San Vigilio - Garda

RIVIERA
RESTAURANT

ANTIPASTI

Capasanta scottata su variazione di mais e chorizo
€ 28

Gambero rosso, gazpacho di zucca e i suoi semi
€ 32

Vitello tonnato "Riviera"
€ 26

Verza alla mugnaia, variazione di capperi, prezzemolo e limone
€ 24

PRIMI

Spaghettone con vongole veraci e pesto di prezzemolo
€ 28

Calamarata orientale con estratto di finocchio, cozze e salicornia
€ 30

Fresine alla busara di scampi e limone
€ 32

Devozione... Pacchero al pomodoro corbarino
€ 24

Risotto alla zucca, senape in grani, fonduta di Blu di capra ed essenza al rosmarino
€ 28

Gnocchi con burro affumicato alle alghe, emulsione di ricci e caviale di aringa
€ 32

SECONDI

Funghi di stagione cotti e crudi con salsa olandese, gel al prezzemolo e dragoncello

€ 26

Pescato del giorno con crema di cime di rapa e rape marinate

€ 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

Broccoli con anacardi, semi di girasole e polvere di lievito

€ 10

Patate in tripla cottura

€ 10

Scarola alla carrettiera

€ 10

Cime di rapa ripassate

€ 10

Acqua Filette € 5 • Bevande analcoliche € 3,5 • Birra € 9 • 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 somministrarti crudi sono stati sottoposti a bonifica tramite trattamento di congelamento così come previsto dal Reg. UE 853/2004.

DOLCI

Tiramigiù

€ 12

Torta di rose con crema alla fava tonka e vaniglia

€ 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 € 9 • 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 somministrarti 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

Gambero rosso, gazpacho di zucca e i suoi semi

Capasanta scottata su variazione di mais e chorizo

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

Risotto alla zucca, senape in grani,
fonduta di Blu di capra ed essenza al rosmarino

Pescato del giorno con crema di cime di rapa e rape marinate

Pre-dessert

Nocciola

Piccola pasticceria

€ 120

Il menu degustazione è valido per l'intero tavolo

Acqua Filette € 5 • Bevande analcoliche € 3,5 • Birra € 9 • 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 somministrarti crudi sono stati sottoposti a bonifica tramite trattamento di congelamento così come previsto dal Reg. UE 853/2004.