

IL *R*IVALE[®]
IN CITTA'



VEKOSTUNGSMENÜS

FLEISCH MENÜ

Culatello di Zibello DOP mit roter Zwiebelmarmelade
und Brioche-Toast 1.3.7.9.12.

Cappellacci-Pasta gefüllt mit Lamm, Lauchvelouté, Lauchchips,
geröstetes Lauchöl und mit eigenem Jus 1.3.7.9.12.

Sanft geschmorte Kalbsbacke auf cremigem Püree aus Ratte-Kartoffeln 7.9.10.

Ein Dessert von unzerem Wagen

€ 75 - 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.

Rotbarbenfilet in einem Sud aus Kirschtomaten, Oliven und Kapern 4.9.12.14.

Ein Dessert von unzerem Wagen

€ 85 - ohne Getränke und Gedeck

Das Menü wird allen Tischgästen serviert

VORSPEISE

Tartar vom Scottona-Rind am Tisch zubereitet 3.10.12. € 25

Culatello di Zibello DOP mit roter Zwiebelmarmelade
und Brioche-Toast 1.3.7.9.12. € 25

Entenbrust sous-vide gegart mit in Johannisbeeren marinierten
Radieschen, Ananas, Kaffeecrumble und mit eigenem Jus 1.7.8.9. € 25

Pochiertes Ei bei 58 °C auf grünem Spargel, Kataifi-Nest,
Bagòss-Schaum und schwarzem Trüffel 1.3.7. € 23

Tatar von rohen Garnelen* mit Agretti, Burrata,
confierten Kirschtomaten und Kapernblättern 2.7.12. € 27

Gebratene Jakobsmuscheln mit Limetten-Joghurtcreme,
frischen Erbsen, Lakritz und Tapioka-Chips 7.14. € 25

ERSTER GANG

Cappellacci-Pasta gefüllt mit Lamm, Lauchvelouté, Lauchchips, geröstetes Lauchöl und mit eigenem Jus 1.3.7.9.12. € 23

In Butter geschwenkte Tagliolini mit Ragout von Kaninchen, Kalb und Schwein und schwarzem Trüffel 1.3.7.9.12. € 22

Spargelrisotto, Robiola-Sauce und Zitronenasche 7.9. € 22 p.P.
(min. 2 Personen)

Gefüllte Reginetta mit Königskrabbenfleisch, Krustentier*-Bisque und Schnittlauch 1.2.3.7.9.12. € 28

Linguine mit Zucchini-creme „alla scapece“, rotem Thunfisch-Tatar, Bottarga und Zucchini-Blüten-Chips 1.3.4.6.12. € 25

ZWEITER GANG

Spanferkelbauch sous-vide gegart mit geschmorter Frühlingszwiebel, Walnuss-Mayonnaise und eigenem Jus 8.9.12. € 27

Glasierte Taube mit Kirschen und Madeira, in Butter geschwenkter Borretsch, Kartoffelpüree und mit eigenem Jus 7.9.12. € 30

Blauer Hummer vom Grill mit Paprikacreme, Petersiliensauce und knusprigem Gazpacho-Salat 2.9.12. € 48

Rotbarbenfilet mit Beurre Blanc, Bisque*-Reduktion, Limetten-Tapioka und wildem Rauke 2.4.7.9.12. € 27

Saiblingsfilet im Pergament gegart mit grünem Spargel, Sauce Hollandaise und Saiblingskaviar 3.4.7.12. € 29

Black Angus  „Rivale Reserve“ T-bone Steak 30 Tage Reifung	€ 9 pro hg.
Pluma vom Iberico-Schwein	€ 29
Chateaubriand vom Barbina-Rind (500 gr)	€ 60
Lammkotelett „Scottadito“	€ 35
Pferderückensteak	€ 30
Zwerchfell vom Fohlen	€ 30

SIE KÖNNEN FOLGENDE SOBEN 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 <small>7.</small>	€ 9
Kartoffelpüree aus Ratte-Kartoffeln <small>7.</small>	€ 9
Frisches Gartengemüse	€ 9
In Butter geschwenkter Spargel <small>7.</small>	€ 9
Gegrilltes Gemüse mit Petersilienöl	€ 9

KÄSE

In Zusammenarbeit mit BIANCOINSOLITO

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

Ein Dessert von unzerem Wagen	€ 12
Dessert Verkostung (ideal zum Teilen)	€ 24
Mignon	€ 3 pro Stück

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