ANTIPASTI

STARTERS

Rombo arrosto in salsa agrodolce, grue di cacao e caviale 19.-

Roasted turbot in sweetsoursauce, cocoa nibs and caviar

Gebratener steinbutt in süßsauer sauce, kakao und kaviar

Terrina di coda di bue con porcini e salsa verde 16.-

Oxtail terrine with porcini and greensauce

Ochsenschwanzterrine mit steinpilz und grüner sauce

Uovo CBT croccante con pasta kataifi, pecorino e tartufo 14.-

Crispy CBT egg with kataifi, pecorino cheese and truffle

Knuspriges CBT Ei mit Kataifi, pecorino käse und trüffel

SPECIALITA' TOSCANA

TUSCAN SPECIALTY

Tagliere di salumi e formaggi toscani con miele e confetture 18.-

Tuscan cured meats and cheese platter served with honey and fruit preserves

Toskanische Aufschnitt- und Käseplatte mit Honig und hausgemachten Konfitüren

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliatelle ai funghi porcini, scampi e melagrana 22.-

Tagliatelle pasta with porcini, prawns and pomegranate

Tagliatelle nudel mit steinpilzen, scampi und granatapfel

Risotto allo zafferano con blu di capra e mandorle 18.-

Saffron risotto with goat blue cheese and almonds

Safran risotto mit ziegen käse und mandeln

Tagliolini con anatra e tartufo 18.-

Tagliolini pasta with duck and truffle

Tagliolini nudel mit ente und trüffel

Ravioli ripieni di ostrica con uova di trota, salicornia e funghi 23.-

Oyster filled ravioli with trout roe,sea asparagus and mushrooms

Gefüllte ravioli mit austern , forellenkaviar und pilzen

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Pescato del Giorno con salsa e verdurine 26.-

Catch of the day with sauce and vegetables

Fisch des tages mit soßse und gemuse

Controfiletto di Agnello con salsa spinaci e cremoso di patae * 25.-

Lamb sirloin with spinach sauce and potato cream

Lammfilet mit spinat sauce und kartoffelpuffer

Trancio di zucca arrostita con salsa al lievito e cardoncelli 16.-

Grilled Pumpkin slice with yeast sauce and mushrooms

Kürbisschnitte gegrillt mit hefesauce und pilzen

SPECIALITA' TOSCANA

TUSCAN SPECIALTY

Bistecca alla Fiorentina con contorno (min 1 kg) * 7,5 x 100gr

Florentine-style T-bone steak with side dish / mit Beilage (min 1 kg)

DESSERTS

Tiramisù classico 7.-
Classic Tiramisu

Panna cotta con crumble al tè verde e salsina 8.-
Panna cotta with green tea crumble and sauce

Dessert del giorno 7.-
Dessert of the day
Nachtisch des Tages

SPECIALITA' TOSCANA
TUSCAN SPECIALTY

Cantucci e Vin Santo 7.-
Cantucci and Vin Santo

Coperto e servizio - Cover charge and service - Gedeck und Servicegebuehr 3.-

RIVA TOSCANA
GOLF RESORT & SPA

Home made

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Prodotto con le olive del Golf
Made from golf's Olives

PORTALO CON TE!

BOTT. 0,5 L. .....15€
BOTT. 0,75L. .....20€
LATT. 3 L. .....50€
LATT. 5 L. .....75€

In vendita presso la reception hotel
On sale at hotel reception

ALLERGENI

ALLERGENS

Glutine - gluten - Gluten

Uova - eggs - Eier

Lattosio - lactose - Laktose

Frutta a guscio - nuts - Nuesse

Sedano - celery - Sellerie

Pesce, molluschi, crostacei - Fish, molluscs, crustaceans - Fisch, Krebstiere, Weichtiere,

Solfiti , Sulfur, Sulfite

Senape, mustard, Senf

** Le portate contrassegnate prevedono un supplemento per gli ospiti in Mezza Pensione*
** Dishes marked with an asterisk are subject to a supplement for Half Board guests*
** Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Gerichte sind für Gäste mit Halbpension aufpreispflichtig*

In caso di indisponibilità' del prodotto fresco, verrà' utilizzato quello congelato/abbattuto
Fresh products are subject to availability; if unavailable, high-quality frozen or blast-chilled products may be used
Frische Produkte je nach Verfügbarkeit; andernfalls können schockgefrostete oder tiefgekühlte Produkte verwendet werden