

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuschel auf Maisvariation

€ 28

Rote Garnele mit Friggitelli-Paprika-Gazpacho und Liebstöckel

€ 32

Mittelmeer-Rotthunfisch-Tatar mit Kapern, Oliven und Ochsenherztomaten-Schaum

€ 32

Vitello tonnato "Riviera"

€ 26

Auberginen-Carpaccio mit Emulsion aus gerösteten Auberginen, Aioli und Petersiliengel

€ 24

NUDEL- UND REISGERICHTE

Spaghettone mit Venusmuscheln und Petersilienpesto

€ 28

Calamarata orientalischer Art mit Paprikasud, Oliven, Ziegenkäse und Kapernvariation

€ 28

Fresine alla busara mit Scampi und Zitrone

€ 32

"Hingabe"... Pacchero-Nudeln mit Corbarino-Tomaten

€ 24

Risotto mit Auberginencreme, geräuchertem Provola-Käse und Tomate

€ 28

Gnocchi mit geräuchertem Algenbutter, Seeigel-Emulsion und Heringskaviar

€ 32

HAUPTGERICHTE

“Wie eine Nerano“ – konzentrierte Zucchini, Provolone del Monaco und Zucchiniblüten
€ 26

Tagesfang mit geröstetem Baby-Salat und Petersilien-Zabaione
€ 35

Black-Angus-Entrecôte mit Scapece-Karotten und Safran
€ 35

Blauer Hummer aus der Bretagne mit Bohnen, Messermuscheln und
Meeräschen-Bottarga. Serviert mit einem Lobster Roll
€ 42

HAUPTGERICHTE ZUM TEILEN

Schwertfisch auf Mailänder Art (für 2 Personen)
€ 60

Gegrillter Oktopus mit galizischer Emulsion und Petersilienchlorophyll (für 2 Personen)
€ 60

Tagesfang
Preis pro 100 gr: € 9

BEILAGEN

Ochsenherztomaten-Salat
€ 10

Dreifach gekochte Kartoffeln
€ 10

Scarola nach “alla carrettiera“-Art
€ 10

Grüne Bohnen mit Honig und Senf
€ 10

Filette Water € 5 • Soft drinks € 3,5 • Mezzopasso Waisse € 7 • Benedektinen Waisse € 5 • Coffee € 2

WIFI: Riviera-Friends • PASSWORD: WelcomeRiviera0822

Das für Sie zubereitete Menü kann Allergene enthalten. Wir bitten Sie, uns über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien zu informieren. Einige Gerichte können in unserem Restaurant eingefroren werden, um die organoleptischen und nährwertbezogenen Eigenschaften der Gerichte zu erhalten oder um Zutaten zu verwenden, die nicht immer verfügbar sind. Das Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung. Fischprodukte, die roh serviert werden, wurden gemäß der EU- Verordnung 853/2004 durch Einfrieren behandelt.

DESSERT

Tiramigiù

€ 12

Aprikose, Mandel und Verbene

€ 12

Haselnuss

€ 12

Tarta de queso mit Himbeereis

€ 12

Selektion an hausgemachten Eissorten und Sorbets

2 geschmacksrichtungen € 8

3 geschmacksrichtungen €12

Filette Water € 5 • Soft drinks € 3,5 • Mezzopasso Waisse € 7 • Benedektinen Waisse €5 • Coffee € 2

WIFI: Riviera-Friends • PASSWORD: WelcomeRiviera0822

Das für Sie zubereitete Menü kann Allergene enthalten. Wir bitten Sie, uns über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien zu informieren. Einige Gerichte können in unserem Restaurant eingefroren werden, um die organoleptischen und nährwertbezogenen Eigenschaften der Gerichte zu erhalten oder um Zutaten zu verwenden, die nicht immer verfügbar sind. Das Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung. Fischprodukte, die roh serviert werden, wurden gemäß der EU- Verordnung 853/2004 durch Einfrieren behandelt.

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

DEGUSTATIONSMENÜ

Amuse-Bouche

Auberginen-Carpaccio mit Emulsion aus gerösteten Auberginen, Aioli und Petersiliengel

Gebratene Jakobsmuschel auf Maisvariation

Gnocchi mit geräuchertem Algenbutter, Seeigel-Emulsion und Heringskaviar

Risotto mit Auberginencreme, geräuchertem Provola-Käse und Tomate

Tagesfang mit geröstetem Baby-Salat und Petersilien-Zabaione

Pre-dessert

Haselnuss

Kleine Patisserie

€ 120

Das Degustationsmenü wird für alle Gäste am Tisch serviert

Filette Water € 5 • Soft drinks € 3,5 • Mezzopasso Waisse € 7 • Benedektinen Waisse € 5 • Coffee € 2

WIFI: Riviera-Friends • PASSWORD: WelcomeRiviera0822

Das für Sie zubereitete Menü kann Allergene enthalten. Wir bitten Sie, uns über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien zu informieren. Einige Gerichte können in unserem Restaurant eingefroren werden, um die organoleptischen und nährwertbezogenen Eigenschaften der Gerichte zu erhalten oder um Zutaten zu verwenden, die nicht immer verfügbar sind. Das Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung. Fischprodukte, die roh serviert werden, wurden gemäß der EU-Verordnung 853/2004 durch Einfrieren behandelt.