



I nostri Piatti, le Ricette lombarde, tra tradizione e modernità.

Vogliamo realizzare ricette della tradizione lombarda da abbinare al colore ed al profumo dei meravigliosi e variegati vini della nostra regione.

Ricerchiamo prodotti unici e dalla spiccata tipicità nelle nostre valli e montagne, nei nostri fiumi e laghi, e nelle nostre colline e pianure. Collaboriamo con piccoli produttori e agricoltori, artigiani del gusto tutti rigorosamente del nostro territorio.

Tutti i piatti sono pensati e realizzati con prodotti locali selezionati e di alta qualità, studiati e preparati dalla nostra cucina.

Our aim is to offer traditional Lombard recipes that can be combined with the aroma and colour of our wonderful and diverse wines. We strive for unique and typical products, thoroughly researching our valleys, mountains, lakes and rivers. We work with local producers and farmers, "craftsmen of flavour" exclusively from our region. All our dishes are developed and prepared with local products of the highest quality, researched and cooked by our cooking staff.



Orario

LUN - MAR 12:30 - 14:00 18:30 - 23:00

MER 18:30 - 23:00

GIO - SAB 12:30 - 14:00 18:30 - 23:00

Domenica Chiuso

www.rivenoteca.it

Chef Catia Dell'Orco



PUNTO DI AFFEZIONE
REGIONALE



Antipasti: pesce di lago e fiume, terra, verdure **Starters: lake and river fish, land, vegetables**

Baccalà mantecato con pomodorini confit e chips di polenta

Creamed cod with confit cherry tomatoes and polenta chips

€ 17

Terrina di pesce di lago, crostone di polenta, cipolla rossa caramellata

Lake fish terrine, polenta croutons, caramelised red onion

€ 17

La nostra Giostra , antipasto misto di lago e acqua dolce

Our Giostra, mixed lake and freshwater appetizer

€ 25

Duetto di Brisaola della Val Chiavenna, spuma di caprino e croccante di sfoglia

Duetto of Brisaola from Val Chiavenna, fresh cheese mousse and crunchy puff pastry

€ 18

Selezione di salumi lombardi con giardiniera fatta in casa

(Selezione di salumi e insaccati DOP e tipici lombardi)

Selection of Lombard cured meats with homemade giardiniera

(Selection of DOP and typical Lombardy cured meats and sausages)

€ 20

Mondeghili della nonna con salsa allo yogurt

Grandma's mondeghili (meatballs made with cooked meat) with yogurt sauce

€ 17

Uovo poché su crema di castagne, fondua di Grana e porro fritto

Poached egg on chestnut cream, Grana cheese fondue and fried leek

€ 17

I primi piatti : risotti, paste fatte in casa e vellutate
The first courses : risottos, homemade pastas and velvets

Spaghetti alla chitarra con Missoltino  mandorle, uvetta, spuma di Granone

Spaghetti alla chitarra with Missoltino of Lake Como, almonds, raisins, Granone foam

€ 18

Risotto dello Chef (20' attesa)

Chef's risotto (20 min wait)

€ 20

Fusillone fatto in casa con ragù di capriolo e toma di capra

Home made Fusillone pasta with roe deer ragù and goat's milk toma cheese

€ 18

Casoncello fatto in casa, burro, salvia e pancetta croccante

Homemade casoncello, butter, sage and crispy pancetta

€ 18

Scrigno ripieno di pesce persico e ricotta, con salsa al burro e timo, polvere di Missoltino  e zest di limone

Perch and ricotta cheese-filled pastry case, with butter and thyme sauce, Missoltino powder, lemon zest

€ 20

Vellutata di verdure

Cream of vegetable soup

€ 16

Secondi piatti: il lago, i fiumi e le terre

Second courses: the lake, rivers and lands

Fritto di pesce d'acqua dolce, maionese agli agrumi e salsa di yogurt e menta

Fried freshwater fish, citrus mayonnaise and yogurt-mint sauce

€ 28

Filetto di salmerino al forno con funghi cardoncelli e zest di aceto (20' attesa)

Baked char filet with cardoncelli mushrooms and vinegar zest (20 min wait)

€ 28

La vera cotoletta Milanese di vitello con patate al forno ed insalata della casa

Original Milanese cotoletta veal with potatoes, and salad of the house

€ 30

Tagliata di cervo con crostone di polenta, riduzione al vino Sangue di Giuda e verdure di stagione (20' attesa)

Sliced venison with polenta croutons, Sangue di Giuda wine reduction and seasonal vegetables (20 min wait)

€ 28

Carrè di agnello con salsa ai frutti di bosco e verdura di stagione (20' attesa)

Carrè of lamb with berry sauce and seasonal vegetables (20 min wait)

€ 28

Zucca, sedano rapa e fondata di Taleggio Doc

Pumpkin, celeriac and Taleggio Doc fondue

€ 17

*Coperto € 5
Cover charge € 5*

Le selezioni di formaggi tipici e DOP del territorio lombardo

Selections of typical and DOP cheeses from the Lombardy region.

Selezione di formaggi lombardi DOP con confetture, marmellate e miele

Selection of local cheese served with jam, marmalade and Honey

4 Formaggi

4 Cheeses

€ 14

6 Formaggi

6 Cheeses

€ 18

8 Formaggi

8 Cheeses

€ 22

*Coperto € 5
Cover charge € 5*