

IL *R*IVALE®
IN CITTA

Küchenchef: Luigi Bossini

Restaurantleiter: Davide Patruno

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

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

Das Menü wird allen Tischgästen serviert

VORSPEISE

Tartar vom Scottona-Rind am Tisch zubereitet 3.10.12.

Culatello di Zibello DOP mit eingelegtem Gartengemüse
und knusprigem Blätterteigbrot mit Meersalz 1.7.9.12.

Wachtelroulade mit Rotkohl, Pastinakenpüree,
mariniertem Kohlsalat, Grünapfelgel und ihrem Jus 9.

Bei 58 °C pochiertes Ei auf einem Ragout aus saisonalen Pilzen,
Kataifi-Teignest, Bagoss-Schaum und schwarzem Trüffel 1.3.7.9.

Gebratene Jakobsmuschel mit Karotten-Orangen-Creme,
glasierten jungen Karotten, Campari-Sauce
und Wildkarotten-Sprossen 12.14.

Carpaccio von mariniertem Bernsteinmakrelen mit Togarashi,
Zitrusfrüchten und frischem Babyspinat 4.11.

ERSTER GANG

Mit Lamm gefüllter Cappellaccio, Lauchvelouté und Lauchchips,
Öl von geröstetem Lauch und Lammjus 1.3.7.9.12

Spaghettoni mit Ofentomatensauce und Guanciale,
Pecorino-Creme und knusprigen Guanciale-Chips 1.7.9.

Risotto „Vom Topf auf den Teller“ mit kleinen Fischen
und Krustentieren* 2.4.7.9.14.
(min. 2 Personen)

Ravioli gefüllt mit cremig aufgeschlagenem Stockfisch,
geräuchertem Kartoffelschaum
und knusprigem Peperone-crusco-Crumble 1.3.4.7.

Gratinierte Gnocchi aus Rotkohl, sautierte Pfifferlinge,
Robiola-Sauce und herzhafter Haselnuss-Crumble 1.3.7.8.

ZWEITER GANG

Rehkotelett in Kastanien-Kräuterkruste, Kastanienpüree,
Johannisbeer-Chutney und Rehjus 9.

Unser Kaninchen „alla cacciatora“
mit in Butter geschmorten Fondantkartoffeln 7.9.

Steinbutt mit Steinpilzen, zarter Kartoffelcreme,
Kartoffelchips und dunklem Fischjus 4.7.9.

Tataki vom Roten Thunfisch mit karamellisierter Blumenkohlcreme,
in Sojasauce sautiertem Pak Choi und gesalzenem Eigelb 3.4.6.7.

Artischocke „alla giudia“ auf Artischockenvelouté,
Aioli-Mayonnaise und Petersiliensauce 3.

VOM GRILL | KONRO® GRILL

Black Angus  „Rivale Reserve“ T-bone Steak
30 Tage Reifung

Pluma vom Iberico-Schwein

Chateaubriand vom Barbina-Rind (500 gr)

Lammkotelett „Scottadito“

Pferderückensteak

Galletto aus Valle Spluga

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-Olivariva Öl Cuvée Splendido und verschiedenen Salzsorten aus aller Welt.

BEILAGEN

Ofenkartoffeln 7.

Kartoffelpüree aus Ratte-Kartoffeln 7.

Frisches Gartengemüse

Gemüse-Ratatouille 9.

Gegrilltes Gemüse mit Petersilienöl

KÄSE

In Zusammenarbeit mit BIANCOINSOLITO

Auswahl an verschiedene Käsesorten, serviert mit Marmelade
und Toast mit Trockenfrüchten 1.3.7.8.10.12.

DESSERT

Unsere Desserts werden mit unserem Dessert-Wagen präsentiert

Ein Dessert von unzerem Wagen

Dessert Verkostung (ideal zum Teilen)

Mignon

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