

IL *R*IVALE®
IN CITTA

Chef: Luigi Bossini
Direttore di sala: Davide Patruno

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

CARNE

Culatello di Zibello DOP con marmellata di cipolle rosse
e toast di pan brioche 1.3.7.9.12.

Cappellacci ripieni di agnello, vellutata e chips di porro,
olio di porro bruciato e il suo fondo 1.3.7.9.12.

Guancetta di vitello cotta lentamente su soffice di patate Ratte 7.9.10.

Un dessert dal carrello

Il menu è servito per tutti gli ospiti del tavolo

MARE

Terrina di patate con tartare di scampi*, caviale Calvisius Tradition Royal,
maionese alla nocciola e salsa Franciacorta Brut 2.3.4.7.8.12.14.

Risotto servito “Dalla Pentola al Piatto” su piccoli pesci e crostacei* 2.4.7.9.14.

Filetto di gallinella in guazzetto di pomodorini, olive e capperi 4.9.12.14.

Un dessert dal carrello

Il menu è servito per tutti gli ospiti del tavolo

PER INIZIARE

Tartare di scottona preparata al tavolo 3.10.12.

Culatello di Zibello DOP con giardiniera di verdure
e pane sfogliato al sale 1.7.9.12.

Rollatina di quaglia e cavolo viola, purea di pastinaca,
insalatina di cavolo marinato, gel di mela verde e il suo fondo 9.

Uovo poché 58 °C su ragoût di funghi di stagione, nido di kataifi,
spuma al bagòss e tartufo nero 1.3.7.9.

Capasanta scottata con crema di carote e arancia,
carotine glassate, salsa al Campari e germogli di carota selvatica 12.14.

Carpaccio di ricciola marinata con togarashi, agrumi
e spinacino fresco 4.11.

PRIMI PIATTI

Cappellacci ripieni di agnello, vellutata e chips di porro,
olio di porro bruciato e il suo fondo 1.3.7.9.12.

Spaghettone in salsa di pomodoro al forno e guanciale,
crema al pecorino e chips di guanciale croccante 1.7.9.

Risotto servito “Dalla Pentola al Piatto”
su piccoli pesci e crostacei* 2.4.7.9.14.
(min. 2 persone)

Ravioli ripieno di baccalà mantecato, spuma di patata affumicata
e terra di peperone crusco 1.3.4.7.

Gnocchi di cavolo cappuccio viola gratinati, finferli trifolati,
salsa alla Robiola e crumble salato alle nocciole 1.3.7.8.

SECONDI PIATTI

Costoletta di cervo in crosta di castagne ed erbe aromatiche,
purea di castagne, chutney di ribes rosso e il suo fondo 9.

Il nostro coniglio alla cacciatora e patate fondenti al burro 7.9.

Rombo con porcini, soffice di patate, chips di patata
e fondo bruno di pesce 4.7.9.

Tataki di tonno rosso con crema di cavolfiore caramellato,
pak choi saltato alla soia e tuorlo salato 3.4.6.7.

Carciofo alla giudia su vellutata di carciofi, maionese aioli
e salsa al prezzemolo 3.

DALLA GRIGLIA | KONRO® GRILL

Black Angus  “Riserva Rivale” taglio fiorentina
30 giorni di frollatura

Chateaubriand di barbina (500 gr)

Pluma di maialino iberico

Costoletta di agnello alla scottadito

Tagliata di cavallo

Galletto di Valle Spluga

SCEGLI LA TUA SALSA DA ABBINARE ALLA CICCIA:

- Bernese 3.7.12.
- Choron 3.7.12.
- Chimichurri
- Salsa tartara 3.12.

DETTAGLI E CONSIGLI:

Consigliamo di abbinare la vostra ciccia con il vostro contorno preferito dall'orto.

*Il taglio Fiorentina prevede una porzione di ciccia che oscilla mediamente da 1 a 1,3 kg.
Ideale come piatto unico o da condividere.*

*Vi verrà richiesto, ma è importante specificare la cottura della carne che può essere:
bleu, al sangue, media o ben cotta.*

Olio EVO Olivariva cuvée Splendido - sali dal mondo

DALL'ORTO

Patate al forno 7.

Purée di patate ratte 7.

Orto in bellavista

Ratatouille di ortaggi 9.

Cuore di lattuga fondente 12.

FORMAGGI

In collaborazione con BIANCOINSOLITO

Selezione di formaggi servita con marmellate, mostarde
e pane tostato alla frutta secca 1.3.7.8.10.12.

DESSERT

I nostri dessert verranno proposti al carrello

Dolce dal carrello

Degustazione di dolci (ideale da condividere)

Mignon

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni, contrassegnati con i numeri a lato dei piatti. Rivolgersi al personale per l'elenco completo degli allergeni e per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni contenuti nei piatti.

Alcuni piatti contenenti allergeni possono essere modificati su richiesta.

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine