



MUSIC SHOW
BAR RESTAURANT
BBQ&GRILL

Riverside Note

M E N U

LE NOSTRE SELEZIONI DI CARNE

     Selezioni premium provenienti dai migliori allevamenti del mondo.

MAREZZATURA

La marezzatura è il segreto della carne di alta qualità.

Le sottili venature di grasso intramuscolare rendono la carne più morbida, succosa e ricca di sapore. Durante la cottura il grasso si scioglie lentamente, regalando un'esperienza intensa e raffinata.

IL DRY AGED

Il Dry Aged è un processo di frollatura a temperatura e umidità controllate.

La carne sviluppa un gusto più intenso, una consistenza più morbida e aromi profondi e complessi.

GRASS FED

Bovini allevati principalmente ad erba e foraggi naturali.

Una carne dal gusto autentico, naturale e sostenibile.

WAGYU

Wagyu giapponese selezionato A4/A5.

Celebre per la sua straordinaria marezzatura, offre una consistenza burrosa e un sapore intenso ed elegante.

BLACK ANGUS

Carne Black Angus rinomata per tenerezza, succosità e sapore intenso.

Una delle razze bovine più apprezzate al mondo per qualità ed equilibrio.

ANGUS U.S.A.

Carne Black Angus rinomata per tenerezza, succosità e sapore intenso.

Una delle razze bovine più apprezzate al mondo per qualità ed equilibrio.

ANGUS ARGENTINA

Angus argentino allevato nei grandi pascoli naturali del Sud America.

Carne tenera, saporita e dal carattere autentico.

ANGUS AUSTRALIA

Angus australiano Grain Fed selezionato.

Marezzatura delicata, gusto equilibrato e qualità costante.

LA IBERICA

Selezione bovina ispirata alla tradizione della Galizia spagnola.

Caratterizzata da grasso dorato, sapore profondo e straordinaria intensità aromatica.

IRISH BEEF

Bovini allevati nei pascoli verdi d'Irlanda.

Carne dal gusto naturale, con marezzatura equilibrata e grasso dal colore giallo intenso.

DANISH BEEF

Carne bovina danese allevata nel rispetto del benessere animale.

Morbida, delicata e dal gusto elegante e bilanciato.

PREMIUM MEAT

Selezione Premium di carni provenienti da allevamenti controllati e sostenibili.

Qualità superiore, gusto autentico e massima attenzione alla materia prima.

A close-up photograph of a glass bottle of olive oil being poured onto a plate of carpaccio. The oil is captured mid-pour, creating a thin, golden stream that falls onto the dish. The background is dark and out of focus, showing what appears to be a kitchen setting with metal grates.

Antipasto

9.

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO

(carpaccio di manzo, formaggio Parmigiano, tartuffo nero)

€ 22,00



1.

INVOLTINO DI KOBE BEEF

(kobe beef, tofu, verdure miste, soia, zucchero)

€8,50

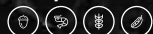


2.

FIORE DI ZUCCA E GAMBERI

(fiore di zucca, mousse di gamberi, pollo, panna)

€8,50



3.

SUMMER SALAD DI POLLO

(pollo piccante, insalata mista, formaggio)

€13,50



4.

DIMSUM DI ANATRA PECHINESE

€6,50



5.

DIMSUM DI TARTUFO

€6,50



6.

DIMSUM DI GAMBERI

€6,50



7.

DIMSUM DI RICOTTA E SPINACI

€5,00



8.

SHENG JIAN BAO

(Bao cinese con maiale a piastra)

€3,50



10.

HOUSE KOBE

(Pane,funghi,kobe beef A5,Caviale)

€25,00



12.

BRUSCHETTA AGUS BEEF

(pane,crema fatta in casa,Agus Beef, tagliata, pomodori secchi sotto olio,rugola)

€16,00



14.

TACO KOBE 6PZ

(Taco mais,kobe beef,aglio fritto,coriandolo)

€ 18,00



9.

CARPACCIO DI MANZO DI TARTUFFO

(capaccio di manzo,pamiggiano formaggio,tartuffo nero)

€22,00



11.

TARTARE DI AGUS BEEF

(Tartar di manzo,cipolletti,uovo crudo)

€18,00



13.

BRUSCHETTA CLASSICA

(Pane,pomodoro,capperi,oliva nera,aglio)

€10,00



15.

TEMPURA DI ORO NERO

(tempura di gamberi,pezzi d'oro)

€15,00



16.

OSTRICHE "GILLARDEAU FRANCIA"

FRESCHE (1PZ)

€7,50



17.

OSTRICHE FRESCHE (1PZ)

€4,50



19.

COZZE IN SALSA AL VINO BIANCO

€16,00



210.

CAPRESE DI BUFALA

€15,00



211.

INSALATA DI CALAMARI

€18,00



212.

GAMBERI ALLA PRIMAVERA

€18,00



213.

TARTARE DI TONNO

€18,00



214.

SALMONE AFFUMICATO

€18,00



215.

CAPRESE RED

€22,00



216.

CAPRESE YELLOW

€22,00



Primi

[La Pasta Fatta a Casa]

20. 

RISO POLLO CON TARTUFFO

(riso, tartufo, pollo, crema fatta a casa)

€26,00



21. 

RISO CON WAGYU BEEF A5

(riso, beef A5, uovo di sorgente termale/onsen tamago)

€38,00



22. 

RISOTTO CON ANGUS BEEF

€25,00



23. 

RISOTTO ZAFFERANO ASTICE

€45,00



24. 

TAGLIATELLA CON POLLO

€16,00



25. 

SPAGHETTI ALL'ASTICE 1\2 ASTICE

€38,00

26. 

SPAGHETTI NERI D'ORO

(spaghetti nero di seppia, uova di salmone, amaebi, foglie d'oro)

€25,00



30. 

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

€ 22,00



31. 

SPAGHETTI AL PESTO CON SALMONE

€26,00



32. 

SPAGHETTI AL POMODORO BUFALA

€18,00



33. 

SPAGHETTI AI 4 FORMAGGI

€ 16,00



34. 

SPAGHETTI AL ZAFFERANO CON SALMONE ALLA PIASTRA

€ 26,00





35. 🎵

SPAGHETTI AL PESTO
€ 14,00



36. 🎵

TAGLIATELLE AL PESTO CON POLLO
€ 18,00



37. 🎵

GNOCCHI AL POMODORO
€ 14,00



38. 🎵

GNOCCHI AL BOLOGNESE
€ 15,00



39. 🎵

GNOCCHI AL RAGU DI ANATRA
(cipolla, carote, anatra*, brodo)
€ 18,00



40. 🎵

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI E NOCI
€ 18,00



41. 🎵

SPAGHETTI CARBONARA
(guanciale, tuorli, formaggio, pepe nero)
€ 15,00



42. 🎵

PENNE AL RAGÙ/POMODORO
€ 13,00



43. 🎵

PENNE ALL'ARRABBIATA
€ 14,00



44. 🎵

LASAGNA
(manzo/vegetale)
€ 15,00



45. 🎵

ZUPPA DI VERDURE MISTE
€ 12,00



46. 🎵

ZUPPA DI PESCE
€ 22,00





Hamburger

[Tutti i piatti comprendono le patatine]

150.

CHICKEN BURGER

(pollo fritto,salsa cheese di casa,cetrioli, insalata)

€15,00



151.

SHRIMP BURGER

(gamberi in salsa bbq Asia,pomodoro, cheese salsa di casa,insalata)

€16,50



152.

HAVANA BURGER

(Angus beef 250g,bacon,ananas caramellato, salsa di cipolla, salsa havana,insalata)

€21,50



153.

FUNGHI BURGER

(funghi in salsa crema,Angus beef, pomodoro,insalata)

€21,50



154.

ANGUS BURGER

(Angus beef tagliato in salsa bbq Asia, cipolla rossa caramellata,salsa di casa, salsa pomodoro,rucola)

€22,50



155.

VEGAN BURGER

(Tofu ,funghi in salsa formaggio, insalata,pomodoro,ananas)

€15,00



Secondi con la Frollatura alla Brace "Dry Aged"



50.

TONNO SCOTTATO

(tonno scottato con sesamo ,salsa di ponzu)

€25,00



51.

DENTICE ROSSO ALLA BRACE

(400G/500G)

€ 45,00



52.

BRANZINO ALLA BRACE

(400G/500G)

€ 38,00



56.

SIMMENTAL BAVARIA

€10,00/100g

57.

COSTATA ANGUS

€10,00/100g

58.

COSTATA DI RUBIA GALLEGA

€ 13,00

60.

TOMAHAWK PORZIONATI

€15,00/100g



Secondi di pesce

61.

FRITTURA MISTA DI PESCE
(NO SCAMPI)

€ 28,00



62.

FRITTURA DI CALAMARI

€ 18,00



63.

BRANZINO AL FORNO

€ 38,00



64.

ORATA AL FORNO

€ 38,00



65.

DENTICE AL FORNO

€ 45,00



66.

ROMBO AL FORNO

€ 65,00



67.

CALAMARI ALLA BRACE

€ 22,00



Contorno

70. CAROTINE ALLA GRIGLIA € 6,50

71. SPINACI € 6,50

72. VERDURA GRIGLIATA MISTA € 8,50

73. PATATINE FRITTE € 6,50

74. PATATE AL FORNO € 7,50

75. INSALATA MISTA € 9,50

76. ananas caramellato € 7,50

77. FOCACCIA AL FORNO € 7,50



BBQ

(self service, da cuocere al tavolo)

90.

ANGUS CON SALSA SPECIALE

(fette di manzo servite con salsa)

€ 18,00



91.

WAGYU A5 100G

(wagyu beef)

€ 38,00

92.

ANGUS CON TARTUFO 100g

(fette di angus servite con tartufo fresco)

€22,00

94.

MIDOLLO DI MANZO

(midollo di manzo con aglio ed erba cipollina)

€ 6,00

93.

ASADO YAKULT 100g

(asado marinato con yogurt)

€13,00



96.

ANGUS BEEF SPECIALE

(pancetta di angus beef con salsa speciale)

€ 12,00



97.

REALE MANZO THAI

(collo di manzo con salsa e zenzero thai)

€13,00



98.

FEGATO DI MANZO

(fegato di manzo con sale e pepe)

€14,00

99.

LINGUA BOVINA

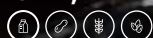
€12,00

101.

PUNTA CUORE DI MANZO

(punta cuore di manzo originale)

€ 12,00



103.

COSTINE DI MANZO FRUIT

(costine di manzo con la salsa di frutta mista stagionale)

€12,00

100.

PETTO DI MANZO

(petto di manzo con sale, pepe ed erba cipollina)

€13,00





106. 

CUBETTI DI MANZO ORIGINALI

(cubetti di manzo originali)

€12,00

108. 

CONTROFILETTO COCONUT

(controfiletto con salsa steak e cocco)

€14,00

111. 

ASADO DI AGNELLO

(asado di agnello originale)

€16,00

113. 

FETTINA DI SUINO IBERICO

€12,00

107. 

CUBETTI DI MANZO ALLA FRUTTA

(cubetti di manzo con salsa di prugna e frutta fresca)

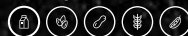
€14,00

109. 

COTOLETTE DI AGNELLO

(cotolette di agnello con spezie speciali di casa)

€12,00



112. 

PANCETTA DI SUINO IBERICO

€8,00



114. 

CIUFFI DI CALAMARI

(ciuffi di calamari marinati con sale e pepe)

€12,00

116. 

ANGUILLA

€15,00



119. 

MISTO REALE MARE

€90,00



115. 

CALAMARO GIGANTE

(calamaro gigante servite con salsa teriyaki)

€15,00



118. 

GAMBERONE AMAEBI

€15,00



120. 

TRIONFO DI CARNI

€90,00



121. 

MANZO ENOKI

(funghi ENOKI avvolti nel manzo)

€9,00

122. 

PEPERONI PICANTE RIPIENI

(peperoni ripieni con gamberi)

€9,00

123. 

KING OYSTER MUSHROOM

€6,50



124. 

FUNGHI ENOKI

€6,50

125. 

ZUCCHINE

€5,00

126. 

FUNGHI CHAMPIGNON

€6,50

127. 

FUNGHI CHAMPIGNON CON GAMBERI

€9,00



128. 

TOFU

€6,00

129. 

VERDURE MISTE

€12,00



130. 

RISO JASMINE BIANCO

€3,50



Cocktail Lista

[SPECIALE]

- RED MARGARITA

Patrón Tequila, Montelobos Mezcal, succo di lime, nettare d'agave, Red fruit Cordial CRUSTA DI SALE, SCORZA DI LIME

€15,00

- LAKE TIKI

Premium Rhum mix, Bitter Select, succo di lime, pompelmo e passion fruit, estratto di lamponi e basilico SCORZA DI LIMONE, POMPELMO ESSICATO

€16,00

- PURPLE MARTINI

Gin aromatizzato alla violetta, liquore all' arancia e Cognac, succo di Lime, sciroppo homemade di melograno e ciliegie SCORZA DI LIME

€15,00

- PUROSANGUE

Bitter Campari, Vermouth rosso Inferno, Orange bitter, riduzione al vino rosso SCORZA DI ARANCIA

€15,00

- COMOLAKE TONIC

Gin del Lago di Como "Rivo Gin", Mediterranean Tonic, ROSMARINO, ARANCIA ESSICCATA

€16,00

- CUCUMBER TONIC

Gin aromatizzato al cetriolo, liquore Skinos Mastiha, succo di lime, sugar syrup, top di tonica Mediterranea PEEL DI CETRIOLO, SCORZA DI LIMONE

€15,00

- INDIAN PALOMA

Patrón Tequila, Liquore al fico d'india "Paesano", succo di Lime, nettare d'Agave, top soda al Pompelmo Rosa CRUSTA DI SALE, SCORZA DI LIMONE

€15,00

- ST. GERMAIN SPRITZ

Liquore ai fiori di sambuco "St Germain", foglie di menta fresca, Prosecco Valdobbiadene DOCG SPICCHIO DI LIME, CIUFFO DI MENTA

€14,00

- CEDRJITO

Rosolio di bergamotto, Gin premium, sciroppo di agrumi homemade, top di cedrata Tassoni SCORZA DI LIMONE, CIUFFO DI MENTA

€15,00

- FLOREAL SPRITZ

Vermouth Martini Bianco, Prosecco Valdobbiadene DOCG, foglie di menta, fragole fresche, top soda, FRAGOLA, CIUFFO DI MENTA

€14,00

- BLOSSOM

Premium Vodka, Liquore alle Rose, Crema di Whisky, succo di lime, estratto di fragola, bianco d'uovo CRUSTA AI FRUTTI ROSSI

€15,00

- SPRITZ AL MELOGRANO

Liquore al melograno "Paesano", Prosecco Valdobbiadene DOCG, top soda SCORZA DI POMPELMO ROSA

€14,00



Lista Cocktail

[CLASSICA]

- MOJITO

Ron cubano, zucchero di canna, menta fresca, lime, soda ghiacciata

€10,00

- MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, sugar syrup, ginger beer

€12,00

- COSMOPOLITAN

Citrus vodka, liquore all'arancia, succo di lime e cranberry

€12,00

- MARGARITA

Tequila blanco, triple sec, succo di lime

€12,00

- TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo arancia e topping fragola

€13,00

- SEX ON THE BEACH

Vodka, liquore pesca, succo arancia

€13,00

- JACK COCA

Jack deniel's e coca cola

€13,00

- GIN LEMON

Gin e schweppes lemon

€13,00

- NEGRONE

Gin, campari, vermouth rosso

€14,00

- MAI TAI

Rhum mix, triple sec, succo di lime, orzata, sugar syrup

€13,00

- NY SOUR

Bourbon whiskey, sugar syrup, succo di limone, bianco d'uovo, top di vino rosso

€13,00

- MARTINI COCKTAIL

Gin, vermuth dry, essenza in gocce di bitter, arancia, pompelmo, angelica

€13,00

- RUM COOLER

Rum, zucchero di canna, lime, arancia, ginger ale

€12,00

- CAPIROSKA

Vodka, lime, zucchero di canna

€12,00

- DAIQUIRI

Ron cubano, succo di lime, sugar syrup

€12,00

- CAPIRINHA

Cachaca, lime, zucchero di canna

€13,00

- LONG ISLAND THE

Vodka, gin, rum, tripe sec e coca cola

€14,00

- CUBA LIBRE

Havana e coca cola

€13,00

- GIN TONICA

Gin e schweppes tonica

€13,00

- AMERICANO

Bitter campari, vermuth rosso, soda water

€13,00

- BLOODY MARY

Succo di pomodoro, vodka, pepe nero, sale, tabasco, salsa Worcestershire, succo di lime

€13,00

- PINA COLADA

Ron cubano, crema di cocco, succo di ananas fresco

€13,00

- PALOMA

Tequila blanco, nettare d'agave, succo di lime, top di soda al pompelmo rosa

€13,00



Analcolici

- VIALE GENO

Cordial agli agrumi, passion fruit, soda al pompelmo rosa

€10,00

- DRIVER MULE

Purea di lamponi homemade, succo di lime, ginger beer

€10,00

- VIRGIN MOJITO

Lemonsoda, zucchero di canna, menta fresca, lime

€9,00

- VOLTIANO

Purea di fragole homemade, ananas, arancia e passion fruit

€10,00

- POMODORO CONDITO

Succo di pomodoro, lime, pepe nero, sale, tabasco, salsa Worcestershire

€11,00

- PINEAPPLE FROZEN AI FRUTTI DI BOSCO

Purea di fragole e lamponi homemade, ananas fresco, crema di cocco

€12,00

- FRUIT PASSION

Succo di anana, succo di arancia, topping fragola e passione

€9,00

- Virgin colata

Latte di cocco e ananas

€9,00

- Virgin morito

Ginger ale, lime, zucchero di canna, foglie di menta e soda

€9,00



Birra

[BIRRA ALLA SPINA]



- BIRRA SIXTUS (DOPPIO MALTO ROSSA)

(BIRRA DOPPIO MALTO DAL SAPORE UNICO, VELLUTATO, CON MARCATO SENTORE DI MALTO. COLORE SCURO E INTENSO E GUSTO DAI TONI CARAMELLATI E SPEZIATI. SCHIUMA COMPATTA E CONSISTENTE)

0,2L	€ 4,00
0,4L	€ 7,00
1L	€ 13,00
1,75L	€ 18,00



- V.I.P. PILS (BIONDA)

(BIRRA DAL GUSTO SECCO E FRESCO, CHE REGALA AL PALATO UNA SENSAZIONE MORBIDA E RAFFINATA. AROMA GRADEVOLE, CON NOTE DI CEREALE E LUPPOLO. SCHIUMA FINE, COMPATTA E CONSISTENTE.)

0,2L	€ 4,00
0,4L	€ 7,00
1L	€ 13,00
1,75L	€ 18,00



- MC DOUGLAS SCOTCH ALE

(BIRRA BRUNA DAL COLORE INTENSO AD ALTA FERMENTAZIONE. SAPORE PRONUNCIATO CON NOTE UN PO' DOLCIASTRE DI CARAMELLO, SCHIUMA GENEROSA)

0,2L	€ 4,50
0,4L	€ 8,50
1L	€ 15,50
1,75L	€ 27,50



- KEI OS IPA

(BIRRA AUDACE E UNICA NEL SUO GENERE. SAPORE AFFASCINANTE, FRUTTATA, ENERGICA, FRESCA)

0,2L	€ 4,50
0,4L	€ 8,50
1L	€ 16,50
1,75L	€ 27,50

Bibite

- ACQUA 0,75	€ 2,80
- COCA COLA	€ 4,50
- COLA ZERO	€ 4,50
- FANTA	€ 4,50
- SPRITE	€ 4,50
- TÈ LIMONE/PESCA	€ 4,50
- LEMONSODA	€ 4,50
- SPREMUTA	€ 6,00
- SUCCHI	€ 4,50

Aperitivo

- SPRITZ APEROL	€ 6,50
- SPRITZ CAMPARI	€ 7,50
- SPRITZ SELECT	€ 7,50
- SPRITZ HUGO	€ 7,50
- SPRITZ LIMONCELLO	€ 8,00
- SPRITZ BELLINI	€ 9,00
- GINGERINO (NO ALCOOL)	€ 5,50
- CRODINO (NO ALCOOL)	€ 5,50
- CAMPARI SODA	€ 5,50
- SANBITTER (NO ALCOOL)	€ 5,50





Caffetteria

- CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,80	- CAFFÈ MACCHIATONE	€ 2,50
- CAFFÈ MACCHIATO	€ 2,00	- CAPPUCCINO	€ 2,80
- CAFFÈ DEC	€ 2,50	- CAPPUCCINO DEC	€ 3,50
- CAFFÈ LUNGO	€ 1,80	- LATTE MACCHIATO	€ 4,50
- CAFFÈ DOPPIO	€ 3,50	- LATTE MACCHIATO DEC	€ 5,20
- CAFFÈ CORRETTO	€ 3,50	- LATTE BIANCO	€ 2,50
- CAFFÈ AMERICANO	€ 2,20	- LATTE+CACAO	€ 2,80

Liquori

- AMARO DI CAPO	€ 7,00	- BRANCA MENTA	€ 7,00
- DISARONNO	€ 7,00	- FERNET BRANCA	€ 7,00
- VECCHIA ROMAGNA	€ 7,00	- AVERNA	€ 7,00
- STRAVECCHIA	€ 7,00	- BAILEYS	€ 7,00
- SAMBUCA	€ 7,00	- GRAPPA BIANCA	€ 7,00
- JÄGERMEISTER	€ 7,00	- GRAPPA INVECCHIATA	€ 7,00
- LIQUIRIZIA	€ 7,00	- MAOTAI (GRAPPA BIANCA CINESE)	€ 7,00
- LIMONCELLO	€ 7,00	- SAKE GIAPPONESE	€ 7,00

Calice Vino

- CABERNET SAUVIGNON	€ 5,50
- CHIANTI SUPERIORE	€ 8,00
- AMARONE	€ 10,00
- CHARDONNAY	€ 5,50
- PINOT GRIGIO	€ 6,50
- GEWÜRZTRAMINER	€ 6,50
- PINOT ROSÉ	€ 6,50
- PROSECCO VALDOBBIADENE	€ 8,50



LISTA DEGLI ALLERGENI

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III – D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.



-GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



-CROSTACEI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.



-UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.



-PESCE

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.



-ARACHIDI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



-SOIA

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



-LATTE

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



-FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acajù, noci pecan, anacardi, pistacchi



-SEDANO

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



-SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



-SESAMO

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.



-SOLFITI

anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ – usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



-LUPINI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.



-MOLLUSCHI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

MUSIC SHOW
BAR RESTAURANT
BBQ&GRILL

Riverside Note

