

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuschel, Blumenkohl, eingelegte Zitrone und knuspriger Lauch
€ 28

Krabbensalat mit Austernemulsion, Grapefruit und Heringskaviar
€ 34

Kaisergranat mit gerösteter Karottenemulsion, Bergamottengel und Nussbutter
€ 32

In Butter geschwenkter Wirsing, Kapernvariation, Petersilie und Zitrone
€ 24

Vitello tonnato "Riviera"
€ 26

NUDEL- UND REISGERICHTE

Spaghettoni mit Venusmuscheln und Petersilienpesto
€ 28

Orientalische Calamarata mit Fenchelextrakt, Miesmuscheln und Queller
€ 30

Fresine alla busara mit Scampi und Zitrone
€ 32

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

Kürbisrisotto, grobkörniger Senf, Blauschimmelkäse-Fondue
aus Ziegenmilch und Rosmarinessenz
€ 28

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

HAUPTGERICHTE

Saisonale Pilze, gekocht und roh, mit Hollandaise, Petersiliengel und Estragon
€ 26

Tagesfang mit Stängelkohlcreme und marinierten Rüben
€ 35

Black-Angus-Entrecôte mit Schwarzzitronencreme, Lauch und Frühlingszwiebelasche
€ 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

Dreifach gekochte Kartoffeln
€ 10

Brokkoli mit Cashewkernen, Sonnenblumenkernen
und Hefeflockenpulver
€ 10

Römische Puntarelle
€ 10

Gebratene Stängelkohlblätter
€ 10

DESSERTS

Tiramigiù

€ 12

Rum-Baba mit Konditorcreme und Amarena-Kirschen

€ 12

Wie ein Apfelkuchen...

€ 12

Käsekuchen mit Ziegenmilcheis

€ 12

Selektion an hausgemachten Eissorten und Sorbets

2 Geschmacksrichtungen € 8 - 3 Geschmacksrichtungen € 12

Käseauswahl, begleitet von Marmeladen der Saison,

Honig und Trockenfrüchte-Pan Brioche

3 Käsesorten 14 € - 5 Käsesorten 20 €

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

Krabbensalat mit Austernemulsion, Grapefruit und Heringskaviar

Gebratene Jakobsmuschel, Blumenkohl, eingelegte Zitrone und knuspriger Lauch

Fresine "alla busara" mit Scampi und Zitrone

Orientalische Calamarata mit Fenchelextrakt, Miesmuscheln und Queller

Tagesfang mit Stängelkohlcreme und marinierten Rüben

Pre-dessert

Blätterteig mit Yuzu-Creme und Olivenöl-Eis

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.