

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

ANTIPASTI

Capasanta scottata su variazione di mais

€ 28

Gambero rosso con gazpacho di friggirelli e levistico

€ 32

Battuta di tonno rosso del Mediterraneo,
capperi, olive e spuma di pomodoro cuore di bue

€ 32

Vitello tonnato "Riviera"

€ 26

Carpaccio di melanzana con emulsione di melanzane arrosto,
salsa aioli e gel di prezzemolo

€ 24

PRIMI

Spaghettoni con vongole veraci e pesto di prezzemolo

€ 28

Calamarata orientale con brodo di peperoni, olive, caprino e variazione di capperi

€ 28

Fresine alla busara di scampi e limone

€ 32

Devozione... Pacchero al pomodoro corbarino

€ 24

Risotto con crema di melanzane, provola affumicata e pomodoro

€ 28

Gnocchi con burro affumicato alle alghe, emulsione di ricci e caviale di aringa

€ 32

SECONDI

Come una Nerano... zucchini concentrata, Provolone del Monaco e fiori di zucca

€ 26

Pescato del giorno con lattughino arrosto e zabaione al prezzemolo

€ 35

Entrecôte di Black Angus con carote alla scapece e zafferano

€ 35

Astice Blu della Bretagna con fagioli, cannolicchi e bottarga di muggine.

Accompagnato da lobster roll

€ 42

SECONDI DA CONDIVIDERE

Milanese di pesce spada (per due persone)

€ 60

Polpo alla griglia con emulsione alla gallega e clorofilla di prezzemolo (per due persone)

€ 60

Pescato del giorno

100 g € 9

CONTORNI

Insalata di pomodoro cuore di bue

€ 10

Patate in tripla cottura

€ 10

Scarola alla carrettiera

€ 10

Fagiolini al miele e senape

€ 10

Acqua Filette € 5 • Bevande analcoliche € 3,5 • Birra Mezzopasso € 7 • Birra Benediktiner 0% € 5
• Caffè € 2

WIFI: Riviera-Friends • PASSWORD: WelcomeRiviera0822

Il menù che abbiamo preparato per voi può contenere allergeni. Vi chiediamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie. Alcune pietanze possono essere congelate presso il nostro ristorante per preservare al massimo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti o per utilizzare ingredienti non sempre disponibili. Il personale è a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti. I prodotti ittici somministrati crudi sono stati sottoposti a bonifica tramite trattamento di congelamento così come previsto dal Reg. UE 853/2004.

DOLCI

Tiramigiù

€ 12

Albicocche, mandorle e verbena

€ 12

Nocciola

€ 12

Tarta de queso con gelato al lampone

€ 12

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

2 gusti € 8

3 gusti €12

Acqua Filette € 5 • Bevande analcoliche € 3,5 • Birra Mezzopasso € 7 • Birra Benediktiner 0% € 5
• Caffè € 2

WIFI: Riviera-Friends • PASSWORD: WelcomeRiviera0822

Il menù che abbiamo preparato per voi può contenere allergeni. Vi chiediamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie. Alcune pietanze possono essere congelate presso il nostro ristorante per preservare al massimo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti o per utilizzare ingredienti non sempre disponibili. Il personale è a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti. I prodotti ittici somministrati crudi sono stati sottoposti a bonifica tramite trattamento di congelamento così come previsto dal Reg. UE 853/2004.

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

MENU DEGUSTAZIONE

Benvenuto

Carpaccio di melanzana con emulsione di melanzane arrosto,
salsa aioli e gel di prezzemolo

Capasanta scottata su variazione di mais

Gnocchi con burro affumicato alle alghe, emulsione di ricci e caviale di aringa

Risotto con crema di melanzane, provola affumicata e pomodoro

Pescato del giorno con lattughino arrosto e zabaione al prezzemolo

Pre-dessert

Nocciola

Piccola pasticceria

€ 120

Il menu degustazione è valido per l'intero tavolo

Acqua Filette € 5 • Bevande analcoliche € 3,5 • Birra Mezzopasso € 7 • Birra Benediktiner 0% € 5
• Caffè € 2

WIFI: Riviera-Friends • PASSWORD: WelcomeRiviera0822

Il menù che abbiamo preparato per voi può contenere allergeni. Vi chiediamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie. Alcune pietanze possono essere congelate presso il nostro ristorante per preservare al massimo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti o per utilizzare ingredienti non sempre disponibili. Il personale è a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti. I prodotti ittici somministrati crudi sono stati sottoposti a bonifica tramite trattamento di congelamento così come previsto dal Reg. UE 853/2004.