

IL *R*IVALE®
IN CITTA'



VEKOSTUNGSMENÜS

FLEISCH MENÜ

- DOP Culatello di Zibello Schinken mit Rhabarberkonfitüre
und salzige Croissants 1.3.7.9.12.

Ravioli gefüllt mit Amatriciana Sauce an Pecorino-Romano Käsesoße
und knusprige Speck-chips 1.3.7.9.12.

Sanft geschmorte Kalbsbacke auf cremigem Püree aus Ratte-Kartoffeln 7.9.10.

Ein Dessert von unzerem Wagen

€ 75 - ohne Getränke und Gedeck
Das Menü wird allen Tischgästen serviert

FISCH MENÜ

- Kartoffel-Millefeuille mit Scampi-Tartar*, Kaviar, Haselnussmayonnaise
und Franciacorta-Brut-Weinsauce 2.3.4.7.8.12.14.

Risotto “Von der Pfanne auf den Teller”
mit kleinen Fischen und Krustentieren* 2.4.7.9.14.

Kabeljaulomo in Sud von Oliven, Kapern und Tomaten 4.12.14.

Ein Dessert von unzerem Wagen

€ 85 - ohne Getränke und Gedeck
Das Menü wird allen Tischgästen serviert

VORSPEISE

- Tartar vom Scottona-Rind am Tisch zubereitet 3.10.12. € 25

DOP Culatello di Zibello Schinken mit Rhabarberkonfitüre
und herzhaften Croissants 1.3.7.9.12. € 25

Kaninchenroulade mit Ragout aus saisonalen Pilzen,
luftigem Maisschaum und eigenem Jus 7.9. € 24

Kleine brescianische Wirsingröllchen, gefüllt nach traditioneller Art,
Tomatensauce und knusprige Wirsingchips 1.3.7.9 € 20

Geschmorte Moscardini, weiße Polenta
und knusprige Polentachips 9.14. € 25

Kurz gebratene Jakobsmuscheln mit Roter Bete und Thymian,
dazu Puntarelle-Salat 12.14. € 25

ERSTER GANG

Ravioli gefüllt mit Amatriciana Sauce an Pecorino-Romano Käsesoße und knusprige Speck-chips 1.3.7.9.12. € 23

Die Mailanderen: Safran Risotto und Knochenmark 7.9.12. € 25 p.P.
(min. 2 Personen)

Fusillone mit Schwarzkohlcreme, geräucherter Ricotta salata und gerösteten Mandeln 1.7.8. € 23

Linguine Nudeln mit Garnelen*, geriebene Limettenschale, Tomaten-Konfit, Jalapeño und Brotkrümel 1.2.4.12. € 30

Gefüllter Raviolo mit Seezunge, Ricotta, Kirschtomaten, Oliven und Kapern, serviert mit Bagna Cauda 1.3.4.7. € 26

ZWEITER GANG

Sous-vide gegarte und anschließend angebratene Rinderzunge, geräucherte Süßkartoffel, geschmorter Schalottenfond, Rosenkohl und grüne Sauce 3.4.9.12. € 25

Cordon bleu di vitello con prosciutto cotto, fontina valdostana d'alpeggio e lattuga fondente 1.3.7. € 35

Perlhuhn mit Schwarzkohlcreme, gerösteten Haselnüssen, knusprigen Kohlchips und eigenem Jus 3.7.8.9. € 28

Gebratener Oktopus, Topinamburcreme, Stängelkohl, Granatapfel und knusprige Topinamburchips 14. € 30

Rotbarbe nach Beccafico-Art, Fenchel-Minz-Creme, Fenchel-Orangen-Salat und Orangengel 1.3.4.8. € 30

Black Angus  “Rivale Reserve“ T-bone Steak 30 Tage Reifung	€ 9 all'hg.
Pluma vom Iberico-Schwein	€ 29
Chateaubriand vom Barbina-Rind (500 gr)	€ 60
Lammkotelett “Scottadito”	€ 35
Pferderückensteak	€ 30
Zwerchfell vom Fohlen	€ 30

SIE KÖNNEN FOLGENDE SOßEN DAZU KOMBINIEREN:

- Bearnaise 3.7.12.
- Choron 3.7.12.
- Chimichurri
- Remouladensauce 3.12.

DETAILS UND EMPFEHLUNGEN:

Wir empfehlen, das Fleisch mit einer Beilage Ihrer Wahl aus dem Garten zu kombinieren.

Der Fiorentina-Cut wiegt ca. 1 bis 1,3 kg und ist ideal als Hauptgericht oder zum Teilen.
Sie können das Rinderfleisch bleu, rare, medium oder well done bestellen.

Serviert mit EVO-Olivariva Öl Cuvée Splendido und verschiedenen Salzsorten
aus aller Welt.

BEILAGEN

Ofenkartoffeln	€ 9
Kartoffelpüree aus Ratte-Kartoffeln 7.	€ 9
Artischocken nach römischer Art	€ 9
Frisches Gartengemüse	€ 9
Weißkohl mit Fenchel, Orange und Pinienkernen	€ 9
Gegrilltes Gemüse mit Petersilienöl	€ 9

KÄSE

Auswahl an verschiedene Käsesorten, serviert mit Marmelade und Toast mit Trockenfrüchten 1.3.7.8.10.12.	€ 20
--	------

DESSERT

Unsere Desserts werden mit unserem Dessert-Wagen präsentiert

Dessert-Wagen	ab € 8 bis € 10
Dessert Verkostung (ideal zum Teilen)	€ 24
Mignon	€ 2 pro Stück

STOFFE DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenthaltiges 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