

IL *R*IVALE®
AL LAGO



Gedeck € 7

VERKOSTUNGSMENÜS

FLEISCH-VERKOSTUNGSMENÜ

Rindfleisch-Tataki, Aubergine und Briochebrot 1.3.6.7.11.

Raviolo mit Amatriciana-Füllung, Sauce aus Pecorino-Romano-Scharfkäse und knusprige Guanciale-Chips 1.3.7.12.

Gratiniertes Lammkarree mit Kartoffeln 1.3.7.

Rosenkuchen mit Amaretto-Creme 1.3.7.8.12.

€ 75 - ohne Getränke und Gedeck

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert

VEGETARISCHES VERKOSTUNGSMENÜ

Osmosesalat, Sauerrahm, Feta und gesalzene Mandelblättchen 7.8.

Zucchini-Röllchen mit Basilikumpesto, Taleggio-Sauce, Confit-Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen 3.7.8.

BBQ-Sellerie-“Roastbeef”, grüner Apfel und Teriyaki-Sauce 1.6.9.

Caprese-Torte 3.7.8.

€ 60 - ohne Getränke und Gedeck

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert

VORSPEISEN

Fassona-Tatar vom Messer nach Nizza-Art 1.3.4.6.10.12. € 24

Vitello Tonnato mit Shiitake-Pilzen, roter Zwiebel,
Kapern und gerösteten Kirschtomaten 1.3.4.6.9.10.12. € 24

Rote-Bete-marinierter Lachs, knuspriger Baby-Fenchelsalat,
Orangen und Robiola 4.7. € 28

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

Vegetarischer Timballo nach mediterraner Art 1.7. € 22

ERSTE GÄNGE

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

Raviolo mit Füllung aus geräucherten Rippchen, Grana-Sauce,
Popcorn und schwarzem Trüffel 1.3.6.7.9.10.12. € 22

Risotto mit Zitrusfrüchten, Scampi*-Tatar und Zitronenpulver 2.3.4.7.9. € 31 p.P.
(mind. 2 Personen)


Kalte Tomaten-Erdbeer-Creme, Taggiasca-Olivenpulver,
Oregano und knusprige Croutons 1. € 20

Rigatoni mit Piccadilly-Tomatensauce, Burrata
und Taggiasca-Oliven-Crumble 1.7.9. € 22

HAUPTGÄNGE

Kalbskotelett (300 g.) nach Mailänder Art ^{1.3.}	€ 38
<i>Mit gratiniertem Fontina aus Alpkäse und schwarzem Trüffel</i>	€ 46
(ideal zum Teilen)	
Pluma vom iberischen Schwein, Babykarotten und Campari-Sauce ^{7.}	€ 30
Gegrilltes Rinderfilet mit Portweinsauce und gefüllter Zucchini ^{1.3.7.8.9.12.}	€ 38
Gegrilltes Senfhähnchen mit Maisbutter und seinem Jus ^{7.9.10.}	€ 28
Baby-Sepien nach Parmigiana-Art, mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella ^{4.5.7.14.}	€ 32
Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten, Oliven, Pfifferlingen und Rosmarin-Stampfkartoffeln ^{4.9.12.}	€ 35

VOM GRILL

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

Steak vom Blue Smoke Rind (600 gr.) € 35

Sirloin vom A5 Wagyu BMS 9+ (150 gr.) € 60

DETAILS UND EMPFEHLUNGEN:

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

*Der Fiorentina-Steak 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 durchgebraten.

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

Butter-Spinat mit Grana Padano 3.7. € 9

Gegrillter Pak Choi mit Knoblauch, Öl und Chili € 9

Kartoffelgratin 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

Ananas-Pavlova 3.7. € 12

Süße Pizza 1.3.7. € 12

Erdbeer-Blancmanger 7.8. € 12

Cannolo gefüllt mit Cheesecake-Creme und Erdbeeren 1.3.6.7.8.10. € 12

Eisvariation: Bio-Vanille aus Madagaskar, Fiordilatte,
Haselnuss oder 70% Schokolade
serviert mit Haselnuss- und Mandelpraliné 3.7.8.12. € 9

Sorbet: Aprikose, Zitrone, Himbeere oder Heidelbeere
frisch zubereitet – zum Löffeln € 9

oder als Drink mit Wodka oder Franciacorta 12. € 13

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