

IL *R*IVALE[®]
IN CITTA'



FLEISCH VEKOSTUNGSMENÜS

CULATELLO DI ZIBELLO DOP MIT ROTER ZWIEBELMARMELADE
UND BRIOCHE-TOAST

•

CAPPELLACCI-PASTA GEFÜLLT MIT LAMM, LAUCHVELOUTÉ,
LAUCHCHIPS, GERÖSTETES LAUCHÖL UND MIT EIGENEM JUS

•

SANFT GESCHMORTE KALBSBACKE
AUF CREMIGEM PÜREE AUS RATTE-KARTOFFELN

•

EIN DESSERT VON UNZEREM WAGEN

€ 75 - OHNE GETRÄNKE UND GEDECK

FISCH VEKOSTUNGSMENÜS

KARTOFFEL-MILLEFEUILLE MIT SCAMPI-TARTAR,
CALVISIUS TRADITION ROYAL KAVIAR, HAZELNUT MAYONNAISE
UND FRANCIACORTA-BRUT-WEINSAUCE

•

RISOTTO „VON DER PFANNE AUF DEN TELLER“
MIT KLEINEN FISCHEN UND KRUSTENTIEREN

•

KABELJAU-RÜCKENFILET
IM SUD AUS KIRSCHTOMATEN, OLIVEN UND KAPERN

•

EIN DESSERT VON UNZEREM WAGEN

€ 85 - OHNE GETRÄNKE UND GEDECK

VORSPEISE

TARTAR VOM SCOTTONA-RIND AM TISCH ZUBEREITET

€ 25

CULATELLO DI ZIBELLO DOP MIT EINGELEGTEM GARTENGEMÜSE
UND KNUSPRIGEM BLÄTTERTEIGBROT MIT MEERSALZ

€ 25

WACHTELROULADE MIT ROTKOHLE, PASTINAKENPÜREE,
MARINIERTEM KOHLSALAT, GRÜNAPFELGEL
UND IHREM JUS

€ 28

BEI 58 °C POCHIERTES EI AUF EINEM RAGOUT AUS SAISONALEN PILZEN,
KATAIFI-TEIGNEST, BAGOSS-SCHAUM UND SCHWARZEM TRÜFFEL

€ 23

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT KAROTTEN-ORANGEN-CREME,
GLASIERTE JUNGHE KAROTTEN, CAMPARI-SAUCE
UND WILDKAROTTEN-SPROSSEN

€ 25

CARPACCIO VON MARINIERTEM BERNSTEINMAKRELEN
MIT TOGARASHI, ZITRUSFRÜCHTEN UND FRISCHEM BABYSPINAT

€ 26

ERSTER GANG

CAPPELLACCI-PASTA GEFÜLLT MIT LAMM, LAUCHVELOUTÉ,
LAUCHCHIPS, GERÖSTETES LAUCHÖL UND MIT EIGENEM JUS

€ 23

SPAGHETTONI MIT OFENTOMATENSAUCE UND GUANCIALE,
PECORINO-CREME UND KNUSPRIGEN GUANCIALE-CHIPS

€ 22

RISOTTO „VOM TOPF AUF DEN TELLER“ MIT KLEINEN FISCHEN
UND KRUSTENTIEREN
(MIN 2 PERSONEN)

€ 32 P.P.

RAVIOLI GEFÜLLT MIT CREMIG AUFGESCHLAGENEM STOCKFISCH,
GERÄUCHERTEM KARTOFFELSCHAUM
UND KNUSPRIGEM PEPERONE-CRUSCO-CRUMBLE

€ 26

GRATINIERTE GNOCCHI AUS ROTKOHL, SAUTIERTE PFIFFERLINGE,
ROBIOLA-SAUCE UND HERZHAFTER HASELNUSS-CRUMBLE

€ 22

ZWEITER GANG

REHKOTELETT IN KASTANIEN-KRÄUTERKRUSTE, KASTANIENPÜREE,
JOHANNISBEER-CHUTNEY UND REHJUS

€ 40

UNSER KANINCHEN „ALLA CACCIATORA“
MIT IN BUTTER GESCHMORTEN FONDANTKARTOFFELN

€ 32

STEINBUTT MIT STEINPILZEN, ZARTER KARTOFFELCREME,
KARTOFFELCHIPS UND DUNKLEM FISCHJUS

€ 35

TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH MIT KARAMELLISierter
BLUMENKOHLCREME, IN SOJASAUCE SAUTIERTEM PAK CHOI
UND GESALZENEM EIGEL

€ 38

ARTISCHOCKE „ALLA GIUDIA“ AUF ARTISCHOCKENVELOUTÉ,
AIOLI-MAYONNAISE UND PETERSILIENSAUCE

€ 20

VOM GRILL | KONRO® GRILL

BLACK ANGUS „RIVALE RESERVE“ T-BONE STEAK
30 TAGE REIFUNG

€ 9 pro hg.

CHATEAUBRIAND VOM BARBINA-RIND
(500 GR)

€ 60

IBERICO PORK PLUMA

€ 29

LAMMKOTELETT „SCOTTADITO“

€ 35

PFERDERÜCKENSTEAK

€ 30

GALLETTO AUS VALLE SPLUGA

€ 25

SIE KÖNNEN FOLGENDE SOSSEN DAZU KOMBINIEREN:

BÉARNAISE

CHORON

CHIMICHURRI

REMOULADENSAUCE

BEILAGEN

OFENKARTOFFELN

€ 9

KARTOFFELPÜREE AUS RATTE-KARTOFFELN

€ 9

FRISCHES GARTENGEMÜSE

€ 9

GEMÜSE-RATATOUILLE

€ 9

ZARTES SALATHERZ

€ 9

KÄSE

IN ZUSAMMENARBEIT MIT BIANCOINSOLITO

AUSWAHL AN VERSCHIEDENE KÄSESORTEN, SERVIERT
MIT MARMELADE UND TOAST MIT TROCKENFRÜCHTEN

€ 20

DESSERTS

UNSERE DESSERTS WERDEN
MIT UNSEREM DESSERT-WAGEN PRÄSENTIERT

EIN DESSERT VON UNZEREM WAGEN

€ 12

DESSERT VERKOSTUNG
(IDEAL ZUM TEILEN)

€ 24

MIGNON

€ 3 PRO STÜCK

GEDECK € 8