque
EN: Spaghetti, prawns, mint, tomato/bisque
Allergeni / Allergens: 1, 2

75. Spaghetti al Nero di Seppia € 18,00

Squid ink spaghetti

IT: Spaghetti, nero di seppia, seppia
EN: Spaghetti, squid ink, cuttlefish
Allergeni / Allergens: 1, 14

76. Tagliatelle al Tartufo Fresco € 26,00

Tagliatelle with fresh truffle

IT: Tagliatelle, tartufo fresco, burro/formaggio
EN: Tagliatelle, fresh truffle, butter/cheese
Allergeni / Allergens: 1, 3, 7

77. Tagliatelle Burrata e Pistacchio € 26,00

Tagliolini with burrata and pistachio

IT: Tagliolini, burrata, pistacchio, salsa bianca
EN: Tagliolini, burrata, pistachio, white sauce
Allergeni / Allergens: 1, 3, 7, 8



RISOTTO

80. Risotto al Parmigian con Pollo e Funghi € 22,00

Parmigiano-sauce risotto with chicken and mushrooms

IT: Riso, pollo, funghi, salsa parmigiano

EN: Rice, chicken, mushrooms, white parmigiano

Allergeni / Allergens: 7

81. Risotto con Porcini € 21,00 *Porcini mushroom risotto*

IT: Riso, funghi porcini, burro/formaggio

EN: Rice, porcini mushrooms, butter/cheese

Allergeni / Allergens: 7

78. Risotto allo Zafferano con Astice Intero € 68,00 *Saffron risotto with whole lobster*

IT: Riso, zafferano, astice, burro

EN: Rice, saffron, lobster, butter

Allergeni / Allergens: 2, 7

79. Risotto di Angus € 28,00

Angus beef risotto

IT: Riso, Angus, fondo di carne, burro/formaggio

EN: Rice, Angus beef, meat jus, butter/cheese

Allergeni / Allergens: 7



EST.



2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

102. RUBIA GALLEGA

Dry-Aged Rubia Gallega Beef
€ 13,00 / 100 g

103. ANGUS

Dry-Aged Angus Beef
€ 10,00 / 100 g



MAIN COURSES · CARNE

90. *Tagliata di Angus con Verdure* € 35,00

Sliced Angus beef with vegetables

IT: Angus, verdure di stagione

EN: Angus beef, seasonal vegetables

Allergeni / Allergens:—

101. *Tagliata Di Maiale Iberico Con Patate Al Forno*

Iberian Pork Sliced with Roasted Potatoes

€ 35,00

IT: Iberico maiale, Patate al forno

EN: Iberian pork, baked potatoes

Allergeni / Allergens:—

91. *Costolette di Agnello alla Griglia* € 28,00

Grilled lamb chops

IT: Costolette di agnello, verdure di stagione

EN: Lamb chops, seasonal vegetables

Allergeni / Allergens:—

92. *Filetto di Manzo Angus al Pepe Verde* € 38,00

Angus beef fillet with green pepper sauce

IT: Filetto di Angus, salsa al pepe verde, verdure
Angus fillet, greenp vegetables

Allergeni / Allergens:7

MAIN COURSES · SEAFOOD

82. *Polpo alla Brace con patate al forno*

Chargrilled octopus with baked potatoes € 28,00

IT: Polpo ,patate al forno

EN: Octopus, baked potatoes

Allergeni / Allergens:14

83. *Tonno Scottato al Sesamo* € 25,00

Sesame-seared tuna

IT: Tonno, sesamo

EN: Tuna, sesame

Allergeni / Allergens:4,11

84. *Zuppa di Pesce* € 24,00

Seafood soup

IT: Pesce, molluschi, crostacei, pomodoro

EN: Fish, molluscs, crustaceans, tomato

Allergeni / Allergens:2,4,14

85. *Salmone alla Griglia con Verdure* € 28,00

IT: Salmone, verdure distagione

EN: Salmon, season al vegetables

Allergeni / Allergens:4



86. *Ostriche alla Brace con Olio al Cipollotto* € 25,00

Chargrilled oysters with spring onion oil

IT: Ostriche, olio al cipollotto, soia dolce

EN: Oysters, spring onion oil, sweet soia sauce

Allergeni / Allergens:14

87. *Gamberoni in Crosta di Sale o Alla brace* € 24,00

Salt-baked prawns or Grilled prawns

IT: Gamberoni, crosta di sale o alla brace

EN: Prawns, salt crust or grilled

Allergeni / Allergens:2



88. *Branzino in Crosta di Sale o Alla Brace* € 45,00

Salt-baked sea bass or Grilled sea bass

IT: Branzino, crosta di sale o alla brace

EN: Sea bass, salt crust or grilled

Allergeni / Allergens:4

TEMPURA & FRIED

40. Ebi Tempura

€ 18,00

Prawn tempura

IT: Gamberi, pastella tempura

EN: Prawns, tempura batter

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3

41. Yasai Tempura

€ 18,00

IT: Verdure miste, pastella tempura

EN: Mixed vegetables, tempura batter

Allergeni / Allergens: 1, 3

43. Ko-zakana Tempura

€ 18,00

Small fish tempura

IT: Piccoli pesci, pastella tempura

EN: Small fish, tempura batter

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4

44. Chicken Karaage

€ 14,00

Japanese fried chicken

IT: Pollomarinato, farina/amido, salsa di soia

EN: Marinated chicken, flour/starch, soy sauce

Allergeni / Allergens: 1, 6

42. Tempura Moriawase

€ 24,00

Mixed Japanese tempura

IT: Gamberi, pescee verdure in tempura

EN: Prawns, fish and vegetables in tempura

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 4

45. Calamari Fritti

€ 17,00

Fried calamari

IT: Calamari, farina

EN: Calamari, flour

Allergeni / Allergens: 1, 14

Frittura di Pesce Misto

€ 28,50

Mixed fried seafood

IT: Pescee fruttidi mare misti, farina

EN: Mixed fish and seafood, flour

Allergeni / Allergens: 1, 2, 4, 14



BURGERS



93. Angus Burger € 22,50

Angus burger

IT: Pane, burger Angus, insalata, pomodoro, salsa

EN: Bun, Angus burger, salad, tomato, sauce

Allergeni / Allergens: 1, 3, 7, 10

94. Chicken Burger € 15,50

Chicken burger

IT: Pane, pollo, insalata, pomodoro, salsa

EN: Bun, chicken, salad, tomato, sauce

Allergeni / Allergens: 1, 3, 7, 10

96. Crispy Salmon Burger € 22,00

IT: Pane, salmone croccante, insalata, salsa

EN: Bun, crispy salmon, salad, sauce

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4

95. Nori Veggie Burger € 18,00

Nori veggie burger

IT: Pane, burger vegetale, nori, verdure, salsa

EN: Bun, vegetable burger, nori, vegetables, sauce

Allergeni / Allergens: 1, 6

97. Tuna Burger € 25,00

Tuna burger

IT: Pane, tonno, insalata, salsa

EN: Bun, tuna, salad, sauce

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4

CONTORNI

98. Verdure di Stagione alla Piastra

€ 12,00

Griddled seasonal vegetables

IT: Verdure di stagione EN:
Seasonal vegetables
Allergeni / Allergens:—

99. Patate al Forno

€ 7,50

Roasted potatoes

erbe aromatiche EN:

IT: Patate,
Potatoes, aromatic herbs
Allergeni / Allergens:—

100. Patatine Fritte

€ 6,50

IT: Patate fritte
EN: French fries

Allergeni/Allergens: —

105. Insalata Mista

€ 12,00

Mix salad

IT: Insalata, pomodoro, olive, carote,
EN: Salad, tomato, olives, carrot.
Allergeni / Allergens:7



ALLERGENI • ALLERGENS

<i>1</i>	Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	<i>7</i>	Latte / Milk
<i>2</i>	Crostacei / Crustaceans	<i>8</i>	Frutta a guscio / Nuts
<i>3</i>	Uova / Eggs	<i>9</i>	Sedano / Celery
<i>4</i>	Pesce / Fish	<i>10</i>	Senape / Mustard
<i>5</i>	Arachidi / Peanuts	<i>11</i>	Sesamo / Sesame
<i>6</i>	Soia / Soybeans	<i>12</i>	Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
		<i>13</i>	Lupini / Lupin
		<i>14</i>	Molluschi / Molluscs

Italiano

Tutti i nostri piatti di pasta, ad eccezione delle lasagne, possono essere preparati con pasta senza glutine. Supplemento di €3,00.

English

All our pasta dishes, except lasagna, can be prepared with gluten-free pasta. €3.00 supplement.

COPERTO & SERVIZIO 3,50 EURO

Special Cocktails (Riverside)

Golden Fog €15.00

GinDry · CordialePera& Cardamomo · Prosecco
Superiore / Metodo Classico · Soda

Winter Garden € 15.00

Italicus RosoliodiBergamotto · Shrub Finocchio &
Mandarino · Premium Indian Tonic

Dolomiti Sunset € 15.00

Scotch Whisky · LiquoreallaNocciola ·
Mandarino Fresco · Limone Fresco · Soda

Treviso Sour € 15.00

Grappa Invecchiata · Radicchio Rosso di Treviso
Tardivo & Erbe · Limone Fresco

RED MARGARITA € 15,00

PatrónTequila, MontelobosMezcal, lime,
nettare d'agave, cordial ai frutti rossi

LAKE TIKI € 16,00

Premiumrummix, Bitter Select, lime,
pompelmo, passion fruit, lampone e basilico

PURPLE MARTINI € 15,00

Ginallavioletta, liquoreall'arancia,
Cognac, lime, melograno e ciliegie

PUROSANGUE € 15,00

BitterCampari, Vermouth Rosso Inferno, orange
bitter riduzione al vino rosso

COMOLAKE TONIC € 16,00

RivoGindelLagodiComo, Mediterranean
Tonic rosmarino, arancia essiccata

CUCUMBER TONIC € 15,00

Ginalcetriolo, SkinosMastiha, lime
sciroppo di zucchero, tonica mediterranea

SPRITZ AL MELOGRANO € 14,00

Liquorealmelograno, ProseccoValdobbiadene DOCG, soda

Venetian Boulevardier € 15.00

RyeWhiskey · Campari · RiduzionediValpolicella
& Fichi · Orange Bitters

Pumpkin & Smoke € 15.00

Mezcal · AnchoReyes · Cordiale di Zucca
Mantovana & Cannella · Lime Fresco

Venetian Spice € 15.00

Rhum Agricole · RumScuroOverproof · Datteri ·
Fichi Secchi & Pimento
· Lime Fresco

Porcini Old Fashioned € 15.00

RyeWhiskey ai Porcini&BurroChiarificato
Sciroppo di Zucchero Walnut Bitters · Angostura

INDIAN PALOMA € 15,00

PatrónTequila, liquorealfico d'india, lime,
nettare d'agave, soda al pompelmo rosa

ST. GERMAIN SPRITZ € 14,00

St-Germain, mentafresca, Prosecco Valdobbiadene DOCG

CEDRJITO € 15,00

Rosoliodibergamotto, gin premium,
sciroppo di agrumi, cedrata Tassoni

FLOREAL SPRITZ € 14,00

MartiniBianco, ProseccoValdobbiadene
e DOCG, menta, fragole fresche, soda

BLOSSOM € 15,00

Vodkapremium, liquore alle rose,
crema di whisky, lime, fragola, albume



ANALCOLICI / 0.0 ALCOL

SMOKY SUNSET € 10.00
MEZCAL APEROL Orange Lime Agave Grenadine

FRUIT PASSION € 10,00
Ananas, arancia, fragola e passion fruit

VIRGIN MOJITO € 9.00
Lemonsoda · zucchero di canna · menta fresca · lime
Lemon soda · brown sugar · fresh mint · lime

GIN TONIC 0.0 € 10.00
Gin analcolico 0.0 · Premium Tonic · Lime

Virgin Whisky Sour € 10.00
WHISKY 0.0 · Limone fresco · sciroppo di zucchero albume
WHISKY 0.0 · fresh lemon · sugar syrup · egg white

Ruby Garden € 10.00
Seedlip Spice 94 · Cordiale di Pera Kaiser & Barbabietola · Lime Fresco

PINEAPPLE FROZEN AI FRUTTI DI BOSCO € 12,00
Fragola, lampone, ananas fresco, crema di cocco
Strawberry, raspberry, fresh pineapple, coconut cream

Spiced Velvet
Cordiale di Zucca Mantovana Arrosto & Cannella · Lime Fresco · Ginger Beer

Treviso Citrus e Tonic € 10.00
Radicchio Rosso di Treviso Tardivo & Erbe · Mandarino Novello Fresco
Late Treviso red radicchio & herbs · fresh new-season mandarin

Winter Botanic Tonic € 10.00
Gin · Tonic premium · Rosmarino · Ginepro · Arancia
Gin · premium tonic · rosemary · juniper · orange

Prickly Pear Spice Date € 10.00
Tequila · Fico d'India · Dattero · Lime · Sciroppo speziato
Tequila · prickly pear · date · lime · spiced syrup

Pear Fizz € 10.00
Gin · Cordiale di pera · Limone fresco · Prosecco · Soda
Gin · pear cordial · fresh lemon · Prosecco · soda



COCKTAILS CLASSIC

MOJITO

€ 8,00

Rumcubano, lime, zucchero di canna, menta fresca, soda
Cuban rum, lime, cane sugar, fresh mint, soda

JACK & COLA

€ 13,00

Jack Daniel's, Coca-Cola

WHISKY SOUR

€ 13,00

Whisky succo di limone sciroppo di zucchero albume d'uovo
Whisky, lemon juice, sugar syrup, egg white

CUBA LIBRE

€ 13,00

Havana rum, Coca-Cola

MOSCOW MULE

€ 12,00

Vodka, lime, sciroppo di zucchero, ginger beer

GIN TONIC

€ 13,00

Gin, Schweppes Tonic

CAIPIROSKA

€ 12,00

Vodka, lime, zucchero di canna

AMERICANO

€ 14,00

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

COSMOPOLITAN

€ 12,00

Vodka, citrus, liquore all'arancia, lime, cranberry

NEGRONI

€ 16,00

Gin, Campari, vermouth rosso

DAIQUIRI

€ 12,00

Rumcubano, lime, sciroppo di zucchero

BLOODY MARY

€ 14,00

Vodka, pomodoro, lime, pepe, sale, Tabasco, Worcestershire

MARGARITA

€ 12,00

Tequila blanco, triple sec, lime

MAI TAI

€ 13,00

Rum mix, triple sec, lime, arancia, sciroppo di zucchero

CAIPIRINHA

€ 13,00

Cachaça, lime, zucchero di canna

PIÑA COLADA

€ 13,00

Rumcubano, crema di cocco, ananas fresco

TEQUILA SUNRISE

€ 13,00

Tequila, succo d'arancia, topping alla fragola
Tequila, orange juice, strawberry topping

PALOMA

€ 13,00

Tequila blanco, agave, lime, soda al pompelmo rosa

LONG ISLAND ICED TEA

€ 14,00

Vodka, gin, rum, triple sec, Coca-Cola

MARTINI COCKTAIL

€ 13,00

Gin, vermuth dry, bitter, arancia, pompelmo, angelica

SEX ON THE BEACH

€ 13,00

Vodka, liquore all'ape, succo d'arancia
Vodka, peach liqueur, orange juice



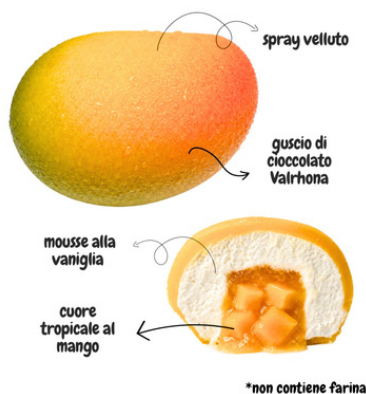
ARTISANAL DESSERT

SPECIAL SELECTIONS

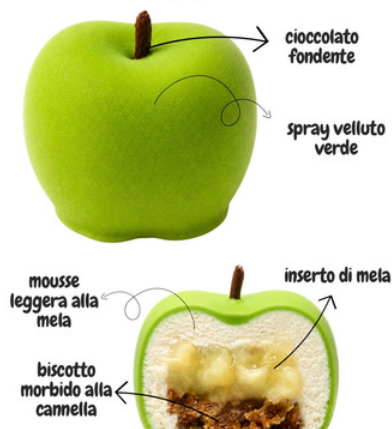
MENU

€8.50

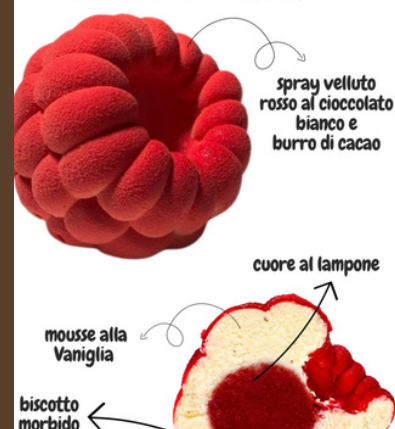
MANGO



MELINDA



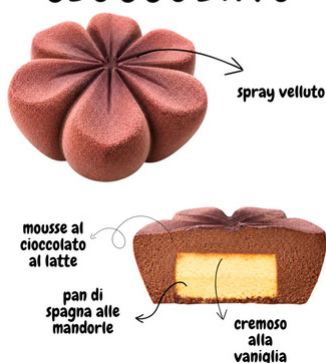
RASPBERRY



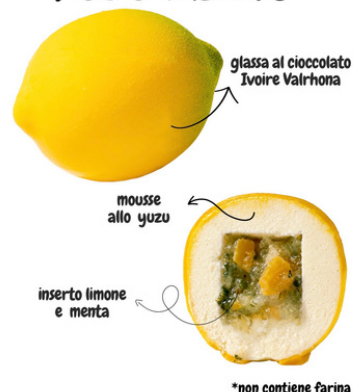
TROPICAL CHEESECAKE



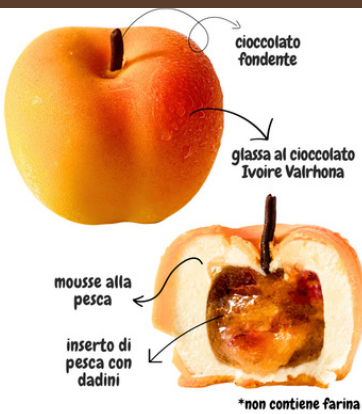
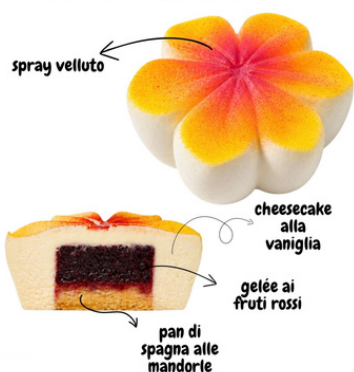
SAKURA CIOCCOLATO



YUZU MINTO



CHEESECAKE



STRA-BOUNTY



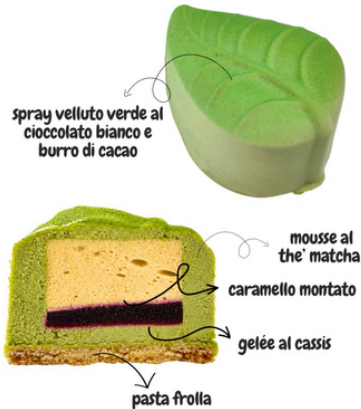
ARTISANAL DESSERT

SPECIAL SELECTIONS

MENU

€8.50

MATCHA GOLOSO



SHIROI



MR. BERRY



TIRAMISU



TIRAMISU PISTACCHIO