

RIVIERA

“Il Ristorante italiano”

Il Menù



*Vista de La Basílica de
San Pedro del Vaticano desde
el Ponte Sant'Angelo*



BANCO
INTERNACIONAL

| VISA





Piqueos y Bandejas

- | | |
|--|-----------------|
| FRITO MIXTO DI MARE (4 personas)
<i>Langostinos enteros y anillos de calamar fritos.</i> | \$ 46,50 |
| BANDEJA ARCOIRIS (4 personas) pulpo, calamares,
<i>camarones, scallops, champiñones y provolone todo a la plancha.</i> | \$ 81,00 |
| SORRENTO (3-4 personas) carpaccio de pulpo, camarones,
<i>corvina y salmón.</i> | \$81,00 |
| BANDEJA VEGETARIANA (3-4 personas) champiñones,
<i>tomate, pepino, rabano con sal y adhierezo de aceite y limón.</i> | \$19,00 |
| CORVINA O RÓBALO A LA LIGURE , cocinado en horno a
<i>leña con papas, cherry, aceite de oliva y vino blanco.</i> | S/Peso |
| PESCADO ENTERO A LA SAL , servido con salsa marinara,
<i>salsa tropical (tomate, cebolla, limón) y ensalada.</i> | S/Peso |
| FILETE DE RÓBALO O CORVINA A LA SICILIANA ,
<i>cocinado en horno a leña con pomodoro aceitunas, orégano y
aceite de oliva.</i> | S/Peso |
| BANDEJA DE MARISCO (4-6 personas) scallops a la
<i>parmesana, pulpo y langostinos enteros a la plancha y calamares
fritos.</i> | |





cena *Romántica*

Vive un momento increíble en compañía de esa persona especial...

SOLICITE SU DECORACIÓN DE MESA
DE MARTES A SÁBADOS



Olla rebozando



Pappa pomodoro

Zuppe

PAPPA POMODORO, tradicional sopa de tomate con aceite de oliva EVO y albahaca fresca de nuestro huerto. \$ 9,75

ZUPPA CONTADINA, con lentejas, pasta, el olio de Luigi y el rico Parmigiano. \$ 12,80

MINISTRONE, con granos, legumbres, pasta y el verdadero pesto de Liguria. \$ 15,30

TORTELLINI IN BRODO, consomé de carne con pasta rellena de ternera y pollo. \$ 18,00

Antipasti

- OLLA REBOSANDO**, burrata con stracciatella, tocino y pomodoro. \$ 18,00
- CROCANTITOS DE CORVINA**, en salsa de la casa. \$ 19,50
- SCALLOPS Ó CONCHITAS A LA PARMESANA** \$ 18,00
- CUBOS DE CORVINA CRUJIENTES** con salsa tártara. \$ 17,00
- PARMIGIANA DI MELANZANE**, con berenjena, mozzarella, pomodoro y albahaca cocinado en horno a leña. \$ 18,20
- MOZZARELLA CAPRESE**, en olio de albahaca y cristales de sal marina. \$ 17,50
- PROSCIUTTO E BURRATA** con rúcula y olio Evo. \$ 29,80
- CARPACCIO DI CARNE** con Parmigiano y rúcula orgánica. \$ 20,70
- OSTRAS**, al Natural o Gratinadas. \$ 24,60
- CALAMARETTI FRITTI**, fritos con una ligera apanadura de harina, con salsa tártara. \$ 23,60
- CAMARONES "AL FUEGO"** (2-3 personas) en salsa de mango con suave crema a la vodka. \$ 23,60
- POLPO ALLA BRACE**, suave pulpo del Océano Pacífico con salsa a la marinara. \$ 25,60
- FINAS LÁMINAS DE PULPO**, con olio y pesto de nuestra albahaca. \$ 23,60
- PULPO A LA ESPAÑOLA**, con emulsión de col viola, pimentón y tomatito confit. \$ 19,50
- INSALATA DI POLPO**, pulpo con papas al vapor, ajo, limón y láminas de perejil. \$ 23,60
- NORD E SUD**, (2 personas) mixto de quesos y embutidos italianos. \$ 25,60
- REBANADITAS DE PERNIL**, con cebolla caramelizada al aceto Balsámico di Modena. \$ 19,00

Insalate

- POMODORI PICCANTI**, rodajas de tomate con olio, sal y ajo. \$ 15,40
- INSALATA MARINARA**, anchoas, lechuga, tomate, huevo duro. \$ 18,00
- ROMÁNTICA** de suave lechuga, tomate, ajo, aceitunas verdes, mozzarella y aderezo. \$ 18,00
- PROVOCANTE**, aguacate, tomate, cebolla y ventresca de atún. \$ 16,60
- INSALATA DI CECI**, rica ensalada de garbanzo con Olio Extra Virgen de Oliva. \$ 9,80



Pulpo a la española



Crocantitos de corvina



Camarones al fuego



Rebanaditas de pernil

Paccheri di Verona



Pasta

SPAGHETTI con BISQUE de camarón con la especial Stracciatella (ver foto alado).	\$ 22,00
PACCHERI BELLA ITALIA , crujientes champiñones, salsa de quesos, nueces y radicchio.	\$ 19,00
PASTA NON PASTA , especial relleno de ricota, espinaca, nuez mozcada con salsa 4 quesos y pomodoro.	\$ 18,00
RIGATONI AMATRICIANA , estilo Riviera; tocino, pomodoro y cebolla.	\$ 17,00
TAGLIATELLE VERDI , con gamberi, ajo, mantequilla, crema y brandy.	\$ 28,20
MEZZI PACCHERI AL SALMÓN , salsa cremosa al salmón.	\$ 18,30
LASAGNA MOZZARELLA , con bechamelle y ragú de carne.	\$ 17,70
CANNELLONI rellenos de espinca y ricotta.	\$ 16,00
GNOCCHI cuatro QUESOS , con gorgonzola, fontina, gruyère y parmigiano.	\$ 24,50
SPAGHETTI VESUVIO , con lomo, tomate, cebolla, tocino y pimienta.	\$ 18,30
SPAGHETTI PRIMAVERA , tomate crudo biológico, olio y albahaca.	\$ 19,00
RAVIOLI elaborados a mano, rellenos de carne y legumbre con ragú.	\$ 23,50
LINGUINE O TRENETTE AL PESTO , una tradición italiana, con albahaca orgánica de nuestro huerto.	\$ 21,30
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE , con calamar, pulpo, camarones y mejillones al vino, ajo y perejil.	\$ 34,40
PAPPARDELLE MANAROLA , al profumo dei limón de Manarola con salsa de camarón y camarones.	\$ 21,50
PACCHERI DI VERONA , con queso gorgonzola italiano, radicchio y nueces.	\$ 21,40
TAGLIERINI con TRUFA NEGRA , en mantequilla de trufa blanca de Alba italiana y láminas de trufa negra.	\$ 38,60
PENNETTE INTEGRALE MELANZANE , un plato ligero con pomodoro, berenjenas, ajo y parmesano.	\$ 17,00
PACCHERI POMODORO , una preparación que representa la tradición italiana.	\$ 17,50
TAGLIERINI NERI CON GAMBERI , crema, concentrado de pomodoro, coñac, camarones y langostinos.	\$ 39,00
SPAGHETTI CON VONGOLE , con perejil, ajo y almejas de nuestra costa ecuatoriana.	\$ 19,30



Con bisque de camarón



Taglierini aragosta



Taglierini con trufa



Taglierini con gamberi



Re Umberto

Risotti

"con arroz arborio italiano"

RISOTTO NERO DI SEPIE, rico calamar y pulpo ecuatoriano con su preciosa tinta presentado en base de pesto. **\$ 27,00**

RISOTTO GAMBERI, especial preparación de arroz y camarones con especial bizqué de camarones ecuatorianos. **\$ 30,80**

RISOTTO SAN REMO, con calamar, pulpo y camarones. **\$ 34,40**

RISOTTO VONGOLE VERACI, con almejas, vino, perejil y olio. **\$ 25,50**

RISOTTO CAMPAGNOLO, risotto italiano con hongo porcini, champiñones y crema. **\$ 22,90**

RISOTTO BOSCAIOLO, cremoso risotto arborio con champiñones. **\$ 22,90**

RISOTTO DIO NETTUNO, al cartoccio, con camarones, calamares, almejas y azafrán. **\$ 35,90**

RISOTTO MANTECADO, al pesto de albahaca en base de pomodoro italiano y bañado con salsa de queso. **\$ 22,90**

RISOTTO AL TARTUFO, con mantequilla de trufa blanca, champiñones y láminas de trufa negra. **\$ 40,50**

RISOTTO RE UMBERTO, con filete de corvina, camarones, almejas y azafrán. **\$ 46,70**

RISOTTO MUSSOLINI, con langostinos (al Cartoccio) con el color y el sabor del rico azafrán, cuadros de cebolla y pimienta roja. **\$ 46,20**

RISOTTO BRÓCOLI, cremoso risotto italiano con brócoli. **\$ 21,40**

RISOTTO CON ESPINACA, especial preparación con espinaca fresca del huerto. **\$ 21,40**

RISOTTO CON ZUCCHINI, con zuquini, tocino, ajo y perejil. **\$ 21,40**



Risotto Marinara



Risotto con Trufa



Risotto Mussolini



Risotto Campagnolo

Chuletetas de Cordero



De la Tierra

pollo y carnes

- LOMO BALSÁMICO**, con flor de cebolla caramelizada. \$ 27,70
- STINCO DE CERDO** (900g) al vino Chianti con puré y legumbres. \$ 28,40
- LOMO FINO ai FUNGHI**, medallón de lomo fino con láminas de champiñones y risotto en salsa de Parmigiano. \$ 23,10
- LOMO 4 QUESOS**, 2 medallones de lomo en salsa a base de: Fontina, Gorgonzola, Gruyère y Parmigiano Reggiano.. \$ 29,20
- LOMITOS**, en mantequilla clarificada acompañado de gnocchi \$ 20,30
- PERNIL a la PIMIENTA** con puré amarillo de papa chola. \$ 22,40
- LOMO SAPORITO GRATINADO**, medallón de lomo fino con queso fuerte, y risotto. \$ 23,90
- LOMO AL PEPE**, dos medallones de lomo fino en salsa picante con pimienta en grano acompañado de risotto y ensalada fresca. \$ 28,50
- CARRÉ ALLE ERBE**, condimentado con romero y salvia acompañado de papas. \$ 22,90
- LOMO FÓRMULA UNO**, 2 medallones de lomo y gnocchis con salsa de mantequilla. \$ 40,00
- SCALOPPINE** de Pollo al Vino o limón con risotto \$ 23,90
- OSSOBUCO** de RES, con risotto al azafrán (a la milanesa). \$ 30,90
- LOMO CARBONARA**, dos medallones de lomo con tocino y crema de leche acompañado de risotto. \$ 30,30
- LOMO PUTTANESCA Ó PIZZAIOLA** \$ 30,30
(2 medallones de lomo acompañado de risotto)
- CANILLA DE CORDERO** (700g) A LA ITALIANA, con legumbres confit. \$ 33,90
- POLLO CAMPESTRE**, media pechuga en vinagreta de limón al perfume de romero con lechugas y juliene de zanahoria. \$ 23,90
- CHULETAS DE CORDERO** (4), a la sartén con risotto tricolore. \$ 39,50
- CHULETA DE CORDERO AL HORNO**, con papita y cherry. \$ 40,50
- TAGLIATA DE LOMO FINO**, al natural, con puré de frejol panamito, lechuga crocante con pimineto y zicchini a la pancha. \$ 20,30
- PERNIL STRAVAGANTE**, cocinado a baja temperatura, puré, habitas y reducción de Ac. balsámico di Modena. \$ 24,10
- “GUANCETA”**, carne de cerdo cocinada a baja temperatura. \$ 17,50



Lomo balsámico



Lomo carbonara



Lomo al pepe



Ossobuco

Langosta Sorpresa

RIVIERA



Del mar

pescado y mariscos

CORVINA ALLA RIVIERA, unión del queso mozzarella, pomodoro y albahaca. **\$ 29,60**

CORVINA MAFIOSA, flambeada con vino blanco acompañado de suave puré y zanahorias al vapor. **\$ 27,70**

CORVINA DEI POETI, con pomodoro, orégano, alcaparra y risotto. **\$ 24,60**

CORVINA TRASTEVERE filete de corvina (al Cartocho), con pulpo, calamar, camarones y pomodoro. **\$ 35,90**

CORVINA IN CROSTA DI ERBE, cubierta de una fina capa de hierbas aromatizadas con parmigiano. **\$ 28,20**

CORVINA EN SALSA DE NARANJILLA, filete de corvina con almejas en su salsa y papas al vapor. **\$ 27,10**

CORVINA A LA PLANCHA, con salsa marinara, acompañada de legumbres al vapor o risotto. **\$ 21,40**

ATÚN SELLADO, en mantequilla clarificada con frejolitos blancos y tomatitos cherry. **\$ 28,50**

ATÚN A LA ITALIANA, cubos de atún sellados en mantequilla clarificada acompañado de suave puré. **\$ 26,60**

TILAPIA A LA GENOVESE, con tomatitos cherry y pincelada con salsa al pesto de albahaca. **\$ 20,70**

SALMÓN A LA PLANCHA, servido en una cama de vegetales frescos condimentados con aceite de oliva EVO y sal y pinceladas de pesto de albahaca. **\$ 31,20**

SALMÓN SAN SIMÓN, filete de salmón en su salsa acompañado con suave puré de papa chola. **\$ 32,80**

SALMÓN AL CARTOCCIO, con legumbre. **\$ 34,40**

PULPO PLAYERO sobre risotto, paté de aceituna y salsa de pimienta. **\$ 29,70**

LANGOSTINOS al LIMONE, langostinos con cabeza (8) en salsa marinara. **\$ 35,40**

CAMARONES AL AJO O AL AJILLO, acompañado de risotto **\$ 33,30**

LANGOSTA "SORPRESA", con risotto italiano y suave salsa de queso. **S/Peso**

BANDEJA ARCOIRIS (4 personas) **\$ 81,00**
Pulpo, calamares, camarones, scallops, champiñones y provolone, todo a la plancha.



Camarones al ajillo



Salmón a la plancha



Corvina dei poeti



Atún sellado

Entrecot con risotto 4 quesos



Piatti Stelle

(Platos estrellas)

- SPAGHETTI CORLEONE**, al cartoccio con legumbres a la plancha. \$ 28,00
- SPAGHETTI AL CARTOCCIO**, con calamar, pulpo, camarón, pomodoro y vino blanco. \$ 36,40
- SPAGHETTI CARBONARA DI MARE**, con calamar, pulpo, camarones, vino blanco y crema de huevo. \$ 38,70
- TAGLIERINI NERI ARAGOSTA** (400g) crema, concentrado de pomodoro, coñac y pulpa de langosta. \$ 38,50
- RISOTTO RE UMBERTO**, con filete de corvina, camarones, almejas y azafrán. \$ 46,70
- RISOTTO A LA MARINARA**, con calamar, pulpo camarón y vino. \$ 34,10
- RISOTTO AL TARTUFO**, con mantequilla de trufa blanca, champiñones y láminas de trufa negra. \$ 40,50
- RISOTTO MUSOLINI con langostinos**, al cartoccio, con azafrán, cebolla, pimienta, vino y perejil. \$ 45,60
- RISOTTO SAN REMO**, en tinta de calamar con calamar, pulpo y camarones. \$ 34,40
- LOMO CON TRUFA**, con champiñones, mantequilla de trufa y láminas de trufa negra acompañado de risotto natural. \$ 43,00
- ENTRECOT con Risotto 4 Quesos**, (250g) sellado en su salsa y queso fundido en horno a leña, acompañado de cremoso risotto en salsa 4 quesos. \$ 39,90
- CHULETA DE CORDERO AL HORNO**, con papita y cherry. \$ 40,50
- LANGOSTINOS** en salsa de maracuyá. \$ 40,90
- LANGOSTINOS** al ajillo acompañado de risotto. \$ 40,90
- LANGOSTINOS** gratinados en horno a leña. \$ 40,90
- LANGOSTA "SORPRESA"**, con risotto italiano y suave salsa de queso. S/ Peso
- CORVINA TRASTEVERE**, (al Cartocho), con mariscos y pomodoro. \$ 36,40
- CORVINA CON MARISCOS ZIA EMILIA**, pulpo, calamar, camarón, crema y alcaparra. \$ 37,50



Taglierini neri aragosta



Spaghetti al cartoccio



Lomo con trufa



Langostinos en s/maracuyá

A close-up photograph of a pizza on a white plate. The pizza is topped with a vibrant red tomato sauce, fresh green basil leaves, and a large, round, white burrata cheese. A stream of golden olive oil is being poured from a metal pitcher onto the burrata. In the background, a wooden rolling pin, a small glass bowl of olive oil, and a white bowl of tomato sauce are visible on a light-colored surface.

Pizza con Burrata

Pizze *en horno a leña*

	Junior	Mediana
BURRATA , con rúcula, tomate fresco condimentado con aceite de oliva EVO, orégano, ajo y media burrata.		\$ 21,50
MARGHERITA , con mozzarella artesanal, pomodoro italiano y olio extra virgen.	\$ 11,50	\$ 14,40
ARRABBIATA , con tocino, pomodoro italiano, ají y albahaca.	\$ 11,50	\$ 17,90
LA HUERTA , con mozzarella artesanal, tomate, rúcula, brócoli, champiñones y pimiento asado.	\$ 9,90	\$ 16,90
CAPRICCIOSA , con mozzarella artesanal, jamón y pomodoro italiano.	\$ 14,80	\$ 16,30
SICILIANA , con mozzarella artesanal, salami y pomodoro italiano.	\$ 14,80	\$ 16,30
PRIMAVERA , con pomodoro italiano, mozzarella artesanal y tomate en rodajas.	\$ 11,50	\$ 16,90
AL FORMAGGIO , con mozzarella artesanal, fontina y crema.	\$ 13,10	\$ 17,90
BACIO , con cremosa NUTELLA Italiana, es dulce!	\$ 11,50	\$ 16,30
4 STAGIONI , con jamón, salami, mozzarella artesanal y nuestros encurtidos.	\$ 14,30	\$ 19,90
STELLE , con tomate confit, albahaca y puntas rellenas de mascarpone y parmigiano Reggiano.		\$ 18,90
FUNGHETTI , con mozzarella artesanal, champiñones y pomodoro italiano.	\$ 13,70	\$ 19,40
ORTOLANA , con tomate, champiñones, rucola, nueces, zuquini a la plancha y cherry.	\$ 13,70	\$ 16,40
PUTTANESCA , con anchoas, pomodoro italiano y aceitunas.	\$ 12,00	\$ 19,00
CALZONE , con mozzarella artesanal, champiñones, alcachofa y pumarolla.		\$ 19,40
AL PROSCIUTTO CRUDO , con prosciutto crudo di parma o San Daniele.	\$ 18,60	\$ 25,10

O... CON LOS INGREDIENTES A SU ELECCIÓN

PORCIÓN DE INGREDIENTES	\$ 2,30	\$ 3,90
PORCIÓN DE PROSCIUTTO o MORTADELLA ITALIANOS	\$ 8,20	\$ 13,90



4 Stagioni



Arrabbiata



La huerta



Bacio

Meringata

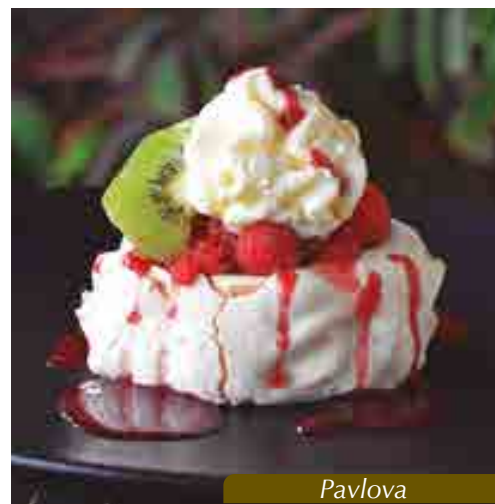


Dolci

PAVLOVA A LA ITALIANA , relleno de jarabe de frutillas y chantilly	\$ 10,00
CRÊPE MARÍA FERNANDA , con banana sobre espejo de suave crema.	\$ 9,60
PANNA COTTA , mousse a la italiana con coulis ai frutti di bosco (o con nuestra crema de café).	\$ 9,50
TORTINO di PAOLO con MANJAR.	\$ 10,60
RELAMPAGOS , con nuestra crema pastelera y chocolate.	\$ 9,60
MERINGATA , (suspiros) con chantilly y canela.	\$ 9,40
TIRAMISÚ , con crema de mascarpone, café expreso a la italiana y cacao.	\$ 11,20
COPA FANTASÍA , un sabor de helado con coulis y chantilly.	\$ 7,30
COPA DE HELADO RIVIERA , con tres sabores, chantilly y salsa de chocolate.	\$ 10,60
NUTELLAMISÚ , el famoso dulce italiano con Nutella.	\$ 10,80
FRAGOLE CON CREMA , (frutilla con crema).	\$ 7,80
"IL DOLCE" , de chocolate y nueces, con helado y base de chocolate.	\$ 9,80
CRÊPE FLAMBÉ , Crêpe rellena de helado y flameada con Gran Marnier.	\$ 10,80
TORTINO , di cioccolato cuore caldo.	\$ 10,60
CARPACCIO di ANANAS , finas láminas de piña con helado.	\$ 8,00
ZUPPETA , biscocho bañado en café, cubierto de crema mascarpone.	\$ 9,80
CROSTATINA , con crema pastelera, mango y fruta fresca.	\$ 10,00
TRIS DI DOLCI : tortino di Paolo, Il dolce y profiterol.	\$ 11,80

Bebidas Calientes

ACQUA AROMÁTICA \$ 3,60 con hojas naturales y frescas de nuestra huerta: menta, hierba Luisa y cedrón.	CIOCCOLATA CON PANNA \$ 7,30
CAFFÉ ESPRESSO \$ 3,90	CAFFÉ CON PANNA \$ 4,60
CAFFÉ ESPRESSO DECAFEINADO \$ 4,00	AFFOGATI:
CAPPUCCINO \$ 4,40	-AL CAFFÉ \$ 12,20
MOKACCINO \$ 4,90	-AL CIOCCOLATO \$ 12,20
CIOCCOLATA CALDA \$ 4,60	-AL WISKY \$ 15,20
	-ALL'AMARETTO \$ 15,20



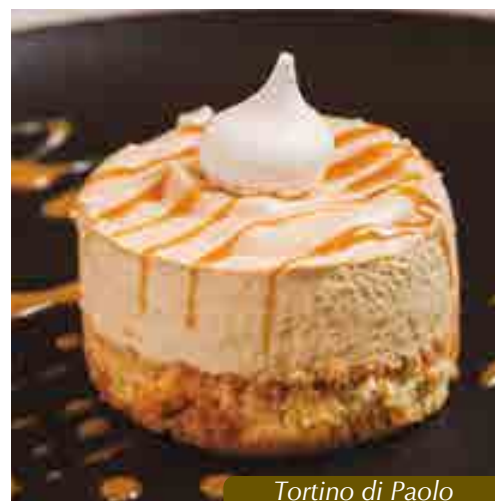
Pavlova



Il dolci



Nutellamisú



Tortino di Paolo

Cocteles

Clásicos

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco Italiano y agua mineral.</i>	\$15,40
MARTINI DRY <i>Vermout dry y gin.</i>	\$12,80
APPLE MARTINI <i>Vodka y licor de manzana.</i>	\$12,80
BAILEYS MARTINI <i>Vodka de chocolate y cacao.</i>	\$13,90
BLOODY MARY <i>Vodka, Jugo de tomate, zumo de limón, tabasco y pimienta.</i>	\$10,30
ALEXANDER <i>Brandy, crema de cacao y canela.</i>	\$10,80
TEQUILASUNRISE <i>Tequila, jugo de naranja y granadina.</i>	\$10,80
PIÑA COLADA <i>Ron blanco, piña y licor de coco.</i>	\$10,80
MOJITO CUBANO <i>Ron, limón y hierbabuena.</i>	\$10,50
NEGRONI <i>Gin, Campari y Vermouth.</i>	\$12,30
PADRINO <i>Whisky y Amaretto.</i>	\$12,80
VERANO FELIZ <i>Vino tinto y sprite.</i>	\$12,30
SALTAMONTE <i>Licor de menta y crema de cacao.</i>	\$10,80
MENTA NEVADA <i>Licor de menta.</i>	\$10,80



Pisco Sour

CLÁSICO \$ 9,90
Pisco y limón.

PISCO SOUR AMARETTO \$12,50
Pisco, amaretto y limón.

PISCO SOUR MARACUYÁ \$ 9,90
Pisco, maracuyá y limón.

PISCO SOUR WHISKY \$15,70
Pisco, whisky y limón.



Margaritas

CLÁSICA \$10,40
Tequila, limón y Cointreau.

CON JALAPEÑO \$10,40
Tequila, limón, Cointreau y jalapeño

DE MARACUYÁ \$10,40
Tequila, limón, Cointreau y maracuyá.

DE FRESA \$10,40
Tequila, limón, Cointreau y fresa.



Gin Aromáticos

CLÁSICO \$12,50
Gin, limón, agua tónica y hielo.

CON PEPINO Y ROMERO \$12,50
Gin, limón, agua tónica, hielo, pepino, romero y pimienta.

CON FRAMBUESA Y ANÍS ESTRELLADO \$12,50
Gin, limón, frambuesa, anís estrellado, agua tónica y hielo.

CON ALBAHACA \$12,50
Gin, limón, albahaca, agua tónica y hielo.

CON JENGIBRE Y CANELA \$12,50
Gin, limón, jengibre, canela, agua tónica y hielo.

CON FRUTILLA \$12,50
Gin, limón, frutilla, enebro, agua tónica y hielo.





GUAYAQUIL: Av. Víctor Emilio Estrada 707 y Ficus - Telf.: (04) 4602 628 / 4602 556
SAMBORONDÓN: Av. Río Esmeraldas y C. Vehicular - Telf.: (04) 6033 301 / 098 370 7929
www.rivieraecuador.com