IL RIVALE®

AL LAGO

FLEISCH VERKOSTUNGSMENÜ

MIT HONIG GLASIERTE WACHTELBRUST UND -KEULEN,
IHR “GEKOCHTES“ EI UND TOAST MIT ROTKOHL

•

RAVIOLO MIT AMATRICIANA-FÜLLUNG, PECORINO-ROMANO-SAUCE
UND KNUSPRIGE GUANCIALE-CHIPS

•

LANGSAM GESCHMORTE KALBSBACKE
AUF RATTE-KARTOFFELPÜREE

•

FRISCH ZUBEREITETES TIRAMISÙ

€ 80 - OHNE GETRÄNKE UND GEDECK

VEGETARISCHES VERKOSTUNGSMENÜ

GARTENPLATTE

•

TAGLIERINI-PASTA MIT SCHWARZEM TRÜFFEL
UND GRANA-SAUCE

•

KÜRBISFLAN MIT TALEGGIO-FONDUE
UND KNUSPRIGER PARMESANWAFFEL

•

ROSENKUCHEN MIT AMARETTO-CREME

€ 65 - OHNE GETRÄNKE UND GEDECK

VORSPEISEN

ANGUS-SPECK, FRITTIERTER TOMINO UND EINGELEGTES GEMÜSE

€ 24

LAUWARMER OKTOPUS-GARNELEN-SALAT, GERÄUCHERTER KARTOFFELSCHAUM, PILZRAGOÛT UND REIS-CHIPS

€ 27

JUNGHENNENEI IN DER COCOTTE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL „WIE EIN SOUFFLÉ”

€ 25

KANTABRISCHE SARDELLEN (48 GR.) MIT BUTTER, WARMEN CROUTONS, CONFIT-TOMATEN UND PETERSILIEN-KARTOFFELPÜREE

€ 24

GARTENPLATTE

€ 19

ERSTE GÄNGE

SPAGHETTONI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL, CHILI
UND GARNELEN-RAGOUT

€ 29

DIE MAILÄNDER: SAFRANRISOTTO, MATIGNON VOM KALBS-OSSOBUCO
UND ROSMARINPULVER
(MIND. 2 PERSONEN)

€ 25 P.P

TAGLIERINI-PASTA MIT SCHWARZEM TRÜFFEL
UND GRANA-SAUCE

€ 26

KÜRBISGNOCCHI MIT KASTANIEN, SALSICCIA
UND TALEGGIO-SAUCE

€ 24

AGNOLINI MIT FLEISCHFÜLLUNG IN HÜHNERBRÜHE
ODER MIT BUTTER UND SALBEI

€ 20

HAUPTGÄNGE

KALBSKOTELETT (300 G.) NACH MAILÄNDER ART

€ 39

MIT GRATINIERTEM FONTINA AUS ALPKÄSE UND SCHWARZEM TRÜFFEL

€ 47

LANGSAM GESCHMORTE KALBSBACKE AUF RATTE-KARTOFFELPÜREE
MIT LOTUSWURZEL-CHIPS

€ 29

GEGRILLTES STUBENKÜKEN MIT MAIS IN NUSSBUTTER, POPCORN
UND SEINEM JUS

€ 28

ZACKENBARSCH NACH „BARCAIOLA“-ART MIT GERÖSTETER POLENTA
UND EINGELEGTEM GEMÜSE

€ 38

WOLFSBARSCH MIT KASTANIENCREME, ZITRONEN-FRÜHLINGSZWIEBEL,
BOTTARGA UND SCHWARZKOHL-CHIPS

€ 38

VOM GRILL | KONRO® GRILL

BLACK ANGUS „RISERVA RIVALE” T-BONE-STEAK
30 TAGE GEREIFT

€ 9 pro Hg.

STEAK VOM BLUE SMOKE RIND
(600 GR)

€ 47

RINDERFILET
(220 GR)

€ 40

SIE KÖNNEN FOLGENDE SAUCEN DAZU WÄHLEN:

BÉARNAISE

CHORON

CHIMICHURRI

TARTARE

DALL'ORTO

BUTTER-SPINAT MIT GRANA PADANO

€ 9

RATTE-KARTOFFELPÜREE

€ 9

KARTOFFELGRATIN

€ 10

ROHES GEMÜSE-BOUQUET

€ 10

POLENTA-STICKS

€ 9

KÄSE

KÄSEAUSWAHL, SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN KONFITÜREN UND BRIOCHE-BROT

€ 22

DESSERT

FRISCH ZUBEREITETES TIRAMISÙ

€ 12

WARME KÖSTLICHKEIT AUS GRÜNEM APFEL
MIT CALVADOS-CHANTILLY-CREME UND APFELPÜREE

€ 12

ROSENKUCHEN MIT AMARETTO-CREME

€ 12

TÖRTCHEN MIT SCHOKOLADE UND PORTWEIN-BIRNEN

€ 12

MILCHREIS MIT KÜRBIS, HIMBEERSORBET
UND FRISCHEN HIMBEEREN

€ 12

EISVARIATION: BIO-VANILLE AUS MADAGASKAR, KÜRBIS,
HASELNUSS ODER 70% SCHOKOLADE
SERVIERT MIT HASELNUSS- UND MANDELPRALINÉ

€ 9

SORBET: GRÜNER APFEL, ZITRONE, HIMBEERE ODER PASSIONSFRUCHT
FRISCH ZUBEREITET – ZUM LÖFFELN

€ 9

ODER ALS DRINK MIT WODKA ODER FRANCIACORTA

€ 13