IL RIVALE®

IN CITTA'

VERKOSTUNGSMENÜ MIT FLEISCH

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

•

FRISCHE PASTA IN BONBONFORM MIT OSSOBUCO-RAGOÛT GEFÜLLT,
SAFRANSAUCE, RINDER-DEMI-GLACE UND PETERSILIENÖL

•

SANFT GESCHMORTE KALBSBACKE
AUF CREMIGEM PÜREE AUS RATTE-KARTOFFELN

•

EIN DESSERT VOM DESSERTWAGEN

€ 80 - OHNE GETRÄNKE UND GEDECK

VERKOSTUNGSMENÜ MIT FISCH

KARTOFFELTERRINE MIT SCAMPI-TARTAR,
CALVISIUS TRADITION ROYAL KAVIAR, HASELNUSSMAYONNAISE
UND FRANCIACORTA-BRUT-SAUCE

•

RISOTTO „VOM TOPF AUF DEN TELLER”
MIT KLEINEN FISCHEN UND KRUSTENTIEREN

•

RÜCKENFILET VOM GESALZENEN KABELJAU
IM SUD AUS KIRSCHTOMATEN, OLIVEN UND KAPERN

•

EIN DESSERT VOM DESSERTWAGEN

€ 90 - OHNE GETRÄNKE UND GEDECK

VORSPEISE

TARTAR VOM SCOTTONA-RIND AM TISCH ZUBEREITET

€ 27

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

€ 27

BEI NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTE ENTENBRUST,
ROTE BETE MIT HIMBEEREN, SCHWARZKOHLCREME UND -CHIPS
SOWIE ENTENJUS

€ 26

KURZGEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF ROTE-BETE-PÜREE,
MARINIERTEN SPEISERÜBEN UND PUNTARELLE-SALAT

€ 32

OKTOPUSMEDAILLON, TOPINAMBURCREME,
SAUTIERTER STÄNGELKOHL, GRANATAPFEL-GASTRIQUE
UND TOPINAMBUR-CHIPS

€ 28

AUF DER PLANCHA GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING, PILZKETCHUP,
BAGÒSS-SCHAUM UND PILZSAUCE MIT MISO

€ 23

ERSTER GANG

FRISCHE PASTA IN BONBONFORM MIT OSSOBUCO-RAGOÛT GEFÜLLT,
SAFRANSAUCE, RINDER-DEMI-GLACE UND PETERSILIENÖL

€ 23

TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT,
GRANA-PADANO-SAUCE UND WILDSCHWEIN-JUS

€ 23

PLIN-TEIGTASCHEN MIT SEPIATINTE, MEDITERRAN GEFÜLLT,
SEPIA-RAGOÛT, KARTOFFELSCHAUM MIT PETERSILIE
UND SEPIA IN FEINEN JULIENNE-STREIFEN

€ 26

SUPPE MIT FISCH UND KRUSTENTIEREN, FREGOLA
UND KNUSPRIGEN MEHRKORNBROT-CHIPS

€ 30

KLEINE LASAGNE AUS KASTANIENTEIG MIT KÜRBIS,
KASTANIENCREME, TALEGGIO-FONDUE UND GERÖSTETEN,
GESALZENEN KÜRBISKERNEN

€ 23

HAUPTGÄNGE

FILET WELLINGTON VOM BARBINA-RIND

€ 50

NIEDRIGTEMPERATURGEGARTER BAUCH VOM MILCHFERKEL, KÜRBISTERRINE MIT ROSMARIN, POPCORN VOM MILCHFERKEL UND FERKELJUS

€ 29

SAIBLINGSFILET MIT ROMANESCO, ZITRONEN-PIL-PIL, SAIBLINGSROGEN UND GRÜNEM KRÄUTERÖL

€ 32

MIT KRUSTENTIEREN GEFÜLLTER TINTENFISCH, MIT DAIKON GLASIERT, SEPIATINTE UND ZART GESCHMORTE DAIKON-MEDAILLONS

€ 29

AUF DER GRILLPLATTE ZART GEGARTER BLUMENKOHL, BLUMENKOHLCREME, ZITRONENGEL, LIEBSTÖCKELÖL UND BLUMENKOHL-JUS

€ 24

VOM GRILL | KONRO® GRILL

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

€ 9 pro hg.

CHATEAUBRIAND VOM BARBINA-RIND
(500 G)

€ 65

PLUMA VOM IBERICO-SCHWEIN

€ 30

LAMMKOTELETT „SCOTTADITO“

€ 35

TAGLIATA VOM PFERD

€ 30

ESELS-RIBEYE AM KNOCHEN

€ 35

SIE KÖNNEN FOLGENDE SOSSEN DAZU KOMBINIEREN:

BÉARNAISE

CHORON

CHIMICHURRI

SAUCE TARTARE

BEILAGEN

OFENKARTOFFELN

€ 9

KARTOFFELPÜREE AUS RATTE-KARTOFFELN

€ 9

FRISCHES GARTENGEMÜSE

€ 9

ARTISCHOCKEN NACH RÖMISCHER ART

€ 9

PAK CHOI MIT SOJASAUCE

€ 9

KÄSE

IN ZUSAMMENARBEIT MIT BIANCOINSOLITO

KÄSEAUSWAHL MIT KONFITÜREN, ITALIENISCHER MOSTARDA
UND GERÖSTETEM NUSSBROT

€ 20

DESSERTS

UNSERE DESSERTS WERDEN
MIT UNSEREM DESSERT-WAGEN PRÄSENTIERT

EIN DESSERT VOM DESSERTWAGEN

€ 12

DESSERTAUSWAHL
(IDEAL ZUM TEILEN)

€ 24

MIGNON

€ 3 PRO STÜCK

GEDECK € 8