IL RIVALE®

AL LAGO

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

PETTI E COSCE DI QUAGLIA LACCATI AL MIELE, IL SUO UOVO “SODO”
E TOAST AL CAVOLO CAPPUCCIO

•

RAVIOLO RIPIENO ALL’AMATRICIANA CON SALSA AL PECORINO ROMANO
E CHIPS DI GUANCIALE CROCK

•

GUANCIALINO DI VITELLO COTTO LENTAMENTE
SU SOFFICE DI PATATE RATTE

•

TIRAMISÙ ESPRESSO

€ 80 - BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

PIATTO DELL’ORTO

•

TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL TARTUFO NERO
E SALSA GRANA

•

FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA AL TALEGGIO
E CIALDA CROCCANTE AL PARMIGIANO

•

TORTA DI ROSE CON CREMA SOFFICE ALL’AMARETTO

€ 65 - BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

ANTIPASTI

SPECK DI ANGUS, TOMINO FRITTO E GIARDINIERA DI VERDURE

€ 24

INSALATA TIEPIDA DI POLPO E GAMBERI, SPUMA DI PATATE AFFUMICATA, RAGOÛT DI FUNGHI E CHIPS DI RISO

€ 27

UOVO DI POLLASTRA IN COCOTTE CON TARTUFO NERO “COME UN SOUFFLÉ”

€ 25

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CONFEZIONE DA 48 GR., SERVITE IN GRANDE CON BURRO, CROSTINI CALDI, POMODORINI CONFIT E SCHIACCIATA DI PATATE AL PREZZEMOLO

€ 24

PIATTO DELL’ORTO

€ 19

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONI AJO, OJO E PEPERONCINO
CON RAGOÛT DI GAMBERI

€ 29

I MILANESI: RISOTTO ALLO ZAFFERANO, MATIGNON D'OSSOBUCO
DI VITELLO E POLVERE DI ROSMARINO
(MIN. 2 PERSONE)

€ 25 P.P

TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL TARTUFO NERO
E SALSA GRANA

€ 26

GNOCCHI DI ZUCCA CON CASTAGNE, SALSICCIA
E SALSA AL TALEGGIO

€ 24

AGNOLINI DI CARNE IN BRODO DI GALLINA
OPPURE AL BURRO E SALVIA

€ 20

SECONDI PIATTI

COSTOLETTA DI VITELLO DA LATTE (300 G.) ALLA MILANESE

€ 39

VERSIONE CON FONTINA D'ALPEGGIO GRATINATA E TARTUFO NERO

€ 47

GUANCIALINO DI VITELLO COTTO LENTAMENTE
SU SOFFICE DI PATATE RATTE E CHIPS DI RADICI DI LOTO

€ 29

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON MAIS AL BURRO NOCCIOLA, POPCORN
E IL SUO FONDO

€ 28

CERNIA ALLA BARCAIOLA CON POLENTA ABBRUSTOLITA
E VERDURE SOTTACETO

€ 38

BRANZINO CON CREMA DI CASTAGNE, CIPOLLOTTO AL LIMONE,
BOTTARGA E CHIPS DI CAVOLO NERO

€ 38

DALLA GRIGLIA | KONRO® GRILL

BLACK ANGUS “RISERVA RIVALE” TAGLIO FIORENTINA

30 GIORNI DI FROLLATURA

€ 9 per hg.

COSTATA DI MANZO BLUE SMOKE

(600 GR)

€ 47

FILETTO DI MANZO

(220 GR)

€ 40

SCEGLI LA TUA SALSA DA ABBINARE ALLA CICCIA:

BERNESE

CHORON

CHIMICHURRI

TARTARA

DALL'ORTO

SPINACI AL BURRO E GRANA PADANO

€ 9

PURÉE DI PATATE RATTE

€ 9

GRATIN DI PATATE

€ 10

BOUQUET VEGETALE CRUDO

€ 10

STICK DI POLENTA

€ 9

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON MARMELLATE, MOSTARDE E PAN BRIOCHE

€ 22

DESSERT

TIRAMISÙ ESPRESSO

€ 12

DELIZIA CALDA ALLA MELA VERDE CON CHANTILLY AL CALVADOS
E PURÉE DI MELE

€ 12

TORTA DI ROSE CON CREMA SOFFICE ALL'AMARETTO

€ 12

CROSTATINA CON CIOCCOLATO E PERE AL PORTO

€ 12

RISO AL LATTE E ZUCCA, SORBETTO AL LAMPONE
E LAMPONI FRESCHI

€ 12

GELATI: VANIGLIA BIO DEL MADAGASCAR O ZUCCA
O NOCCIOLA O CIOCCOLATO 70%
SERVITO CON PRALINATO DI NOCCIOLE E MANDORLE

€ 9

SORBETTI: MELA VERDE O LIMONE O LAMPONE O PASSION FRUIT
AL CUCCHIAIO MANTECATO AL MOMENTO

€ 9

OPPURE DA BERE CON VODKA O FRANCIACORTA

€ 13