

IL *R*IVALE[®]
AL LAGO



ZU BEGINN

Fassona Rinder-Tartar nach Nizzarda Art <small>6.10.12.</small>	€ 23
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und süßsaures Gemüse <small>3.5.9.12.</small>	€ 23
Rinder Tataki, rote Zwiebeln, Sardellen, Mayonnaise und Topinambur-Chips <small>3.4.5.6.10.12.</small>	€ 25
Sardellen vom Cantabrico Meer 48 gr "Reserva", an Butter, warme Croutons, Confit-Tomaten und Kartoffelpüree mit Petersilie <small>1.4.7.12.</small>	€ 22
Warmer Oktopus- und Garnelensalat*, knackiges Gemüse und Oktopusmayonnaise <small>2.3.9.12.14.</small>	€ 25
Die Gartenplatte <small>3.9.12.</small>	€ 18
In Osmose gekochter Kopfsalat, Sardellen-Basilikum-Mayonnaise, Sellerieblattpulver und Mimosen-Ei <small>3.4.5.9.12.</small>	€ 18

ERSTER GANG

Ravioli nach Amatriciana-Art, Pecorino-Romano-Soße und knuspriges Speck-chips <small>1.3.7.12.</small>	€ 22
Kalte Tomatencreme mit Langustinen*-Tartar, Taggiasca-Oliven und Oregano <small>2.12.</small>	€ 26
Spaghettoni vom Pastificio Mancini an Knoblauch, Öl, Chili und Garnelen*-Ragout <small>1.2.4.7.14.</small>	€ 28
Parmigiana im risotto: Auberginen, Burrata-Creme und Tomatenpulver <small>7.12.</small>	€ 22 p.p.
Frische Tagliolini-Nudel an Piccadilly-Tomaten-Sauce, Burrata-Käse und zehn verschiedene Kräuter <small>1.3.7.9.12.</small>	€ 20
Mezze maniche aus Zucchini mit Basilikum-Pesto, Taleggio-Käsesauce und gerösteten Pinienkernen <small>7.8.</small>	€ 20

ZWEITER GANG

Milchkalbskotelett (300 g.) nach Mailänder Art ^{1.3.} € 35

Lammfleisch in Petersilienkruste, Frühlingszwiebeln
und glasiertes Gemüse ^{1.} € 29

Pluma vom iberischen Schwein, Babykarotten, Orangen
und Campari ^{12.} € 29

Rinderfilet mit Pflaumen, Kirschen, Knollensellerie
und Portweinsauce ^{3.7.12.} € 38

Gebratener Steinbutt auf Bruschetta mit Gemüse-Ratatouille
und geschmolzenem geräuchertem Provola-Käse ^{1.4.7.9.12.} € 35

Gebratenes Petersfischfilet mit Oliven, Rosmarin
und getrocknete Tomaten, Spinat und Pfifferlingen ^{1.4.12.} € 35

VOM GRILL | KONRO® GRILL

Venetianisches-Garronese Fiorentina Schnitt € 6,5
20 Tage Reifung pro hg.

Irische Black Angus **RR** "Rivale Reserve" Fiorentina Schnitt € 8
30 Tage Reifung pro hg.

Barbina Steak von Franciacorta (600 gr.) € 45

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
- Remouladensauce ^{3.5.6.10.12.}

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Gebratene Steinpilze ^{5.} € 9

Gebratene Polenta an Remouladensauce ^{3.5.6.7.10.12.} € 9

Süß-Saure Gemüse-Caponata ^{5.6.8.9.12.} € 9

Rohes Gemüse Bouquet € 9

Fenchel-Orangen-Salat € 9

Kartoffelsalat € 9

KÄSE

Die Käseplatten werden mit verschiedenen Konfitüren
und Brioche Brot serviert ^{1.3.7.10.12.} € 19

Gedeck € 7

DESSERT

Tiramisu im Glas mit warmem Kaffee-Bailys-Schaum ^{1.3.7.8.12.} € 12

Crostata-Kuchen mit roten Beeren und Joghurteis ^{1.3.7.} € 12

Omas Erinnerung: Brot mit Butter und Marmelade ^{1.3.7.12.} € 12

Piña Colada ^{3.7.} € 12

Erdbeere frisch ^{1.3.7.} € 12

Beeren Baiser-Kuchen ^{3.} € 12

Eiscreme mit Bio-Vanille, Sahneis, Haselnüsse oder Schokolade 70%
mit Mandeln und Haselnüsse Pralinen ^{3.7.8.12.} € 8

Sorbet: Himbeere, Zitrone, Blaubeere oder Orangen
Softeis zum Löffeln € 8

oder in die flüssige Version mit Wodka oder Franciacorta € 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 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