

— • RISTORANTE • —

Antiche Mura

RIVA DEL GARDA

PATATE E NOCI

chef DAVID CATTOI e MAMADOU GUEYE

BENVENUTO DELLA CUCINA

Amuse bouche

ANTIPASTO

Vorspeise Starter

Salmerino Trota Oro in crosta di noci del Bleggio,
crema di patate al limone e cime di rapa

Saibling Trota Oro, in einer Kruste aus Walnüssen aus
Bleggio, Kartoffelcreme mit Zitrone und Stängelkohl

Trota Oro char in a Bleggio walnut crust,
lemon potato cream, and broccoli rabe

PRIMO

Erster Gang First course

Tortelli ripieni di zucca, tartare di carne salada
della Macelleria Bertoldi, Trentingrana,
noci e maggiorana

Tortelli mit Kürbisfüllung, Tatar vom Carne Salada
von der Macelleria Bertoldi, Trentingrana,
Walnüssen und Majoran

Pumpkin-filled tortelli, carne salada tartare
from Macelleria Bertoldi, Trentingrana cheese,
walnuts, and marjoram

SECONDO

Zweiter Gang Main course

Controfiletto di cervo, patate
della Val di Gresta affumicate, finferli in
agrodolce, insalata di cavolo cappuccio,
melograno e noci

Entrecôte vom Hirsch, geräucherte Kartoffeln aus dem
Val di Gresta, süßsauer eingelegte Pfifferlinge, Krautsalat,
Granatapfel und Walnüsse

Venison sirloin, smoked Val di Gresta potatoes,
sweet and sour chanterelles, cabbage salad,
pomegranate, and walnuts

DESSERT

Mousse al cioccolato bianco, zenzero,
noci caramellate e gel di clementine

Piccola pasticceria

Weißer Schokoladenmousse, Ingwer, karamellisierte
Walnüsse und Clementinengelee

Kleingebäck

White chocolate mousse, ginger, caramelised
walnuts, and clementine gel

Mini pastries

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 65,00

Un filo di olio extravergine d'oliva Garda Trentino per rendere speciale ogni piatto!

Ein Spritzer natives Olivenöl extra aus dem Garda Trentino, um jedem Gericht eine besondere Note zu verleihen!

A drizzle of extra virgin olive oil from Garda Trentino to elevate every dish!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO
Natives Olivenöl extra in Bio-Qualität
Organic extra virgin olive oil

MILLENARIO
Maso Bòtes

Millenario viene prodotto con le olive degli alberi secolari più antichi di tutto il Garda Trentino, raccolte a piena invaiatura. Presidio Slow Food

Olio Millenario wird aus den vollreif geernteten Oliven der ältesten Exemplare unter den jahrhundertealten Olivenbäumen im gesamten Garda Trentino hergestellt. Presidio Slow Food

Millenario is crafted using olives from centuries-old trees in Garda Trentino, harvested at their peak ripeness. Slow Food Presidium



Foglia di carciofo, erba falciata
Artischockenblatt, gemähtes Gras
Artichoke leaf, mown grass



Prevalenza piccante e piacevole amaro
Leicht dominierende Schärfe und angenehm bitterer Geschmack
Predominantly spicy with a pleasant bitterness



Monocultivar Casaliva
Sortenreines Öl aus Casaliva-Oliven
Monocultivar Casaliva

Dalla terra al piatto, portare in tavola
un menù che dia risalto ai prodotti
e ai sapori del territorio è un lavoro
di squadra. Collaborano con noi:

Ein Menü auf den Tisch zu bringen,
das die Produkte und Genüsse der Region – vom
Feld auf den Teller – ins Rampenlicht stellt,
ist Teamarbeit. Folgende Betriebe arbeiten
mit uns zusammen:

Crafting a menu that celebrates the region's
products and flavours is a collaborative
endeavour from field to table. We partner with:

GENESI FRUTTA
TROTA ORO
MACELLERIA BERTOLDI