

RIVERSDE NOTE

RISTORANTE * LOUNGE BAR * LIVE MUSIC

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. Prosciuto 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



In base alla stagione e alla disponibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati.

07. Tartare di Manzo — € 18,50

Beef tartare

IT: Manzo crudo condito, capperi, senape, aromi
EN: Seasoned raw beef, capers, mustard, herbs
Allergeni / Allergens:10

08. Insalata Di Piovra — € 18,50

Octopus salad

IT: Polpo,patate,sedano,limone,extra olio olivo,prezzemolo
EN: Octopus,potatoes,lemon ,extra olivo olio ,celery,parsley,
Allergeni / Allergens:4,7,9

09. Caesar Salad — € 18,50

Caesar salad

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

10. Salmon Avocado Salad — € 20,50

Salmon and avocado salad

IT: Salmone, avocado, insalata,condimento
EN: Salmon, avocado, salad, dressing
Allergeni / Allergens:4



STARTERS · JAPANESE

11. Edamame € 8,00

Edamame
IT: Edamame, sale
EN: Edamame, salt
Allergeni / Allergens: 6

12. Wakame Salad € 8,00

Wakame seaweed salad
IT: Alghe wakame,sesamo,condimento giapponese
EN: Wakame seaweed, sesame, Japanese dressing
Allergeni / Allergens:6,11

13. Gyoza Pollo · 4 pz € 8,00

Chicken gyoza · 4pcs
IT: Sfoglia, pollo,verdure, salsa di soia
EN: Dumpling wrapper, chicken, vegetables, soy sauce
Allergeni / Allergens:1,6

14. Gyoza Manzo · 4 pz € 8,50

Beef gyoza · 4pcs
IT: Sfoglia, manzo,verdure, salsa di soia
EN: Dumpling wrapper, beef, vegetables, soy sauce
Allergeni / Allergens:1,6

15. Gyoza Verdure · 4 pz € 6,50

Vegetablegyoza · 4pcs
IT: Sfoglia, verduremiste,salsa di soia
EN: Dumpling wrapper, mixed vegetables, soy sauce
Allergeni / Allergens:1,6

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



In base alla stagione e alla disponibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati.



PASTA

SCEGLI LA PASTA / CHOOSE YOUR PASTA:

Spaghetti · Tagliatelle · Penne

SCEGLIILGUSTO / CHOOSE YOUR SAUCE:

65. Pomodoro — € 12,00
Tomato sauce
IT: Pomodoro ,basilico
EN: Tomato, basil
Allergeni / Allergens:1

66. Ragù / Bolognese — € 14,00
Bolognese meat sauce
IT: Ragù di carne,pomodoro
EN: Meat ragù, tomato
Allergeni / Allergens:1

67. Carbonara — € 16,00
Carbonara
IT: Uovo, guanciale, Pecorino
EN: Egg, guanciale, Pecorino
Allergeni / Allergens:1,3,7

68. Aglio, Olio e Peperoncino — € 13,00
Garlic, olive oil and chilli
IT: Aglio,olioEVO,peperoncino
EN: Garlic, extra virgin olive oil, chilli
Allergeni / Allergens:1

69. Arrabbiata — € 13,50
Arrabbiata
IT: Pomodoro, aglio, peperoncino
EN: Tomato, garlic, chilli
Allergeni / Allergens :1

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
Bolognesel asagna
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, fruttidi mare, pomodoro
EN: Spaghetti, seafood, tomato
Allergeni / Allergens:1,2,4,14

74. Spaghetti al Gambero Rosso € 26,00
Red prawn spaghetti
IT: Spaghetti, gambero rosso,foglie menta pomodoro/bisque
EN: Spaghetti, red prawn, 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

108. Gnocchi Ai 4 Formaggi con noci
4 Chesse Gnocchi With Walnuts €22,00
IT:Gnocchi di patate,4 formaggio,noci
EN:Potato gnocchi,4 Chesse,Walnuts
Allergeni/allergens:1,5,7



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, saf fron, 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



GRILL MENU - MENU ALLA GRIGLIA

YAKINIKU GRILL AT YOUR TABLE

Atsugiri Gyutan - Lingua di Manzo Spessa € 14.00

Thick-Cut Beef Tongue

IT Linguadi manzo spessa, salsa dolce al kiwi e mela, limone, sale marino a grani
EN Thick -cut beef tongue, kiwi and apple sweet sauce, lemon, sea salt flakes

Angus Karubi Senba - Costine di Manzo Angus Senza Osso Marezzate

Boneless Angus Marbled Short Ribs **€ 18.00**

ITCostine di manzoAngussenzaosso marezzate, salsa specialeper manzo,fetta d'ananas EN Boneless Angus marbled short ribs, special beef sauce, pineapple slice

Allergeni/Allergens/ Soia/Soy/

NihonWagyu A3 - Wagyu Giapponese A3 € 50.00

Japanese A3 Wagyu

IT WagyugiapponeseA3, salsa al vino rosso, limone, sale marino a grani, polvere d'oro edibile, decorazione con salsa dolce al pompelmo e osmanthus
EN Japanese A3 Wagyu, red wine sauce, lemon, sea salt flakes, edible gold dust, grapefruit and osmanthus sweet sauce plating

Allergeni/Allergens/Soia, Malto, Miele /Soy, Malt, Honey/

Niho n Wagyu A5 - Wagyu Giapponese A5 *€ 65.00*

Japanese A5 Wagyu

IT Wagyu giapponese A5, salsa al vino rosso, limone, sale marino a grani, polvere d'oro edibile, decorazione con salsa dolce al pompelmo e osmanthus
EN Japanese A5 Wagyu, red wine sauce, lemon, sea salt flakes, edible gold dust, grapefruit and osmanthus sweet sauce plating

Allergeni/Allergens/Soia, Malto, Miele /Soy, Malt, Honey/



Poraku Ribu Roll - Rotolo di Costine di Manzo Polacco € 14.00

Polish Beef Rib Roll

IT Rotolo di costine di manzo polacco, salsa alla frutta per ammorbidire la carne, burro al prezzemolo e aglio, rosmarino

EN Polish beef rib roll, fruity tenderizing meat sauce, parsley garlic butter, rosemary

Allergeni / Allergens / Soia, Sesamo / Soy, Sesame /

Angus Saikoro Steak - Bocconcini di Manzo Angus Marezzati € 16.00

Angus MarbledBeef Cubes

IT Bocconcinidimanzo Angus marezzati, salsa per bistecca, pepe nero in grani

EN Angus marbled beef cubes, steak sauce, black pepper flakes

Allergeni/Allergens/Soia, Malto, Miele /Soy, Malt, Honey/

Angus Nakaochi Karubi - Intercostali di Manzo Angus € 14.00

Angus Beef RibFingers

IT Intercostali dimanzo Angus, salsa speciale per manzo, salsa al pepe nero, ananas

EN Angus beef rib fingers, special beef sauce, black pepper sauce, pineapple

Allergeni/Allergens/Soia/Soy/

Atsugiri Denba Suteki - Bistecca Denver Taglio Spesso € 20.00

Thick-Cut Denver Steak

IT BisteccaDenvertaglio spesso (chuck roll), salsa speciale per manzo al pepe nero, rosmarino

EN Thick-cut Denver steak (chuck roll), special black pepper beef sauce, rosemary

Allergeni /Allergens/Soia/Soy/



Lamb Chokkai - Costine di Agnello alla Griglia Giapponese *€ 28,00*

Japanese Charcoal-GrilledLambChops

IT Costinediagnello alla griglia, salsa teriyaki giapponese, rosmarino, sfoglia di aglio croccante

EN Charcoal-grilled lamb chops, Japanese teriyaki sauce, rosemary, crispy garlic chips

Allergeni/Allergens/ Soia/Soy

Iberiko Poruku Ribu - Costine di Maiale Iberico con Osso *€ 28 ,00*

Iberian Pork Ribs with Bone

IT Costine dimaiale ibericocon osso, rosmarino, polvere di spezie al cumino e peperoncino

EN Iberian pork ribs with bone, rosemary, cumin and chili spice powder

Soia,Grano(Glutine),Arachidi,Sesamo,Cumino/Soy,Wheat(Gluten),
Peanuts, Sesame, Cumin /



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: Costolettedi 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 EN: Angus fillet, green pepper sauce, vegetables

Allergeni / Allergens:7

In base alla stagione e alla disponibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati.

MAIN COURSES · SEAFOOD



82. Polpo alla Brace con patate al forno — € 28,00
Chargrilled octopus with baked patatoes
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
Grilled salmon with vegetables
IT: Salmone, verdure di stagione
EN: Salmon, seasonal vegetables
Allergeni / Allergens:4





86. Ostriche alla Brace con Olio al Cipollotto — € 25,00
Chargrilled oysters with springonionoil
IT: Ostriche, olioal 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

In base alla stagione e alla disponibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati.

BARBECUE SEAFOOD - PESCE ALLA GRIGLIA

GRILLED LOBSTER - ASTICE A BRACE € 65.00

Charcoal-GrilledSpiny Lobster

IT Aragostaallagrigliaaicarboni,burro almiso e erbe aromatiche
EN Charcoal-grilled spiny lobster, herb miso butter

Allergeni/Allergens Crostacei,Latte,Soia/Crustaceans,Milk, Soy

Hotate - Capesante alla BRACE € 25.00

Charcoal-GrilledScallops

IT Capesantealla griglia ai carboni, burro al miso, aglio e prezzemolo,sake junmai
EN Charcoal-grilled scallops, miso garlic parsley butter, junmai sake

Allergeni / Allergens / Molluschi, Latte, Soia / Molluscs, Milk, Soy /

Gillardeau - Ostriche Gillardeau (Commestibili Crude) € 30.00

Gillardeau Oysters (Suitable for RawConsumption)

IT OstricheGillardeau, sale marino, limone, prezzemolo tritato finemente, servit e con salsa di soia giapponese a scelta

EN Gillardeau oysters, sea salt, lemon, finely chopped parsley, served with optional Japanese soy sauce Gillardeau

Allerge ni / Allergens / Molluschi, Soia / Molluscs, Soy /

Ebi - Ga mberoni alla BRACE € 24.00

Charcoal-GrilledKingPrawns

IT Gamberoniallagrigliaai carboni, salsa piccante con mango tropicale e lime tritato
EN Cha rcoal-grilled king prawns, spicy tropical mango and chopped lime sauce

Allergeni/Allergens/ Crostacei, Sesamo /Crustaceans,Sesame







Surume Ika - Seppia / Calamaro U5 Alla BRACE € 20.00

Charcoal-GrilledU5Squid

IT Seppia/Calamaro U5 allagriglia ai carboni, salsa agro-dolce e piccante alla coreana, shichimi togarashi giapponese
EN Charcoal-grilled U5 squid, Korean sweet and spicy sauce, Japanese shichimi togarashi
Allergeni / Allergens / Molluschi / Molluscs

Unagi - Anguilla d'Acqua Dolce ALLA BRACE € 28.00

Charcoal - GrilledFreshwaterEel

IT Anguillad'acqua dolcealla griglia ai carboni, salsa teriyaki giapponese, polvere di sansho
EN Charcoal-grilled freshwater eel, Japanese teriyaki sauce, sansho pepper powder
Allergeni / Allergens / Pesce, Soia / Fish, Soy

Sake - Salm one Scottato ALLA BRACE € 28.00

Pan-SearedSalmon

IT Salmonescottatoinpadella, salsa teriyaki al tè nero, lime

EN Pan-seared salmon, black tea teriyaki sauce, lime

Allergeni / Allergens / Pesce, Soia / Fish, Soy







FRIED SEA FOOD

44. Chicken Karaage — **€ 14,00**

Japanese friedchicken

IT: Pollomarinato,farina/amido, salsa di soia

EN: Marinated chicken, flour/starch, soy sauce

Allergeni / Allergens:1,6

45. Calamari Fritti — **€ 17,00**

Fried calamari

IT: Calamari, farina

EN: Calamari, flour

Allergeni / Allergens: 1, 14

Frittura di Pesce Misto — **€ 28,50**

Mixed friedseafood

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

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

96. Crispy Salmon Burger — € 22,00
Crispysalmon burger
IT: Pane, salmone croccante, insalata, salsa
EN: Bun, crispy salmon, salad, sauce
Allergeni / Allergens:1,3,4

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: Verduredi stagione EN:
Seasonal vegetables
Allergeni / Allergens:—

99. Patate al Forno — **€ 7,50**
Roasted potatoes

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

100. Patatine Fritte — **€ 6,50**
French fries

IT: Patatefritte
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



ARTISANAL DESSERT

SPECIAL SELECTIONS MENU

€8.50









TIRAMISU



TIRAMISU PISTACCHIO

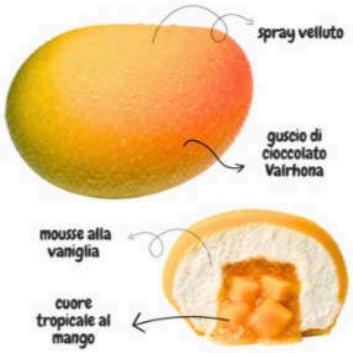
RIVERSIDE NOTE

ARTISANAL DESSERT

SPECIAL SELECTIONS MENU

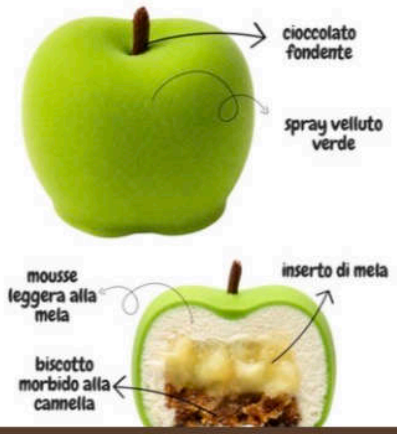
€8.50

MANGO

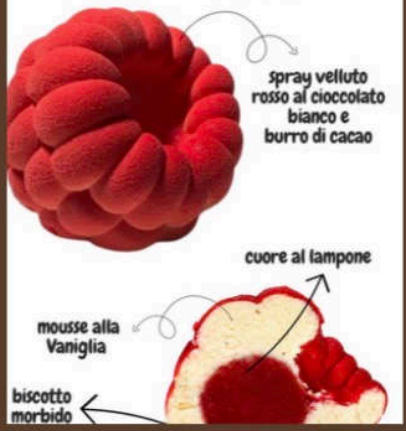


*non contiene farina

MELINDA



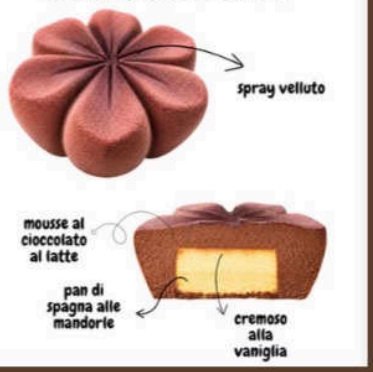
RASPBERRY



TROPICAL CHEESECAKE



SAKURA CIOCCOLATO

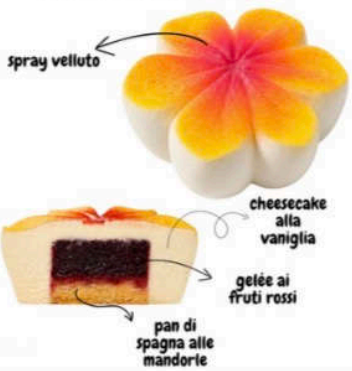


YUZU MINTO



*non contiene farina

CHEESECAKE





*non contiene farina

STRA-BOUNTY



*non contiene farina

RIVERSIDE NOTE