

# Kitchen

Fatto in casa e stagionale,  
il nostro menù varia  
a seconda della  
disponibilità dei prodotti:  
scopri cosa lo chef ha  
preparato per te oggi

*Homemade and seasonal,  
our menu varies  
depending on the  
availability of products:  
find out what the chef has  
cooked for you today*



**RIVA**  
LOFTS  
FLORENCE

- |   |     |
|---|-----|
| Mousse di fegatini su pan di ramerino, nocciole tostate e aceto di mele 20 anni<br><i>Chicken liver mousse with pan di ramerino (bread with raisins and rosemary), toasted hazelnuts, and 20-year old apple cider vinegar</i> | €13 |
| Uovo di Arcetri pochè con spuma di parmigiano 32 mesi e carciofi fritti<br><i>Poached egg from Arcetri with a foam of 32-month old Parmigiano and fried artichokes</i>  | €14 |
| Baccalà mantecato e poi gratinato con ceci e olio al rosmarino, chips di pane<br><i>Whipped baccalà au gratin with chickpeas, rosemary-scented oil and bread chips</i>  | €15 |
| Tagliatelle di farro con ragù di cinghiale del Mugello e ricotta condita al forno<br><i>Spelt tagliatelle pasta with Mugello boar ragu and baked ricotta</i>  | €18 |
| Maltagliati allo zafferano con funghi trifolati Circular Farm su pesto leggero di menta<br><i>Saffron maltagliati pasta with sauteed Circular Farm mushrooms and a light mint pesto</i>                                       | €17 |
| Tagliolini al nero di seppia con polpo in umido e briciole di olive nere e limone<br><i>Squid ink tagliolini pasta with stewed octopus and a black olive and lemon crumble</i>  | €19 |
| Rosticciana di maiale marinata e grigliata, purea di sedano rapa, cipolle alla brace e fondo bruno al caffè<br><i>Grilled Marinated pork ribs, celeriac puree, roasted onions and coffee-scented pan sauce</i>                | €23 |
| Battuta di manzo, salsa al rosso d'uovo, pepe di Kampot e focaccia grigliata<br><i>Beef tartare, egg yolk sauce, Kampot pepper and grilled focaccia bread</i>   | €21 |
| Trota bio di Bucchio ai ferri, pasticcio di finocchi gratinati e aceto balsamico di Modena 25 anni<br><i>Seared organic trout from Bucchio, fennel pie au gratin and 25-year old balsamic vinegar from Modena</i>             | €22 |
| Panna cotta al Vinsanto con croccante di mandorle<br><i>Sweet wine panna cotta with almond brittle</i>  | €7  |
| Mousse di cioccolato fondente con olio alla menta e cristalli di sale<br><i>Dark chocolate mousse with mint oil and salt crystals</i>   | €9  |
| Neccio con ricotta e arancia, crumble al rosmarino e mosto d'uva<br><i>Chestnut-flour crepe with ricotta and orange, rosemary crumble and grape must</i>  | €8  |

Coperto (servizio e pane fatto in casa) 2€ - Cover (service & homemade bread) 2€

Gentile Cliente in alcuni piatti ci possono essere presenti degli allergeni, se hai qualche allergia o intolleranza per favore chiedi al nostro staff.  
*Dear Guest, we ask you to report any allergies or intolerances, there may be some allergens in some dishes, please ask our staff.*