

IL *RIVALE*[®]
AL LAGO



ZU BEGINN

Fassona Rinder-Tartar nach Nizzarda Art <small>6.10.12.</small>	€ 23
Aufschnittplatte: Culatello Schincken, Coppa, Salami und Speck mit gegrillten Brotcroutons, Konfitüre und Gemüse-Giardiniera <small>1.9.11.12.</small>	€ 21
Rindfleisch-Tataki, Vulkanspargel, kantabrische Sardellen, rote Zwiebeln und Chili-Mayonnaise <small>3.4.6.</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
Leicht scharfe Garnelen* an warmer Kartoffelmousse und Stockfischkutteln Ragoût <small>2.4.7.9.12.</small>	€ 25
Die Gartenplatte <small>3.6.9.10.12.</small>	€ 18
Cocotte Bio Ei "Le Selvagge" mit schwarzem Trüffel "Wie ein Soufflé" <small>1.3.7.</small>	€ 20

ERSTER GANG

Spaghettoni vom Pastificio Mancini an Knoblauch, Öl, Chili und Garnelen*-Ragout <small>1.2.4.7.14.</small>	€ 28
Ravioli gefüllt mit Amatriciana Sauce an Pecorino-Romano Käsesoße und knusprige Speck-chips <small>1.3.7.12.</small>	€ 22
Paglia-Fieno Tagliolini Nudeln mit Rehragout, Reh Fond und Grana Padano-Flocken <small>1.3.7.9.12.</small>	€ 21
Brotgnocchi mit Speck und Spinat an Grana Padano Sauce und schwarzem Trüffel <small>1.3.7.11.12.</small>	€ 21
Risotto "Riserva San Massimo" an Kürbis, Tremosine-Käse und Amarone-Wein (mindestens 2 Personen) <small>7.12.</small>	€ 21 p.P.
Herbstgemüse in Kamille-Brühe mit Knollensellerie und Shiitake-Pilze <small>9.</small>	€ 19

ZWEITER GANG

Barbina Filet von Franciacorta mit Blumenkohlcreme,
frittiertem Blumenkohl und Portweinsauce 1.3.5.9.12. € 34

Kalbskotelett (300 g.) nach Mailänder Art 1.3. € 35

Mit gratiniertem Alpeggio-Fontina Käse und schwarzem Trüffel
(ideal zum Teilen) € 45

Perlhuhn-Rolle gefüllt mit Kastanien, Wirsing und Wurst
an Rosenkohl und Cardoncelli-Pilzen 8.12. € 26

Langsam gebratene Rinderbacke auf Ratte-Kartoffelpüree
mit Lotuswurzel-Chips 7.10. € 25

Zackenbarsch an Petersiliensauce, kantabrische Sardellen, Kapern,
Paprika aus der Lombardei, EVO-Öl, geröstete Polenta
und Gemüse-Giardiniera 4.9.12. € 33

Gebratener Steinbutt an Spinat und Pilze 4.12. € 35

VOM GRILL | KONRO® GRILL

Garronese Veneta T-bone steak € 6,5
20 Tage Reifung pro hg.

Irische Black Angus RR "Rivale Reserve" T-bone steak € 8
30 Tage Reifung pro hg.

Barbina 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 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 Pioppini-Pilze ^{5.}	€ 9
Gebratene Polenta an Remouladensauce ^{3.5.6.7.10.12.}	€ 9
Peperonata: gedünstete und gewürzte Paprika ^{12.}	€ 9
Rohes Gemüse Bouquet	€ 9
Salat aus Weißkraut, Haselnüsse und Grana Padano Käse ^{7.8.}	€ 9
Püree aus Ratte-Kartoffeln ^{7.}	€ 9
<i>zusätzlich mit schwarzem Trüffel</i>	€ 14

KÄSE

Die Käseplatten werden mit verschiedenen Konfitüren und Brioches 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
Joghurt-Parfait an Kaffee mit knusprigem Schokoladen-Puffreis und Kaffeemousse ^{1.3.7.12.}	€ 12
¡Me gusta el chocolate! ^{1.3.7.12.}	€ 12
Butterkuchen in Rosenform mit Amaretto-Creme ^{1.3.7.8.12.}	€ 12
Baiser-Kugel an Himbeersorbet und Schokoladen-Crumble ^{1.3.7.}	€ 12
Warmes Apfeltörtchen an Calvados Chatilly Creme und Apfelkompott (15' Warten) ^{1.3.7.8.12.}	€ 12
Eiscreme: Bio-Vanille aus Madagaskar, Sahneis, Pistazieneis oder Schokolade 70% mit Mandeln und Haselnüsse Pralinen ^{3.7.8.12.}	€ 8
Sorbet: Himbeere, Zitrone, Kräuter oder Mandarine	
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