

BAR GELATERIA
RISTORANTE PIZZERIA

l'ora



L'ORA - RIVA DEL GARDA (TN)
chef IVAN DOSKOVIC

ANTIPASTO
Vorspeise Starter

Tartare di carne salada della macelleria Bertoldi all'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino di Maso Bòtes con susina di Dro, noci del Bleggio e spuma di Trentingrana

Tatar vom Carne Salada von der Macelleria Bertoldi mit nativem Olivenöl extra DOP Garda Trentino von Maso Bòtes mit Zwetschge aus Dro, Walnüssen aus Bleggio und Trentingrana-Schaum

Carne salada tartare from Bertoldi butcher's shop with DOP Garda Trentino extra virgin olive oil from Maso Bòtes, Dro plum, Bleggio walnuts and a Trentingrana mousse

PRIMO
Erster Gang First course

Tagliatella alla farina di castagne di Drena con ragù di cervo

Tagliatelle aus Kastanienmehl aus Drena mit Hirschragout

Drena chestnut flour tagliatelle served with a venison ragu

DESSERT

Gnocco boemo con la susina di Dro

Böhmischer Knödel mit Zwetschge aus Dro

Bohemian dumpling with Dro plum

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 35.00