

I MENU DI RÉVA

Réva in 4 piatti 50

Vini in abbinamento 35

Réva Experience 65

percorso a 7 piatti

Vini in abbinamento 60

I menù sono richiesti per tutti gli ospiti del tavolo

Percorso 5 calici 65

Lasciati guidare in una selezione di grandi
vini nazionali e internazionali

Degustazione Olio 3

"Toscano" IGP Maurizio Menichetti 2018

LA CARTA DI RÉVA

Baccalà, cipolla, prezzemolo	18
Sedano rapa, capesante, tartufo nero	16
"Nustral", yogurt, tanaceto	18
Trota, barbabietola, kefir	17
Vialone nano, sedano rapa, olive nere	16
Maltagliati, ceci, porcini	16
Ravioli, panna acida, galletto	17
Tajarin, limone, capperi, anguilla	17
Agnello in 3 cotture, pere	21
Faraona, insalata liquida, cipollotto	20
Piccione, mais, porcino	20
Vitello, salicornia, tartufo	21
Cioccolato, nocciole, limone	9
Panna cotta	9
Fico	9
Pesca	9

Réva cucina solo con prodotti freschi, per cui alcuni ingredienti possono variare.

Serviamo acqua potabile trattata e microfiltrata.

In caso di allergie e intolleranze richiediamo di informare lo staff.

Per l'elenco con tutti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni chiedi al personale.

A TASTE OF RÉVA

Réva in 4 dishes	50
Wine pairing	35
The Réva Experience	65
7 courses menù	
Wine pairing	60
Menus are meant for the whole table	
5-glasse tasting	65
Let us guide you through a selection of great national and international wines	
Olive oil tasting	3
"Toscano" IGP Maurizio Menichetti 2018	

RÉVA A LA CARTE

Cod, onion, parsley	18
Celeriac, scallops, black truffle	16
"Nustral", yogurt, tans	18
Trout, beetroot, kefit	17
Vialone nano rice, celeriac, black olives	16
Maltagliati, chickpeas, porcini	16
Ravioli, sourcream, chicken	17
Tajarin, lemon, capers, eel	17
Lamb in 3 firings, pears	21
Guinea fowl, liquid salad, spring onion	20
Pigeon, corn, porcini	20
Veal, samphire, black truffle	21
Chocolate, hazelnuts, lemon	9
Panna cotta	9
Fig	9
Peach	9

*At Réva we cook only with fresh products, that's why some ingredients might change.
We serve micro filtered water.*