

la
Veranda

HOTEL RIVALAGO

antipasti

*Uovo morbido, fonduta al
Parmigiano e insalata di asparagi*

*Tartare di trota, salsa al rafano
e insalatina di primavera*

*Carpaccio di storione affumicato,
emulsione alle alghe
e gel allo yogurt*

*Crema fredda di pomodorini
datterino, stracciatella di bufala e
crostone di pane*

primi

*Risotto mantecato alla crema di
asparagi e stracchino
delle Valli Orobiche*

Cavatelli al ragù di pesci di lago

*Spaghetto con melanzane,
pomodoro e ricotta salata*

*Crema di verdure dell'orto
al profumo di pesto*

secondi

*Guancetta di vitello
brasata al Curtefranca e purea di
patate*

*Fritto misto di calamari,
gamberi e verdure*

*Pescato di lago spadellato,
spinaci saltati profumati agli
agrumi*

*Persico dorato alla salvia
con patate novelle arrostate*

dolci

*Mousse al cioccolato bianco
con sorbetto alle more*

*Torta morbida al cioccolato e
nocciole,
crumble salato e salsa al cioccolato*

Selezione di gelati e sorbetti

Selezione di formaggi

Il menù propone piatti della tradizione, elaborati con passione e tecnica dallo chef Marco Acquaroli. Protagonisti rimangono sempre le materie prime locali d'eccellenza. Molti dei prodotti che utilizziamo sono Presidi Slow Food, comunità di piccoli artigiani che preservano prodotti tipici, saperi antichi e territori da tutelare.

I prodotti potrebbero contenere allergeni o essere in contatto con prodotti contenenti allergeni. Se avete delle allergie o intolleranze alimentari vi invitiamo a comunicarcele prima il prima possibile.