

IL *R*IVALE®
AL LAGO



ZU BEGINN

Rinder-Tataki mit Teriyaki-Sauce, knackigem Sellerie,
roten Zwiebeln und Sardellen-Mayonnaise 1.3.4.6.9.10.12. € 24

Angus-Speck mit frittiertem Taleggio
und Quittenmostarda 1.3.5.7.10.12. € 24

Kartoffelschaum mit leicht pikant gebratenen Garnelen*
und Kräuterseitlingen 2.7. € 26

Sardellen (48 gr.) aus dem Kantabrischen Meer,
mit Butter, warmen Croutons, Confit-Tomaten
und Petersilien-Kartoffelpüree 1.4.7 € 22

Bio-Ei in Cocotte mit schwarzem Trüffel
"Wie ein Soufflé" 1.3.7. € 23

Gartenplatte 3.6.9.10.12. € 18

ERSTER GANG

Spaghettoni mit Knoblauch, Olivenöl, Chili
und Garnelen*-Ragout 1.2.4.7. € 28

Ravioli mit Amatriciana-Füllung, Pecorino-Romano-Sauce
und knusprigen Guanciale-Chips 1.3.7.12. € 22

Steinpilz-Risotto, cremig mit Castelbelbo-Käse verfeinert
und Bratenjus 7.9.12. € 25

Brotgnocchi mit Speck und Spinat, dazu Grana-Padano-Sauce
und schwarzer Trüffel 1.3.7.11.12. € 22

Fusilloni mit Seeigeln verfeinert
und Quinoa-Popcorn 1.14. € 28

Frische Tagliolini (100% Hartweizengrieß)
mit schwarzem Trüffel und Grana-Sauce 1.3.7. € 22

ZWEITER GANG

Kalbskotelett (300 g.) nach Mailänder Art ^{1.3.} € 35
Mit gratiniertem Fontina aus Alpkäse und schwarzem Trüffel € 45
(ideal zum Teilen)

Langsam geschmorte Kalbsbacke auf Ratte-Kartoffelpüree € 28
mit Lotuswurzel-Chips ^{5.7.10}

Rindfleisch in Olivenöl geschmort mit gerösteter Polenta € 28
und Petersilienkartoffeln ^{1.4.7.}

Konfitierte Gänsekeule im eigenen Fett gegart, € 27
mit Spinat, Pinienkernen und Sultaninen ^{8.9.12.}

Steinbuttfilet mit Kastaniencreme, € 35
Zitronen-Frühlingszwiebel und Kichererbsen ^{4.7.}

Wolfsbarsch-Rolle mit Hausbrot-Sauce, € 35
Spinat, Kapern und Oliven ^{1.4.11.12.}

VOM GRILL

Black Angus  "Rivale Reserve" T-bone-Steak € 8
30 Tage gereift pro hg.

Steak vom Braunvieh aus der Franciacorta (600 gr.) € 45

Cuberoll vom japanischen Wagyu-Sirloin (120 gr.) € 45

DETAILS UND EMPFEHLUNGEN:

Wir empfehlen, das Fleisch mit einer unserer Beilagen zu genießen.

*Der Fiorentina-Cut wiegt in der Regel zwischen 1 kg und 1,3 kg –
ideal als Hauptgang oder zum Teilen.*

Bitte geben Sie den gewünschten Gargrad an: bleu, rare, medium oder well done.

Serviert mit EVO-Olivenöl Olivariva Cuvée Splendido.

SIE KÖNNEN FOLGENDE SAUCEN DAZU WÄHLEN:

- Béarnaise ^{3.12.}
- Choron ^{3.12.}
- Chimichurri ^{12.}
- Sauce Tartare ^{3.6.10.12.}

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Butterspinat mit Parmigiano Reggiano <small>7.12.</small>	€ 9
Polenta-Sticks mit Sauce Tartare <small>3.6.10.12.</small>	€ 9
Ofenkürbis mit Rosmarin	€ 9
Rohes Gemüse-Bouquet <small>12.</small>	€ 9
Süßkartoffel-Pommes <small>5.12.</small>	€ 9
Ratte-Kartoffelpüree <small>7.</small>	€ 9

KÄSE

Käseauswahl, serviert mit verschiedenen Konfitüren und Brioche-Brot <small>1.3.7.8.10.12.</small>	€ 20
--	------

DESSERT

Frisch zubereitetes Tiramisù <small>1.3.7.</small>	€ 12
Himbeer-Baiser mit Himbeersorbet und Kakao-Crumble <small>3.7.</small>	€ 12
Bonèt mit Karamell-Cremeux und Vanilleeis <small>3.7.8.</small>	€ 12
Rosenkuchen mit Amaretto-Creme <small>1.3.7.8.12.</small>	€ 12
Warme Köstlichkeit aus grünem Apfel mit Calvados-Chantilly-Creme und Apfelpüree (Wartezeit 15') <small>1.3.7.12.</small>	€ 12
Eisvariation: Bio-Vanille aus Madagaskar, Kaffee, Haselnuss oder 70%-Schokolade serviert mit Haselnuss- und Mandelpraliné <small>3.7.8.12.</small>	€ 9
Sorbet: Himbeere, Zitrone, Granatapfel oder Birne frisch aufgeschlagen – zum Löffeln oder als Drink mit Wodka oder Franciacorta	€ 9 € 12

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