

BAR GELATERIA  
RISTORANTE PIZZERIA

**l'ORA**



**CARNE SALADA**

chef IVAN DOSKOVIC

**ANTIPASTO**  
**Vorspeise Starter**

Carpaccio di carne salada della Macelleria Bertoldi con rucola e scaglie di Trentingrana

Carpaccio vom Carne Salada aus der Macelleria Bertoldi mit Rucola und Trentingrana-Splittern

Macelleria Bertoldi carne salada carpaccio with rocket and Trentingrana cheese shavings

*LORÉ CHARDONNAY*  
*Cantina di Riva*

**PRIMO**  
**Erster Gang First course**

Strangolapreti al burro di malga, salvia e speck croccante della Macelleria Cis

Strangolapreti mit Almbutter, Salbei und knusprigem Speck aus der Macelleria Cis

Strangolapreti pasta with alpine butter, sage, and crispy Macelleria Cis speck

*MASO ÉLESI PINOT NERO*  
*Cantina di Riva*

**SECONDO**  
**Zweiter Gang Main course**

Carne salada ai ferri con fagioli borlotti e olio evo

Gegrilltes Carne Salada mit Borlotti-Bohnen und nativem Olivenöl extra

Grilled carne salada with borlotti beans and extra virgin olive oil

*MORÈR REBO*  
*Cantina Comai*

## **DESSERT**

Strudel di mele

Apfelstrudel

Apple strudel

Acqua e caffè  
Wasser und Kaffee  
Water and coffee  
**€ 45,00**

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 DOP**  
**Natives Olivenöl extra DOP**  
**DOP extra virgin olive oil**

*IMPERIALE*  
*Agraria Riva del Garda*

Imperiale è l'olio che più rispetta la tipicità del nostro territorio, quello a tradizione olivicola più settentrionale del mondo

Imperiale ist das Öl, das der Besonderheit unserer Gegend als nördlichstes Olivenanbaugebiet der Welt am besten gerecht wird

Imperiale best respects the characteristics of our local land, the northernmost olive-growing region in the world



*Sentore d'erba, mandorla verde*  
*Aroma von Gras, grüner Mandel*  
*Aroma of grass, green almond*



*Leggera sensazione di amaro e più viva di piccante.*  
*Leicht bittere und etwas intensivere scharfe Note*  
*Slightly bitter and somewhat spicy*

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:

**MACELLERIA BERTOLDI**  
**MACELLERIA CIS**