

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

ANTIPASTI

Totano scottato, patate, cicoria e foglie di capperi
€ 26

Ceviche di trota alla mediterranea
€ 28

Gambero rosso con gazpacho di zucca e croccante di semi
€ 32

Tartare di Garronese Veneta, cetriolini,
cipolla in agrodolce, emulsione di senape e tuorlo d'uovo
€ 24

Cardoncello in carpione,
spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo
€ 26

PRIMI

Spaghettoni con vongole veraci e pesto di prezzemolo
€ 28

Linguina con capperi, limone e bottarga di tonno
€ 30

Paccheri con ragout di calamari alla marinara
€ 30

Devozione... Pasta al pomodoro corbarino
€ 24

Risotto al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi e tartufo
€ 32

SECONDI

Bistecca di cavolfiore,
chutney di capperi e bagna cauda di verdure
€ 24

Baccalà con carciofo alla romana e menta
€ 32

Guancia brasata con salsa verde e sedano rapa
€ 28

Milanese di pesce spada
(per due persone)
€ 60

Polpo alla griglia con emulsione alla gallega
e clorofilla di prezzemolo
(per due persone)
€ 60

CONTORNI

Spinaci al burro di manteca piemontese
€ 10

Patate in tripla cottura
€ 10

Puntarelle alla romana
€ 10

Cime di rapa
€ 10

WIFI: Riviera-Friends
PASSWORD: WelcomeRiviera0822

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

MENU DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

ANTIPASTI

Ceviche di trota alla mediterranea

Gambero rosso con gazpacho di zucca e semi

PRIMO

Linguina con capperi, limone e bottarga di tonno

SECONDI

Tentacolo di polpo

Baccalà con carciofo alla romana e menta

DOLCE

€ 120

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

(4 portate)

ANTIPASTO

Tartare di Garronese Veneta, cetriolini,
cipolla in agrodolce, emulsione di senape e tuorlo d'uovo

PRIMO

Risotto al Parmigiano Vacche Rosse 30 mesi e tartufo

SECONDO

Guancia brasata con salsa verde e sedano rapa

DOLCE

€ 80

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

(4 portate)

ANTIPASTO

Ceviche di trota alla mediterranea

PRIMO

Pacchero con ragout di calamari alla marinara

SECONDO

Baccalà con carciofo alla romana e menta

DOLCE

€ 90

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 somministrati 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 VEGETARIANO

(4 portate)

ANTIPASTO

Cardoncello in carpione,
spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo

PRIMO

Risotto al Parmigiano Vacche Rosse 30 mesi e tartufo

SECONDO

Bistecca di cavolfiore,
chutney di capperi e bagna cauda vegetale

DOLCE

€ 80

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 somministrati crudi sono stati sottoposti a bonifica tramite trattamento di congelamento così come previsto dal Reg. UE 853/2004.

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

DOLCI

Tiramigiù

€ 12

Millefoglie con spuma al Marsala, frutta secca e vaniglia

€ 12

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

2 gusti € 8

3 gusti € 12

Selezione di formaggi, accompagnati da confetture di stagione,
miele e pan brioche alla frutta secca

3 formaggi € 14

5 formaggi € 20

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 somministrati crudi sono stati sottoposti a bonifica tramite trattamento di congelamento così come previsto dal Reg. UE 853/2004.