

San Vigilio - Garda

# RIVIERA

## RESTAURANT

### VORSPEISEN

Gebratener Tintenfisch, Kartoffeln, Zichorie und Kapernblätter

€ 26

Forellen-Ceviche auf mediterrane Art

€ 28

Rote Garnele mit Kürbis-Gazpacho und Körner-Crunch

€ 32

Tatar von der Garronese Veneta, Gewürzgurken,  
süß-saure Zwiebel, Senf-Emulsion und Eigelb

€ 24

Marinierter Brauner Kräuter-Seitling,  
Parmigiano Reggiano-Mousse und Trüffel

€ 26

### NUDEL- UND REISGERICHTE

Spaghettoni mit Venusmuscheln und Petersilienpesto

€ 28

Linguine mit Kapern, Zitrone und Thunfischrogen

€ 30

Pacchero mit Tintenfischragout auf Marinara-Art

€ 30

Hingabe... Pasta mit Corbarino-Tomaten

€ 24

Risotto mit Parmigiano Reggiano Vacche Rosse  
mit 30-monatiger Reifung und Trüffel

€ 32

# HAUPTGERICHTE

Blumenkohlsteak, Kapernchutney  
und Gemüse- Bagna Cauda  
€ 24

Kabeljau mit Artischocken nach römischer Art und Minze  
€ 32

Geschmorte Rinderbacke mit Petersiliensauce und Knollensellerie  
€ 28

Schwertfisch nach Mailänder Art  
(für zwei Personen)  
€ 60

Gegrillter Oktopus nach Galizischer Art mit Petersilienchlorophyll  
(für zwei Personen)  
€ 60

# BEILAGEN

Spinat mit piemontesischer Manteca-Butter  
€ 10

Dreifach gegarte Pommes frites  
€ 10

Spargelchicorée nach römischer Art  
€ 10

Gedünsteter Stängelkohl  
€ 10

WIFI: Riviera-Friends  
PASSWORD: WelcomeRiviera0822

San Vigilio - Garda

# RIVIERA

RESTAURANT

## 6 GÄNGE DEGUSTATIONSMENÜ

### VORSPEISEN

Forellen-Ceviche nach mediterraner Art

Rote Garnele mit Kürbisgaspacho und Körnern

### NUDEL- UND REISGERICHT

Linguine mit Kapern, Zitrone und Thunfischrogen

### HAUPTGERICHT

Oktopus-Tentakel

Kabeljau mit Artischocken nach römischer Art und Minze

### DESSERT

€ 120

# DEGUSTATIONSMENÜ MIT FLEISCH

(4 Gänge)

## VORSPEISE

Tatar von der Garronese Veneta, Gewürzgurken,  
süß-saure Zwiebel, Senfemulsion und Eigelb

## NUDEL- UND REISGERICHT

Risotto mit Parmigiano Vacche Rosse  
mit 30-monatiger Reifung und Trüffel

## HAUPTGERICHT

Geschmorte Rinderwange mit grüner Soße und Knollensellerie

## DESSERT

€ 80

# FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ

(4 Gänge)

## VORSPEISE

Forellen-Ceviche nach mediterraner Art

## NUDEL- UND REISGERICHT

Pacchero mit Tintenfischragout nach *Marinara*-Art

## HAUPTGERICHT

Kabeljau mit Artischocken nach römischer Art und Minze

## DESSERT

€ 90

WIFI: Riviera-Friends

PASSWORD: WelcomeRiviera0822

San Vigilio - Garda

# RIVIERA

## RESTAURANT

### VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ (4 Gänge)

#### VORSPEISE

Marinierter Brauner Kräuter-Seitling,  
Parmigiano Reggiano-Mousse und Trüffel

#### NUDEL-UND REISGERICHT

Risotto mit Parmigiano Vacche Rosse  
mit 30-monatiger Reifung und Trüffel

#### HAUPTGERICHT

Blumenkohlsteak, Kapernchutney und Gemüse-Bagna Cauda

#### DESSERT

€ 80

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

### DESSERTS

Tiramigù

€ 12

Millefeuille, Marsala-Mousse,  
getrocknete Früchte und Vanille

€ 12

Auswahl an Sorbets

2 Kugeln € 8

3 Kugeln € 12

Käseauswahl, begleitet von Marmeladen der Saison,  
Honig und Trockenfrüchte-Pan Brioche

3 Käsesorten 14 €

5 Käsesorten 20 €

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.