

— • RISTORANTE • —

Antiche Mura

RIVA DEL GARDA

“MARONI” E VINO

chef DAVID CATTOI e MAMADOU GUEYE

BENVENUTO DELLA CUCINA

Amuse bouche

ANTIPASTO

Vorspeise Starter

Battuta di Garronese Veneta, riduzione al vino
Morè della Cantina Comai, ovetto di quaglia,
cipolla in agrodolce, spuma di borlotti

Tatar vom Garronese Veneta-Rind, Weinreduktion vom
Morè aus der Cantina Comai, Wachtelei, süßsauer
eingelegte Zwiebel, Borlotti-Bohnen-Mousse

Venetian Garronese beef tartare, Morè wine reduction
from Cantina Comai, quail egg, sweet and sour onion,
borlotti bean foam

PRIMO

Erster Gang First course

Gnocchi di patate e farina di marroni ripieni
di taleggio, radicchio tardivo e tartufo uncinato

Gnocchi aus Kartoffeln und Maronimehl, gefüllt
mit Taleggio, Radicchio tardivo und Uncinatum-Trüffel

Potato and chestnut flour gnocchi stuffed with Taleggio,
late radicchio, and black truffle

SECONDO

Zweiter Gang Main course

Guancia di vitello al vino Enantio della Cantina
Roeno, topinambur, cavoletti
di Bruxelles e marroni di Drena

Kalbsbäckchen in Rotweinsauce vom Enantio
aus der Cantina Roeno, Topinambur,
Rosenkohl und Maroni aus Drena

Veal cheek with Enantio wine from Cantina Roeno,
Jerusalem artichoke, Brussels sprouts,
and Drena chestnuts

DESSERT

Crema brûlée alla vaniglia, marroni,
gelato al vin brulé

Piccola pasticceria

Crème brûlée mit Vanille, Maroni,
Glühwein-Eis

Kleingebäck

Vanilla crème brûlée, chestnuts,
mulled wine ice cream

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

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:

CANTINA ROENO
GENESI FRUTTA
TROTA ORO
MACELLERIA BERTOLDI