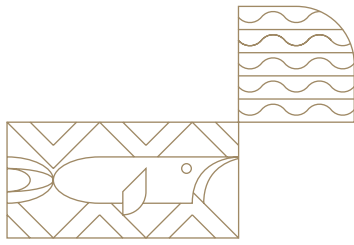


KLASSIKER

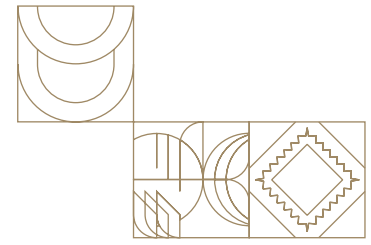
- Handwerkliches Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter** 5
- Sauerteigbrot aus Vollkornmehlen, serviert mit aufgeschlagener Butter.
- Allergene: 1, 7*
-
- Vitello tonnato** 26
- Niedrig gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Bauchsauce und kräftigem Kalbsjus.
- Allergene: 3, 4, 5, 9, 10*
-
- Gegrillter Tintenfisch aus dem Mittelmeer** 30
- Über Holzkohle gegrillter Tintenfisch mit Kichererbsen-Hummus, frischer 'Nduja und Zitrone.
- Allergene: 6, 7, 11, 14*
-
- Cacio-e-Pepe-Ravioli mit roter Garnele** 32
- Cremitig gefüllte Cacio-e-Pepe-Ravioli mit roter Garnele* und Queller.
- Allergene: 1, 2, 3, 7*
-
- Fusillone mit Meeresfrüchten** 34
- Fusillone „Metodo Massi“ mit Meeresfrüchtesauce und einer Auswahl an rohen und gegarten Fischen und Krustentieren*.
- Allergene: 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14*
-
- Rinderfilet Rossini** 42
- Rinderfilet mit sautiertem Babyspinat, Foie gras*, geröstetem Brot, schwarzem Trüffel und Kalbsjus.
- Allergene: 1, 7, 9, 10*
-
- Stör mit Pilzen und Champagner** 32
- Stör „Il Naviglio“ mit Chinakohl, sautierten Cardoncello-Pilzen und Champagnersauce.
- Allergene: 4, 7, 12*
-
- Samtige Gemüsevelouté der Saison** 20
- Cremitige Suppe aus saisonalem Marktgemüse mit Brotcroûtons und Parmesan.
- Allergene: 1, 7, 9*

DEGUSTATIONSMENÜS

- Italien auf dem Tisch** 90
- Fünf-Gänge-Degustationsmenü mit Klassikern der italienischen Küche, modern interpretiert.
-
- Pflanzliche Essenz** 65
- Vier-Gänge-Degustationsmenü aus unseren vegetarischen Gerichten, für ein frisches und kreatives Geschmackserlebnis.



Lerive Bistro



GEMÜSE

Ei bei 63°C	22
Cremiges Ei bei 63°C gegart mit Babyspinat, Rosinen, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano von roten Kühen.	
<i>Allergene: 3, 5, 7, 8</i>	
Gegrillter Radicchio	18
Über Holzkohle gegrillter Radicchio mit Haselnüssen, Gemüsejus und Blue del Garda.	
<i>Allergene: 5, 7, 8, 11</i>	
Geröstete San-Marzano-Tomate	18
Geröstete San-Marzano-Tomate mit Mandeln, Basilikum und knusprigen Brotbröseln.	
<i>Allergene: 5, 8, 11</i>	
Salatherz	15
Salatherz mit saisonalem Baby-Gemüse und Zitronen-Vinaigrette.	
Kartoffel-Millefeuille mit Butter und Thymian	15
Extra-Large Agria Kartoffel-Millefeuille mit Butter und Thymian.	
<i>Allergene: 7</i>	

VORSPEISEN

Tatar vom piemonteser Fassona-Rind	28
Mit dem Messer geschnittenes Fassona-Rindertatar, am Tisch mit klassischen Beilagen serviert.	
<i>Allergene: 1, 3, 4, 5, 10, 12</i>	
Forellen-Carpaccio auf knusprigem Crostone	24
Forellen-Carpaccio mit geröstetem Brioche, Orange, wildem Fenchel und Meerrettich.	
<i>Allergene: 1, 3, 4, 7</i>	
Riesengarnelen mit Cocktailsauce	28
Pochierte Garnelen mit klassischer Cocktailsauce, krausem Salat und Petersilienöl.	
<i>Allergene: 2, 3, 6, 12</i>	
Auswahl von 24 Monate gereiftem "Ruliano"-Rohschinken	26
Auswahl von 24 Monate gereiftem "Ruliano"-Rohschinken, serviert mit warmem frittiertem Gnocco und hausgemachter Gardiniera.	
<i>Allergene: 1, 3, 7, 12</i>	

ERSTE GÄNGE

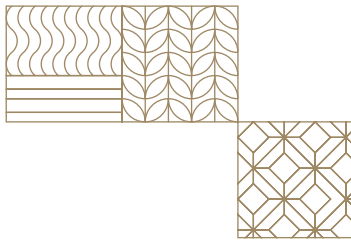
Pacchero mit Hummer	40
Hummer* mit Pacchero „Metodo Massi“, San-Marzano-Tomate, Bisque und Basilikum.	
<i>Allergene: 1, 2, 7, 9, 12</i>	
Spaghettone mit Butter, Zitrone und Kaviar	32
Kaviar der Auswahl „Il Naviglio“ mit Spaghettone „Metodo Massi“, Butter und Zitrone.	
<i>Allergene: 1, 4, 7</i>	
Spargelrisotto	28
Risotto aus „San Massimo“-Reservereis mit Spargel und Vanille aus Madagaskar.	
<i>Allergene: 7</i>	
Lasagne mit handgeschnittenem Ragù	25
Traditionelle Lasagne mit handgehacktem Ragù und Parmesan.	
<i>Allergene: 1, 3, 7, 9, 12</i>	

HAUPTGERICHTE

Entenbrust mit Orange	32
Mit Honig glasierte Barberie-Entenbrust mit Orange und geschmortem belgischem Endiviensalat.	
<i>Allergene: 7, 10, 12</i>	
Geschmorte Kalbsbacke mit Gropello	28
Kalbsbacke im „Sincette“ Gropello-Wein langsam geschmort, serviert mit Polenta.	
<i>Allergene: 1, 7, 12</i>	
Gegrillter Oktopus	32
Über Holzkohle gegrillter Oktopus mit gestampften Petersilienkartoffeln und Tomaten-Chutney.	
<i>Allergene: 4, 7</i>	
Zander im Meeresfond	30
Zander in aromatischem Meeresfond mit Tomaten, Oliven, Kapern und Polenta.	
<i>Allergene: 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14</i>	

Elenco degli ingredienti considerati allergeni Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



SPEZIALITÄTEN ZUM TEILEN

Kaviar-Auswahl „Il Naviglio“ 75

30 g Kaviar „Il Naviglio“, serviert mit Blinis und Crème fraîche.

Allergene: 1, 3, 4, 7

Auswahl roher Fische und Krustentiere 120

Auswahl an rohen Fischen* und Krustentieren* je nach Marktangebot, serviert mit Mignonette, Zitrone und Tabasco.

Allergene: 2, 4, 6, 12, 14

Fang des Tages in Salzkruste 100

Fisch des Tages in Salzkruste gegart, mit gedämpftem Gemüse und Sauce Hollandaise.

Allergene: 3, 4, 7, 9

Niedrigtemperatur gegartes Rinderkotelett 70

Niedrigtemperatur gegartes Rinderkotelett mit Chimichurri und Blumenkohl Mornay.

Allergene: 7, 9, 10, 12

Focaccia barese 25

Traditionelle Focaccia aus Bari mit Tomaten, Kastanienhonig und zerstampftem Schweineschmalz mit Rosmarin und rosa Pfeffer.

Allergene: 1

Gedeck 5

Inklusive Grissini, Focaccia, Gruß aus der Küche und kleiner Pâtisserie.

Allergene: 1

*Produkt ursprünglich tiefgekühlt

Eine sensorische Reise durch die Saisonalität. Jedes Gericht entsteht aus der Tradition, neu interpretiert mit modernen Techniken, auf der Suche nach einem Gleichgewicht zwischen Konsistenz und Geschmack, um die Rohstoffe bestmöglich zu betonen.

Einfachheit ist nicht banal.

