

Rivington

CUCINA NEW YORK



MENU

MERRY MANHATTAN

WARM PARKER HOUSE ROLLS ^{1,7}

erbe aromatiche, sale marino, burro
herbs, sea salt, butter

POLPO ⁴

polpo brasato e arrostito, cime di rapa
piccanti e patate affumicate
*Braised and roasted octopus, spicy
broccoli rabe, and smoked potatoes*

RISOTTO ^{7,9,12}

risotto Carnaroli invecchiato con
funghi porcini e mandorle tostate
*Aged Carnaroli risotto with porcini
mushrooms and toasted almonds*

NY-STYLE CHEESECAKE ^{*,1,7}

80

5TH AVENUE FEAST

WARM PARKER HOUSE ROLLS ^{1,7}

erbe aromatiche, sale marino, burro
herbs, sea salt, butter

PASTRAMI ^{*,1,3,7,9,12}

Entrecôte di Razza Black Angus con pan brioche,
cetrioli sott'aceto e Salsa BBQ affumicata
*Black Angus Ribeye with brioche bread, pickled
vegetables and smoked BBQ sauce*

AUTUMN RAVIOLO ^{1, 7, 9, 12}

homemade raviolo di zucca, n'duja e lime con beurre
blanc, demiglace e olio alla rucola
*homemade pumpkin raviolo with 'nduja and lime,
served with beurre blanc, demi-glace and arugula oil*

NEW YORK STRIP ⁷

Controfiletto Prima Scelta di Angus con broccoli saltati
Prime Angus Sirloin with grilled broccoli

NY-STYLE CHEESECAKE ^{*,1,7}

95

TIMES SQUARE GALA

WARM PARKER HOUSE ROLLS ^{1,7}

erbe aromatiche, sale marino, burro
herbs, sea salt, butter

OYSTERS 'ROCKEFELLER' ^{1,7,14}

Ostriche gratinate con spinaci e pecorino
Roasted with Spinach and Pecorino

CAPASANTA ⁴

Capasanta scottata crema di piselli e funghi porcini
Seared scallops with pea puree and porcini mushrooms

CARNAROLI AI FRUTTI DI MARE ^{4,7,9}

riso carnaroli, bisque di gambero, vongole, gambero rosso, cozze e scampo con crema di zafferano
carnaroli rice with prawn bisque, clams, red prawn, mussels and scampi, served with saffron cream

RICCIOLA ^{4,7,9}

ricciola scottata con salsa alla mediterranea e porri cotti a bassa temperatura
Seared amberjack with Mediterranean-style sauce and low-temperature cooked leeks

NY-STYLE CHEESECAKE ^{*,1,7}

105

[Book Now](#)

Flute di Prosecco di benvenuto, selezione di vini bianchi e rossi della cantina delle Venezia IGP inclusa
Selection of white and red wines from the Venezia IGP winer included

Supplemento di €8 pp per selezione vini DOCG | €8 pp extra for DOCG wines.
Siamo lieti di personalizzare i menù secondo le tue esigenze!

We're happy to customize the menus to suit your needs!