

IL *R*IVALE®
AL LAGO



ZU BEGINN

Fassona Rinder-Tartar nach Nizzarda Art 3.4.6.10.12. € 23

Kalbfleisch-Magatello "Tonnato" mit Shiitake-Pilzen,
Kapern und gerösteter Kirschtomate 3.4.6.9.10.12. € 23

Warmer Oktopus- und Garnelensalat*, knackiges Gemüse
und Oktopusmayonnaise 2.6.12.14. € 25

Sardellen "Reserva" (48 gr.) aus dem Kantabrischen Meer,
mit Butter, warmen Croutons, Confit-Tomaten
und Petersilien-Kartoffelpüree 1.4.7. € 22

Gartenplatte 3.6.9.10.12. € 18

Gebratene Aubergine mit Kirschtomaten, Basilikum, Burrata
und Grana-Sauce 3.7.12. € 20

ERSTER GANG

Spaghettoni vom Pastificio Mancini mit Knoblauch, Olivenöl
Chili und Garnelen*-Ragout 1.2.4.7. € 28

Ravioli gefüllt mit Amatriciana Sauce an Pecorino-Romano Käsesoße
und knusprige Speck-chips 1.3.7.12. € 22

Risotto "Riserva San Massimo" mit edlem schwarzem Trüffel,
erfeinert mit Castelbelbo-Käse und Bratensauce 7.9.12. € 25

Fusilloni von Pastificio Mancini mit pfeffrigen Miesmuscheln
und Pecorino-Sauce 1.7.12.14. € 22

Mezze maniche aus Zucchini mit Basilikum-Pesto,
Taleggio-Käsesauce und gerösteten Pinienkernen 7.8. € 20

Tagliolini mit Sauce aus Piccadilly-Tomaten, Burrata
und einer Auswahl von zehn frischen Kräutern 1.3.7.9.12. € 20

ZWEITER GANG

Kalbskotelett (300 g.) nach Mailänder Art ^{1.3.}	€ 35
Mit gratiniertem Alpeggio-Fontina Käse und schwarzem Trüffel (ideal zum Teilen)	€ 45
Pluma vom iberischen Schwein, Babykarotten, Orangen und Campari ^{12.}	€ 30
Spieß von Perlhuhnbrust, Foie Gras und Kartoffeln mit Polentacreme	€ 30
Barbina Franciacortina Rindfleischfilet nach Roten Nuance (Pflaume, Kirsche, Rote Rübe) und Portweinsauce ^{12.}	€ 38
Steinbuttfilet in einer Kruste aus Tomaten und Oliven mit jungem Spinat und Steinpilzen ^{1.4.12.}	€ 38
Wolfsbarsch-Roll mit Zucchini in drei Texturen ^{4.5.}	€ 38

VOM GRILL

Garronese Veneta T-bone steak 20 Tage Reifung	€ 6,5 pro hg.
Irische Black Angus  "Rivale Reserve" T-bone steak 30 Tage Reifung	€ 8 pro hg.
Bruna Alpina Steak von Franciacorta (600 gr.)	€ 45
Cuberoll vom Japanese Wagyu sirloin (120 gr.)	€ 45

DETAILS UND EMPFEHLUNGEN:

Wir empfehlen das Fleisch mit unseren Beilagen zu probieren.

*Der Fiorentina Cut wiegt zirka von 1 Kg bis 1,3 Kg. Ideal als Hauptgang oder zum Teilen.
Sie können das Rinderfleisch Bleu, Rare, Medium oder Well done bestellen.*

Serviert mit EVO Olivariva Öl Cuvee Splendido

SIE KÖNNEN FOLGENDE SOßEN DAZU KOMBINIEREN:

- Bearnaise ^{3.12.}
- Choron ^{3.12.}
- Chimichurri ^{12.}
- Remouladensauce ^{3.6.10.12.}

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Butterspinat mit Parmesankäse <small>7.12.</small>	€ 9
Gebratene Polenta an Remouladensauce <small>3.6.10.12.</small>	€ 9
Gebratene Steinpilze <small>1.3.5.</small>	€ 15
Rohes Gemüse Bouquet <small>12.</small>	€ 9
Süßkartoffel-Pommes <small>5.12.</small>	€ 9
Fenchel-Orangen-Salat	€ 10

KÄSE

Die Käseplatten werden mit verschiedenen Konfitüren und Brioches Brot serviert <small>1.3.7.8.10.12.</small>	€ 20
--	------

DESSERT

Frisch zubereitetes Tiramisu <small>1.3.7.</small>	€ 12
Baiser mit Kirschen <small>3.7.6.</small>	€ 12
Ananas-Kanolo mit weißer Schokolade und Erdbeeren <small>3.7.</small>	€ 12
Butterkuchen in Rosenform mit Amaretto-Creme <small>1.3.7.8.12.</small>	€ 12
Warmer Pfirsichgenuss mit eigener Konfitüre und Fior-di-Latte-Eis <small>1.3.7.8.</small>	€ 12
Eiscreme: Bio-Vanille aus Madagaskar, Fior-di-Latte, Haselnuss oder Schokolade 70% mit Mandeln und Haselnüsse Pralinen <small>3.7.8.12.</small>	€ 9
Sorbet: Kirsche, Zitrone, grüner Apfel oder Blaubeere	
Softeis zum Löffeln	€ 9
oder in die flüssige Version mit Wodka oder Franciacorta	€ 12

STOFFE DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Speisen können Allergene enthalten, welche mit Nummern an der Seite der Gerichte gekennzeichnet sind. Wenden Sie sich an das Servicepersonal für die gesamte Liste der Allergene und jegliche Auskunft über Zutaten und Allergene, die in unseren Gerichten enthalten sind.

Einige Gerichte, die Allergene enthalten, können auf Anfrage geändert werden.

*Die Zutat könnte ursprünglich gefroren gewesen sein