San Vigilio - Garda

RIVIERA
RESTAURANT

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuschel auf Maisvariation und Chorizo
€ 28

Rote Garnele, Kürbisgazpacho mit seinen Kernen
€ 32

Vitello tonnato "Riviera"
€ 26

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

NUDEL- UND REISGERICHTE

Spaghettone 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 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

Brokkoli mit Cashewkernen, Sonnenblumenkernen und Hefeflockenpulver
€ 10

Dreifach gekochte Kartoffeln
€ 10

Scarola nach "alla carrettiera"-Art
€ 10

Stängelkohl, in der Pfanne geschwenkt
€ 10

Filette Water *€ 5* • Soft drinks *€ 3,5* • Waisse *€ 9* • 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

Rosenkuchen mit Tonkabohnen-Vanillecreme
€ 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* • Waisse *€ 9* • 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

Rote Garnele, Kürbisgazpacho mit seinen Kernen

Gebratene Jakobsmuschel auf Maisvariation und Chorizo

Gnocchi mit geräuchertem Algenbutter, Seeigel-Emulsion und Heringskaviar

Rote Garnele, Kürbisgazpacho mit seinen Kernen

Tagesfang mit Stängelkohlcreme und marinierten Rüben

Pre-dessert

Haselnuss

Kleine Patisserie

€ 120

Das Degustationsmenü wird für alle Gäste am Tisch serviert

Filette Water *€ 5* • Soft drinks *€ 3,5* • Waisse *€ 9* • 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.