

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

VORSPEISEN

Tintenfisch nach Müllerin Art, Seespargel und Kapernblättern
€ 24

Sashimi aus leicht geräucherter Gelbschwanzmakrele,
Mixed Pickles und Frühlingszwiebel-Mayo
€ 28

Seebarsch roh, Jalapeño, Emulsion aus Limette und
rosa Pfeffer, eingelegte Kumquats
€ 27

Tartare aus rotem Thunfisch, Kapern, Oliven
und Mousse aus Ochsenherztomate
€ 30

Gebratener Kräuterseitling mit grüner Soße und Büffel-Barilotto-Käse
€ 22

REIS-UND NUDELGERICHTE

Spaghettone mit Venusmuscheln und Petersilienpesto
€ 28

Pacchero mit Knurrhahn und grünem Chili
€ 28

Linguina mit Seeigelfleisch und Seespargel aus dem Glas
€ 30

Devozione... Nudeln mit Corbarino-Tomate
€ 24

Risotto mit Basilikum-Extrakt gekocht, Creme aus 30 Monate gereiftem
Parmiggiano Reggiano-Käse und Pesto aus Mandeln aus Trapani
€ 28

HAUPTGANG

Auberginensteak, Tomatenchips, Baba Ganoush
und Chlorophyll aus griechischem Basilikum
€ 24

Kabaljau in Garflüssigkeit,
Creme aus geräucherten Auberginen, Tomaten-Basilikum-Chutney
€ 32

Gebratener Fang des Tages, Emulsion aus gepfefferten
Miesmuscheln, salziges Gelee aus Zitronen Selleriefondant
€ 32

Paniertes Schwertfischschnitzel (für zwei Personen)
€ 60

Gegrillter Tintenfisch mit Emulsion auf galicische
Art und Petersilienchlorophyll
(für zwei Personen)
€ 60

BEILAGEN

Spinat in piemontesischer Manteca-Butter
€ 10

Dreifach gegarte Kartoffeln
€ 10

Endiviensalat auf Carettiera-Art
€ 8

Ochsenherztomaten-Salat
€ 7

DESSERTS

Tiramigiù
€ 12

Cheesecake mit rohen Himbeeren und Vanillestreuseln
€ 12

Auswahl an hausgemachtem Speiseeis und Sorbets
2 Kugeln € 8
3 Kugeln € 12

WIFI: Riviera-Friends
PASSWORD: WelcomeRiviera0822