IL RIVALE®
AL LAGO

ZU BEGINN

Spigaroli Culatello di Zibello-Schinken (Reserve 24 Monate), Delica-Kürbis Senf-Soße und Salz-Croissant 1. € 25

Fassona-Rinder Tartar mit Artschocken und schwarzem Trüffel 6.10. € 22

Kalbszunge mit Püree und Topinambur Würfel, getrockneter Himbeere mit Mousse 7. € 20

Fillo-Teig Tartellette mit mariniertem Saibling, Öleingelegten Gemüse und Basilikum-Mayonnaise 1.3.4.9.11. € 22

Sardellen vom Cantabrico Meer 48 gr “Reserva”, an Butter, warme Croutons, Confit-Tomaten und Kartoffelpüree mit Petersilie 1.4.7.12. € 20

Cocotte Bio Ei “Le Selvagge” mit schwarzem Trüffel “wie ein Soufflé” 3.7. € 19

Knollensellerie Variation: gegrillt, Püree und Schaum 7. € 18

ERSTER GANG

Lasagnetta Eiernudel mit Wachteln Ragout, Paprika und Grana-Padano Käse-Creme 1.3.7.9. € 22

Ravioli nach Amatriciana-Art, Pecorino-Romano-Soße und knuspriges Speck-chips 1.3.7.9. € 20

Die Mailanderen: Safran Risotto und Knochenmark 7.9. (mindestens 2 Personen) € 20

Spaghettoni vom Pastificio Mancini an Knoblauch, Öl, Jalapeno und Garnelen*-Ragout 1.2.4.7. € 28

Tagliolini Ei-Nudeln mit schwarzem Trüffel 1.3.7. € 20

Kürbis-Creme, Kastanien-Schaum, Haselnuss, Amaretti Kekse, Quitten Senfsoße und Grana-Padano DOP Waffel 8.10. € 18

ZWEITER GANG

Perlhuhn Roulade mit Spinat mit Williams-Kartoffeln und Mangold 1.3.7.	€ 23
Hase nach Royalen Art mit Bruxelles Rosenkohl und knusprigen Zuckererbse 7.9.	€ 29
Langsam gekochte Kalbsbacke auf weichen Kartoffeln 7.9.10.	€ 25
Kalbs Cordon Bleu mit Barabino Schinken und Valdostana Fontina Käse und Blattsalat gekocht in Osmose 1.3.7. (ideal zum Teilen) *Version alternativ mit schwarzem Trüffel*	€ 38 € 45
Chilenischer Seebarsch “Glacier 51” an Knoblauch, Öl, Chili mit Stängelkohl 4.7.8.	€ 32
Pizzoccheri Essenz: Käse, Kohl und Kartoffeln an Butter und Salbei 7.	€ 18

VOM GRILL | KONRO® GRILL

Venetianisches-Garronese Fiorentina Schnitt 20 Tage Reifung	€ 6,5 pro hg.
Mazurya Preuße Fiorentina Schnitt 25 Tage Reifung	€ 6 pro hg.
Irische Black Angus “Rivale Reserve“ Fiorentina Schnitt 30 Tage Reifung	€ 6,5 pro hg.
Japanische Wagyu Würfel-Roll Schnitt (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 und verschiedenen Salz Sorten.

SIE KÖNNEN FOLGENDE SOßEN DAZU KOMBINIEREN:

- Bearnaise 3.7.12.
- Choron 3.7.12.
- Chimichurri
- Dijon Senf 10.

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Gemüse Ratatouille	€ 9
Gratinierte Rüben	€ 9
Gemüse Bouquet, gekocht oder Roh	€ 9
Basmati Reis nach englischer Art	€ 8
Paris Püree an schwarzem Trüffel 7.	€ 14

KÄSE

Die Käseplatten werden mit verschiedenen Konfitüren serviert und Brioches Brot 1.3.7.10.12.	€ 19

Gedeck € 6

DESSERT

Tiramisu im Glas mit warmem Kaffee-Bailys-Schaum 1.3.7.8.12.	12
Agrumen mit orangen Sorbet und Limoncello Creme 7.	12
Apfel Strudel mit lauwarme Vanille Soße 1.7.3.	12
Schwarzen Wald Stuck 3.7.8.	12
Rosenkuchen mit Amaretto-Creme 1.3.7.	12
Eiscreme mit Bio-Vanille, Sahneeis, Haselnüsse oder Schokolade 70% mit Mandeln und Haselnüsse Pralinen 3.7.8.12.	8
Sorbet: Birne, Zitrone, Blaubeere oder Orangen Softeis zum löffeln oder in die flüssige Version mit Wodka oder Franciacorta	8 10

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 illinoiesis (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.

*Die Zutat könnte ursprünglich gefroren gewesen sein