

IL *R*IVALE®
AL LAGO



VEKOSTUNGSMENÜS

FLEISCH VERKOSTUNGSMENU

Rindertatar, pochiertes Wachtelei, Senf und Haselnussmayonnaise ^{1,3,6,8,10.}

Raviolo mit Amatriciana-Füllung, Sauce aus Pecorino-Romano-Scharfkäse und knusprige Guanciale-Chips ^{1,3,7,12.}

Pluma vom iberischen Schwein, Babykarotten, und Campari-Sauce ^{7.}

Rosenförmiger Butterkuchen mit Amaretto-Creme ^{1,3,7,8,12.}

€ 80 - ohne Getränke und Gedeck

Das Menü wird allen Tischgästen serviert

VEGETARISCHES VERKOSTUNGSMENU

Cardoncello-Pilze, Kartoffelschaum und Gorgonzola-Käsesauce ^{7,9.}

Rigatoni mit Piccadilly-Tomatensauce, Burrata und Taggiasca-Oliven-Crumble ^{1,7,9.}

Auberginen-Parmigiana im Auflauftöpfchen ^{7,9,12.}

Karottenkuchen mit Orangensorbet und Mandelsauce ^{3,8.}

€ 60 - ohne Getränke und Gedeck

Das Menü wird allen Tischgästen serviert

Gedeck € 7

VORSPEISEN

Rindertataki, Spargel, Mimosa-Ei
und Basilikum-Mayonnaise 1.3.6.10.12. € 25

Terrine mit Kaninchen, Huhn und Cardoncelli-Pilzen
nach Jägerart 7.9.12. € 24

Oktopus, Burrata-Creme, Confit-Kirschtomaten
und Rucola 4.7.14. € 25

Sardellen (48 gr.) aus dem Kantabrischen Meer,
mit Butter, warmen Croutons, Confit-Tomaten
und Petersilien-Kartoffelpüree 1.4.7.12. € 23

Gartenplatte 9. € 18

ERSTE GÄNGE

Spaghettoni mit Knoblauch, Olivenöl, Chili
und Garnelen*-Ragout 1.2.4.7. € 29

Tagliolini mit Lammragout und Pioppini-Pilzen 1.3.9. € 20

Schwarzer Raviolo mit Meeresfrüchtaufüllung*, Kartoffelcreme
und Rote-Bete-Mousse 1.2.3.4.14. € 25

Risotto mit Spargel, Robiola Ziegenkäse
und Parmigiano-Reggiano-Crumble 7. € 25

Rigatoni mit Piccadilly-Tomatensauce, Burrata
und Taggiasca-Oliven-Crumble 1.7.9. € 20

HAUPTGÄNGE

Kalbskotelett (300 g.) nach Mailänder Art ^{1.3.} € 38
Mit gratiniertem Fontina aus Alpkäse und schwarzem Trüffel € 46
(ideal zum Teilen)

Pluma vom iberischen Schwein, Babykarotten, € 30
und Campari-Sauce ^{7.}

Rinderfilet auf Rossini-Art ^{1.7.12.} € 50

Kleine Tintenfische nach Parmigiana-Art, mit Auberginen, € 32
Tomaten und Mozzarella ^{4.5.7.14.}

Gebratener Steinbutt, Spargel, rosa Grapefruit € 38
und Beurre-blanc-Sauce ^{4.7.14.}

VOM GRILL

Black Angus  "Rivale Reserve" T-bone-Steak € 9
30 Tage gereift pro hg.

Steak vom Aubrac-Rind (600 gr.) € 45

Entrecôte vom Wagyu (150 gr.) € 48

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

Spargel mit Butter und Parmigiano Reggiano ^{7,12.}	€ 14
Polenta-Sticks mit Sauce Tartare ^{3,6,10,12.}	€ 9
Ratte-Kartoffelpüree ^{7.}	€ 10
Rohes Gemüse-Bouquet ^{12.}	€ 10
Süßkartoffel-Pommes ^{5,12.}	€ 9

KÄSE

Käseauswahl, serviert mit verschiedenen Konfitüren und Brioche-Brot ^{1,3,7,8,10,12.}	€ 20
--	------

DESSERT

Frisch zubereitetes Tiramisù ^{1,3,7.}	€ 12
Mango-Meringue mit Mangosorbet und Kakao-Crumble ^{3,7.}	€ 12
Schokoladenmousse, Himbeeren und Himbeersorbet ^{3,7,8,12.}	€ 12
Rosenförmiger Butterkuchen mit Amaretto-Creme ^{1,3,7,8,12.}	€ 12
Cannolo gefüllt mit Cheesecake-Creme und Erdbeeren ^{1,3,6,7,8,10.}	€ 12
Eisvariation: Bio-Vanille aus Madagaskar, Karamell Haselnuss oder 70%-Schokolade serviert mit Haselnuss- und Mandelpraliné ^{3,7,8,12.}	€ 9
Sorbet: Aprikose, Zitrone, Erdbeere oder Orange frisch aufgeschlagen – zum Löffeln	€ 9
oder als Drink mit Wodka oder Franciacorta ^{12.}	€ 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