

Anytime

SEEN TACO

FISH OF THE DAY CEVICHE, GUACAMOLE, CABBAGE,
JAPANESE MAYONNAISE, TOBIKO, SPROUTS, AND POMEGRANATE
1.3.4.5.6.8.9.11.12.

19€

LOBSTER ROLL

BRIOCHE BUN, COLESLAW, GREEN APPLE SUNOMONO,
KIZAMI WASABI, TOBIKO, CHIVE
1.2.3.4.6.7.8.10.11.12.

42€

SMOKED SALMON SANDWICH

BRIOCHE BUN, HAND SMOKED SALMON, AVOCADO,
CREAM CHEESE, GREEN LEAVES
1.4.6.7.10.12.13.

28€

BEEF BURGER

CHEDDAR CHEESE, CARAMELIZED ONIONS,
LETTUCE AND TOMATO. SERVED WITH FRENCH FRIES
1.3.5.7.8.10.11.12.

33€

SEEN CLUB

CHICKEN, CARAMELIZED BACON, FRIED EGG, TARTAR SAUCE, SMOKED
SCAMORZA CHEESE, LETTUCE, TOMATO. SERVED WITH FRENCH FRIES
1.3.5.6.7.9.10.13.

35€

BEEF TARTARE, PAPPA AL POMODORO, SUMMER TRUFFLE

THREE-LAYERED BEEF TARTARE WITH TOMATO AND SOFT
CRUMBLD BREAD, SAUTÉED MUSHROOMS, SUMMER TRUFFLE
AND FRESH SOFT CHEESE
1.7.12.

30€

VEGETABLE LASAGNA

LAYERED FRESH PASTA WITH BAKED SEASONAL VEGETABLE,
MOZZARELLA, SMOKED SCAMORZA CHEESE AND PARMESAN
1.3.7.9.

25€

AUBERGINE PARMIGIANA

LAYERED FRIED AUBERGINE, HOUSE MADE TOMATO SAUCE,
BASIL, MOZZARELLA CHEESE
7.

25€

TAGLIOLINI AND TOMATO

TAGLIOLINI PASTA, TWO-TOMATO SAUCE,
FRESH SALTED RICOTTA
1.3.6.7.10.12.

25€

Salad Bar

CAPRESE SALAD

GRAPPOLO FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA DOP,
OREGANO, IN-HOUSE FRESH BASIL INFUSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
7.

28€

CAESAR SALAD

CHICKEN, LETTUCE, CARAMELIZED BACON, ANCHOVIES,
PARMESAN, CAESAR DRESSING AND SOURDOUGH CRISPS
1.3.4.5.6.7.8.10.12.

31€

NIÇOISE *La Dolce Riviera*

LETTUCE, SEARED TUNA WITH SESAME SEEDS, TOMATO,
POTATO, ANCHOVIES, KALAMATA OLIVES, FILET BEANS,
SOFT BOILED EGGS, SOURDOUGH CRISPS
1.3.4.6.7.8.10.11.

34€

BURRATA CHEESE - DOP

CREAMY-HEARTED FRESH BUFFALO MOZZARELLA,
SEASONAL TOMATOES, IN-HOUSE FRESH BASIL INFUSED EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL, LOCAL FIGS, PINE NUTS
7.8.

27€

GREEK

FETA CHEESE, TOMATOES, ONIONS, CUCUMBERS,
KALAMATA OLIVES, SOURDOUGH CRISPS, VINAIGRETTE, PEPPER
1.6.7.8.12.

27€

Dessert

HOUSE MADE ICE CREAM

SELECTION OF HOUSE MADE ICE CREAM AND SORBETS
3.5.6.7.8.12.

15€

SEASONAL FRUIT

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

22€

HOME MADE TIRAMISÙ

LAYERS OF ESPRESSO-SOAKED LADYFINGERS,
MASCARPONE CREAM
1.3.7.8.

20€



CONTAINS PORK



VEGETARIAN



WITHOUT GLUTEN



LOCAL



WITH LACTOSE



VEGAN

List of substances or products causing allergies or intolerances:

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and hybridized strains. 2. Crustaceans 3. Eggs. 4. Fish. 5. Peanuts. 6. Soybeans. 7. Milk. 8. Nuts, namely: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts and macadamia. 9. Celery. 10. Mustard. 11. Sesame. 12. Sulphur dioxide and sulphites. 13. lupin. 14. Molluscs

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior remediation treatment in accordance with the requirements of regulation (EC) 853/2004 annex III, selection VII, chapter 3, point D, point 3. We actively source our fish from suppliers who follow sustainable practices.

(*) This dish may contain frozen ingredients. We kindly ask our guests to inform our staff regarding food allergies or intolerances when ordering.

We actively source our coffee and teas from suppliers who follow sustainable practices.

Anytime

SEEN TACO

CEVICHE CON PESCATO DEL GIORNO, GUACAMOLE, VERZA, MAIONESE GIAPPONESE, TOBIKO, GERMOGLI E MELOGRANO
1.3.4.5.6.8.9.11.12.

19€

LOBSTER ROLL

PANBRIOCHE, VERZA, MELA VERDE, SUNOMONO, KIZAMI WASABI, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA
1.2.3.4.6.7.8.10.11.12.

42€

SANDWICH CON SALMONE AFFUMICATO

PAN BRIOCHE, SALMONE CON AFFUMICATURA ARTIGIANALE, AVOCADO, FORMAGGIO CREMOSO, INSALATA GENTILE
1.4.6.7.10.12.13.

28€

BURGER DI MANZO

FORMAGGIO CHEDDAR, CIPOLLE CARAMellate, LATTUGA E POMODORO. SERVITO CON PATATE FRITTE
1.3.5.7.8.10.11.12.

33€

SEEN CLUB

POLLO, BACON CROCCANTE, UOVO FRITTO, SALSA TARTARA, SCAMORZA, POMODORO, LATTUGA. SERVITO CON PATATE FRITTE
1.3.5.6.7.9.10.13.

35€

TARTARE DI MANZO, PAPPA AL POMODORO, TARTUFO ESTIVO

TARTARE DI MANZO SU UNA BASE DI PAPPA AL POMODORO, STRACCIATELLA, FUNGHI E TARTUFO ESTIVO.
1.7.12.

30€

LASAGNA VEGETARIANA

LASAGNA CON VERDURE DI STAGIONE, MOZZARELLA, SCAMORZA E PARMIGIANO
1.3.7.9.

25€

PARMIGIANA DI MELANZANE

MELANZANE FRITTE, SALSA DI POMODORO ARTIGIANALE, BASILICO E MOZZARELLA
7.

25€

TAGLIOLINI AI DUE POMODORI

TAGLIOLINI CON SALSA AI DUE POMODORI E RICOTTA SALATA
1.3.6.7.10.12.

25€

Salad Bar

INSALATA CAPRESE

POMODORO GRAPPOLO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, ORIGANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA INFUSO AL BASILICO
7.

28€

CAESAR SALAD

POLLO, LATTUGA, PANCETTA CROCCANTE CARAMELLATA, ALICI, PARMIGIANO, SALSA CAESAR E CROSTINI DI PANE
1.3.4.5.6.7.8.10.12.

31€

NIZZARDA *La Dolce Riviera*

LATTUGA, TONNO SCOTTATO CON SEMI DI SESAMO, POMODORO, PATATE, ALICI, OLIVE KALAMATA, FAGIOLINI, UOVA SODE E CROSTINI DI PANE
1.3.4.6.7.8.10.11.

34€

BURRATA DI BUFALA - DOP

BURRATA DI BUFALA DOP, POMODORI DI STAGIONE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA INFUSO AL BASILICO, FICHI LAZIALI E PINOLI
7.8.

27€

GRECA

FETA, POMODORI, CIPOLLE, CETRIOLI, OLIVE KALAMATA, CROSTINI DI PANE, VINAIGRETTE E PEPE
1.6.7.8.12.

27€

Dessert

GELATI ARTIGIANALI

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA SELEZIONE DI GUSTI
5.5.6.7.8.12.

15€

TIRAMISÙ

TIRAMISÙ FATTO IN CASA
1.3.7.8.

20€

FRUTTA DI STAGIONE

SELEZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE

22€



CONTIENE CARNE DI MAIALE



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



LOCALE



CONTENENTE LATTOSIO



VEGANO

Elenco di sostanze o prodotti che causano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: Frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridi 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Noci, ovvero: Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Brasile, Pistacchi e macadamia. 9. Sedano. 10. Mostarda. 11. Sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupino. 14. Molluschi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Selezioniamo il nostro pesce da aziende che adottano pratiche sostenibili.

(*) Questo piatto può contenere ingredienti congelati. Le suggeriamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Potremo così indirizzare al meglio le sue scelte. Selezioniamo il nostro caffè e tè da produttori che adottano pratiche sostenibili.