

IL *R*IVALE®  
AL LAGO



# ZU BEGINN

Fassona-Rindertatar mit pochiertem Wachtelei, Spargel und Parmesankäse-Sbrisolona 1.3.7.8.12.	€ 23
Leicht angebratenes Rindercarpaccio mit Mönchsbart, roten Zwiebeln, Orangen und Mayonnaise aus Rinderjus 3.5.6.10.12.	€ 25
Gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchelcreme, sautiertem Fenchel und Frühlingszwiebel mit Zitrone 4.6.14.	€ 26
Sardellen vom Cantabrico Meer 48 gr “Reserva”, an Butter, warme Croutons, Confit-Tomaten und Kartoffelpüree mit Petersilie 1.4.7.12.	€ 22
Die Gartenplatte 3.6.9.10.12.	€ 18
Variation von Artischocken in drei Texturen 5.	€ 18

# ERSTER GANG

Spaghettoni vom Pastificio Mancini an Knoblauch, Öl, Chili  
und Garnelen\*-Ragout 1.2.4.7.14. € 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,  
verfeinert mit Castelbelbo-Käse und Bratensauce 7.9.12. € 25

Brotgnocchi mit Speck und Spargeln an Grana Padano Sauce  
und schwarzem Trüffel 1.3.7.11.12. € 22

Bronzegezogene Maccheroncini mit Kantabrischen Sardellen, Brokkoli,  
Salami-Pesto und Spänen von Parmesankäse 1.4.12. € 22

Fusilloni von Pastificio Mancini mit pfeffrigen Miesmuscheln  
und Pecorino-Sauce 1.4.7.12.14. € 22

# ZWEITER GANG

Zicklein in Schaumwein mit Schalotten, Ratte-Kartoffelpüree  
und Mangold 7.10.12. € 25

Kalbskotelett (300 g.) nach Mailänder Art 1.3. € 35  
*Mit gratiniertem Alpeggio-Fontina Käse und schwarzem Trüffel* € 45  
(ideal zum Teilen)

Filet von Bruna Alpina mit grünem Pfeffer, Kartoffelrösti  
und Butterspinat 3.7.9.12. € 38

Spieß von Perlhuhnbrust, Foie Gras und Kartoffeln mit Polentacreme € 30

Gebratener Stockfisch mit Spargel, Frühlingszwiebeln,  
confierten Kirschtomaten, Estragonsauce und Chili-Kaviar 4.5.7.12. € 28

Gebratener Oktopus mit Kichererbsencreme, frittierter Panissa,  
grünen Bohnen und Soja-Emulsion 5.6.12. € 26

# 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 3.7.12.
- Choron 3.7.12.
- Chimichurri 12.
- Remouladensauce 3.5.6.10.12.

# AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Butterspinat mit Parmesankäse 5.	€ 9
Gebratene Polenta an Remouladensauce 3.5.6.7.10.12.	€ 9
Sautierte Spargeln mit Butter oder Öl 12.	€ 9
Rohes Gemüse Bouquet 12.	€ 9
Süßkartoffel-Pommes 5.12.	€ 9
Püree aus Ratte-Kartoffeln 7.	€ 9
<i>zusätzlich mit schwarzem Trüffel</i>	€ 14

## KÄSE

Die Käseplatten werden mit verschiedenen Konfitüren und Brioche Brot serviert 1.3.7.8.10.12.	€ 19
---	------

Gedeck € 7

# DESSERT

Tiramisu im Glas mit warmem Kaffee-Bailys-Schaum <small>1.3.7.8.12.</small>	€ 12
Basilikum-Limetten-Panna Cotta, Basilikum-Eis, Tomatenmarmelade und Blütenstaub-Waffeln <small>7.8.12.</small>	€ 12
Millefoglie mit Mascarponecreme und Waldfrüchten <small>1.3.7.</small>	€ 12
Butterkuchen in Rosenform mit Amaretto-Creme <small>1.3.7.8.12.</small>	€ 12
Warmes Apfeltörtchen an Calvados Chatilly Creme und Apfelkompott (15' Warten) <small>1.3.7.8.12.</small>	€ 12
Eiscreme: Bio-Vanille aus Madagaskar, Joghurt, Haselnuss oder Schokolade 70% mit Mandeln und Haselnüsse Pralinen <small>3.7.8.12.</small>	€ 8
Sorbet: Himbeere, Zitrone, grüner Apfel oder Erdbeertrauben	
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