

San Vigilio - Garda

# RIVIERA

## RESTAURANT

### VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenvariationen mit knusprigem Guanciale  
€ 28

Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Kefir und Baby-Rüben mit Yuzu  
€ 30

Gebratener Kalmar mit Tintenfischsauce, Pappa al Pomodoro und Stängelkohl  
€ 30

Vitello tonnato "Riviera"  
€ 26

Spargel in Variationen, geräucherter Ziegenkäse und Eigelb-Bottarga  
€ 24

### NUDEL- UND REISGERICHTE

Spaghettonne mit Venusmuscheln und Petersilienpesto  
€ 28

Orientalische Calamarata mit Fenchelextrakt, Miesmuscheln und Queller  
€ 28

Fresine alla busara mit Scampi und Zitrone  
€ 32

"Hingabe"... Pacchero-Nudeln mit Corbarino-Tomaten  
€ 24

Zitronenrisotto mit Garnelen-Carpaccio und Pistazien-Miso  
€ 32

Gnocchi mit geräuchertem Algenbutter, Seeigel-Emulsion und Heringskaviar  
€ 32

## HAUPTGERICHTE

Geröstete Artischocke, Eigelb, Pecorino-Schaum, Lakritze und Minze  
€ 26

Tagesfang nach Meunière-Art mit Pilzen, Pastinake und Trüffel  
€ 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

Gegrillter Spargel mit Emulsion aus geröstetem Spargel  
€ 10

Dreifach gekochte Kartoffeln  
€ 10

Scarola nach "alla carrettiera"-Art  
€ 10

Gebratene Agretti mit Salz-Zitrone  
€ 10

# DESSERTS

Tiramigiù

€ 12

Blättrige Rosenkuchen mit Tonkabohnen-Vanillecreme

€ 12

Haselnuss

€ 12

Matcha-Tee-Käsekuchen mit Mangosorbet

€ 12

Selektion an hausgemachten Eissorten und Sorbets

2 Geschmacksrichtungen € 8 - 3 Geschmacksrichtungen € 12

---

*Filette water €5 · Soft drinks €3.5 · Mezzopasso beer € 4 · 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

Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Kefir und Baby-Rüben mit Yuzu

Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenvariationen mit knusprigem Guanciale

Gnocchi mit geräuchertem Algenbutter, Seeigel-Emulsion und Heringskaviar

Zitronenrisotto mit Garnelen-Carpaccio und Pistazien-Miso

Tagesfang nach Meunière-Art mit Pilzen, Pastinake und Trüffel

#### Pre-dessert

Haselnuss

Kleine Patisserie

€ 120

*Das Degustationsmenü wird für alle Gäste am Tisch serviert*

---

*Filette water €5 · Soft drinks €3.5 · Mezzopasso beer € 4 · 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.