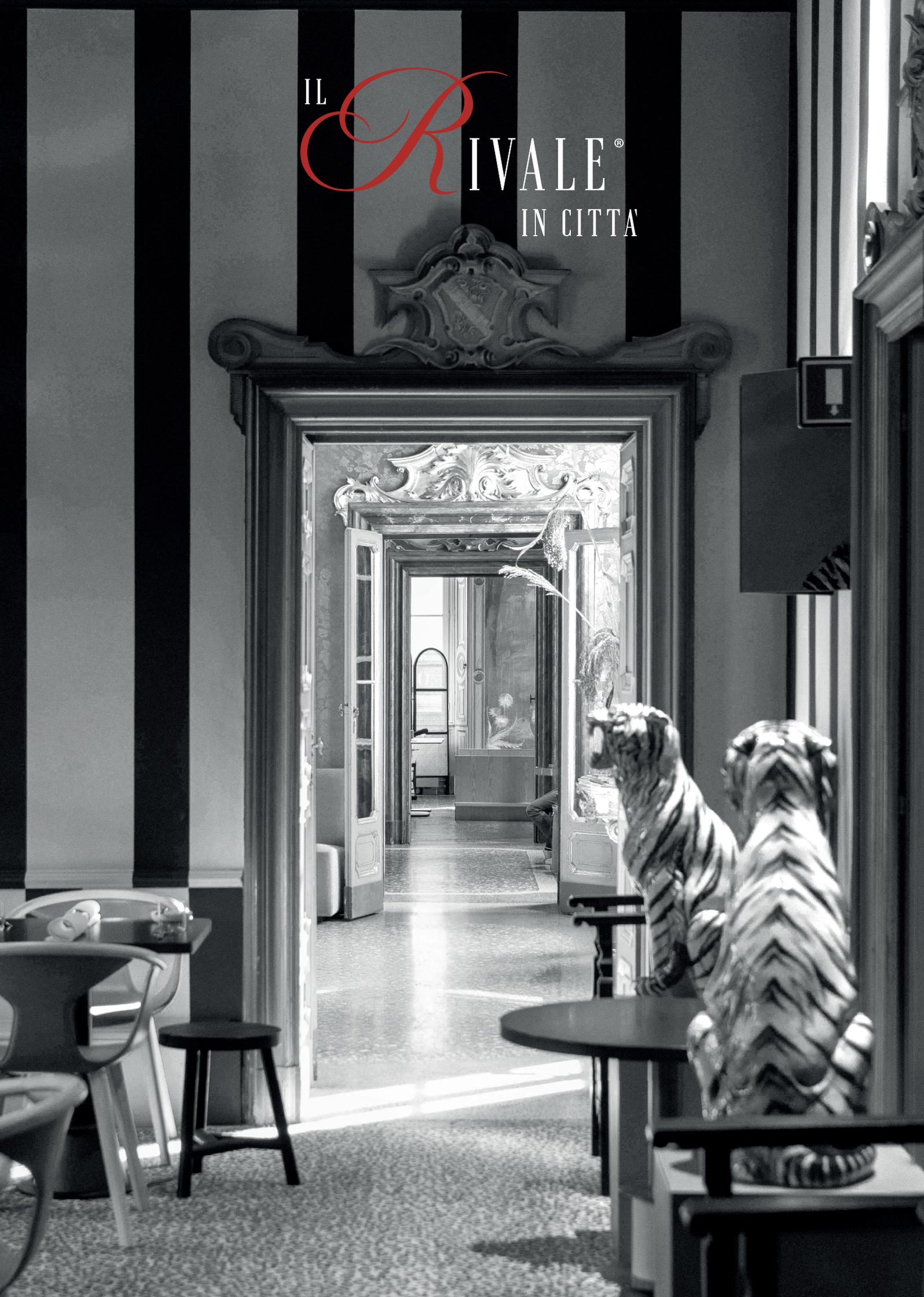


IL *R*IVALE®  
IN CITTA'



# VEKOSTUNGSMENÜS

## FLEISCH MENÜ

DOP Culatello Schinken Vecchia Norcineria Mezzadri mit Gemüse-Giardiniera 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.

Dessert-Wagen

€ 72 - 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.

Dessert-Wagen

€ 82 - ohne Getränke und Gedeck  
Das Menü wird allen Tischgästen serviert

# VORSPEISE

Tartar vom piemontesischen Fassona-Rind,  
am Tisch zubereitet 3.10.12. € 25

Culatello DOP von der Vecchia Norcineria Mezzadri  
mit Gemüse-Giardiniera und herzhaften Croissants 1.3.7.9.12. € 25

Gänseleber, im eigenen Fett gegart, mit Birnen, Kakao  
und Briochebrot 1.3.7.12. € 28

Gebratener Kürbis mit gerösteten Maronen und eigenem Jus 9. € 19

Sardellen vom Cantabrico Meer 48 gr "Reserva",  
an Butter, warme Croutons, Confit-Tomaten  
und Kartoffelpüree mit Petersilie 1.4.7.12. € 23

Gebratene Jakobsmuscheln mit Topinamburcreme,  
jungem Spinat und Togarashi 7.11.14. € 25

## ERSTER GANG

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

Cremiger Risotto mit Amarone aus dem Valpolicella-Gebiet und Wachtelspieß <sup>7.9.12.</sup> € 25 p.P.  
(min. 2 Personen)

Kürbisgnocchi mit Grana-Sauce und schwarzem Trüffel <sup>1.3.7.</sup> € 25

Calamarata-Nudeln mit Hummer, Büffel-Stracciatella und Basilikumkaviar <sup>1.2.7.9.</sup> € 35

Linguine-Nudeln mit Bernsteinmakrelen-Tatar, Topinamburcreme, Calvisius Tradition Royal kaviar und kandierter Zitrone <sup>1.4.</sup> € 28

## ZWEITER GANG

Hirschfilet à la Rossini <sup>7.9.12.</sup> € 40

Kalbskotelett nach Mailänder Art (300 gr) <sup>1.3.7.</sup> € 35  
*Mit gratiniertem Alpeggio-Fontina Käse und schwarzem Trüffel* € 45  
(ideal zum Teilen)

Gebratene Kalbsbries mit Karottencreme, Campari-Sauce, glasierten Karotten und Orangenluft <sup>1.7.12.</sup> € 30

Kabeljaulomo in Sud aus Oliven, Kapern und Tomaten <sup>4.12.14.</sup> € 35

Steinbarschfilet-Pavé mit Endivie, Trauben, Limettenschale und seinem Fond <sup>4.7.12.</sup> € 35

Irisches Black Angus <b>RR</b> “Rivale Reserve“ T-bone Steak 30 Tage Reifung	€ 9 all'hg.
Pluma vom Iberico-Schwein	€ 28
Chateaubriand vom Barbina-Rind aus der Franciacorta (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-Oliveriva Öl Cuvée Splendido und verschiedenen Salzsorten  
aus aller Welt.*

## BEILAGEN

Ofenkartoffeln	€ 9
Kartoffelpüree aus Ratte-Kartoffeln <small>7.</small>	€ 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 <small>1.3.7.8.10.12.</small>	€ 20
---	------

## DESSERT

Unsere Desserts werden mit unserem Dessert-Wagen präsentiert

Dessert-Wagen	ab € 8 bis € 10
Dessert Verkostung (ideal zum Teilen)	€ 18
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