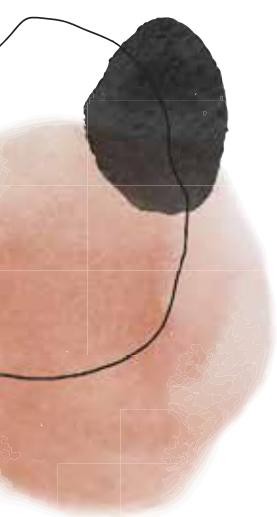


— RISTORANTE —

# Antiche Mura

RIVA DEL GARDA



“Ci sono momenti che richiedono tempo per essere vissuti davvero e  
altri che invece emozionano prima ancora d’essere vissuti.  
Scegli il tuo momento.”



# MENÙ DEGUSTAZIONE

---

## TASTING MENÙ

QUATTRO PORTATE - FOUR COURSES

### BENVENUTO DELLA CUCINA

### AMUSE BOUCHE

#### ANTIPASTO

Gamberi in pasta kataifi, crema di zucchine e  
menta, bisque al lime

#### ENTRÉE

Prawns in kataifi pastry, courgettes and mint  
with a lime reduction

#### PRIMO PIATTO

Tagliolini fatti in casa al tartufo estivo

#### FIRST COURSE

Tagliolini pasta with black truffle

#### SECONDO PIATTO

Filetto di manzo con cornetti nostrani,  
porcini, riduzione al Porto, fichi

#### SECOND COURSE

Beef fillet with local green beans,  
porcini mushrooms, Port wine reduction and figs

#### DOLCE

Mousse latte nocciola, popcorn caramellati,  
sorbetto ai frutti rossi

#### DESSERT

Milk and hazelnuts chocolate mousse,  
caramelized pop-corn and red fruits sorbet

#### PICCOLA PASTICCERIA

#### PETIT FOUR

Il menù è proposto per l'intero tavolo al prezzo di 65.00 € a persona  
The menu is proposed for the whole table at a price of 65 euros per person

Abbinamento vini 30.00 € a persona - Wine pairing 30.00 euros per person

# MENÙ DEGUSTAZIONE

---

## TASTING MENÙ

TRE PORTATE - THREE COURSES

BENVENUTO DELLA CUCINA

AMUSE BOUCHE

PRIMO PIATTO

Maccheroni "Gragnano Gentile"  
all'astice selvaggio, fiori di zucchina, pistacchio

FIRST COURSE

Maccheroni "Gragnano Gentile" with wild lobster,  
courgette flowers and pistachios

SECONDO PIATTO

Saltimbocca di lavarello del Garda,  
coulis di pomodoro, insalatina estiva

SECOND COURSE

Garda whitefish saltimbocca,  
tomato coulis and summer salad

DOLCE

Mousse latte nocciola, popcorn caramellati,  
sorbetto ai frutti rossi

DESSERT

Milk and hazelnuts chocolate mousse,  
caramelized pop-corn and red fruits sorbet

PICCOLA PASTICCERIA

PETIT FOUR

Il menù è proposto per l'intero tavolo al prezzo di 52.00 € a persona  
The menu is proposed for the whole table at a price of 52 euros per person

Abbinamento vini 24.00 € a persona - Wine pairing 24.00 euros per person





---

❖ ————— ♀ ————— ❖

**MENÙ**  
**À LA CARTE**

---

❖ ————— ♀ ————— ❖

# ANTIPASTI

---

## APPETIZER



Gamberi in pasta kataifi, zucchine e menta, bisque al lime

Prawns in kataifi pastry, courgettes and mint with a lime reduction

20.00 €

Polpo scottato, crema di melanzana affumicata, pesca, basilico

Seared octopus, smoked aubergine cream, peach and basil

19.00 €

Tartare di salmerino alpino “Trota Oro” e le sue uova,

limone del Garda, olive taggiasche, burrata

Alpine char “Trota d’Oro” Tartare with char roe, Garda lemon,

Taggiasca olives and burrata cheese

19.00 €



Battuta di manzo “Garronese Veneta”, ovetto di quaglia pochè,

maionese alla senape di “Dijon”, tartufo estivo

Chopped beef “Garronese Veneta”, poached quail egg,

“Dijon” mustard mayonnaise and summer truffle

19.00 €



Fiore di zucchina croccante ripieno di Bulgur e verdurine, champignon, frutti rossi

Crispy courgette flower stuffed with Bulgur and vegetables, champignon mushrooms and red fruits

16.00 €

\*Coperto 3.00 €

Prodotto gluten free

\*I prodotti utilizzati possono essere abbattuti all'origine

The products used could be frozen at the origin



# PRIMI PIATTI



## FIRST COURSES



Risotto Acquerello alle ortiche, tartare di gambero rosa, burro all'aceto di mele “Maso Bòtes”

Acquerello risotto with nettles, pink prawn tartare “Maso Bòtes” and apple vinegar butter

21.00 €

Maccheroni “Gragnano Gentile” all’astice selvaggio, fiori di zucchina, pistacchio

Maccheroni “Gragnano Gentile” with wild lobster, courgette flowers and pistachios

27.00 €



Fettuccine fatte in casa al timo, ragù di faraona, finferli, tartufo estivo

Home-made fettuccine with thyme, guinea fowl ragout, chanterelles, summer truffle

19.00 €



Tortelli ripieni di patate e porcini, crema di porri, mela verde, Trentin Grana, rafano

Tortelli filled with potataoes and porcini mushrooms, leek cream, green apple,

Trentin Grana cheese and horseradish

19.00 €

\*Coperto 3.00 €

Prodotto gluten free

\*I prodotti utilizzati possono essere abbattuti all’origine

The products used could be frozen at the origin

# SECONDI PIATTI

---

## SECOND COURSES



Fritto misto di mare con maionese all'acciuga e lime

Mixed fried seafood with anchovy mayonnaise and lime

28.00 €

Saltimbocca di lavarello del Garda, coulis di pomodoro, insalatina estiva

Garda whitefish saltimbocca, tomato coulis and summer salad

24.00 €



Filetto di manzo con cornetti nostrani, porcini, riduzione al Porto, fichi



Beef fillet with local green beans, porcini mushrooms, Port wine reduction and figs

30.00 €

Petto d'anatra "Barberie" e scaloppa di Foie Gras "Rougié", crema di carote e zenzero,

albicocche al vino dolce "Cristina" cantina Roeno



Duck breast "Barberie" and foie gras "Rougié" escalope, carrot-ginger cream,

apricots in "Cristina" sweet wine from Roeno winery

29.00 €



Fagottini di pasta fillo ripieni di fave, consistenze di cipolla di Tropea

Filo pastry pocket filled with broad beans and Tropea onions

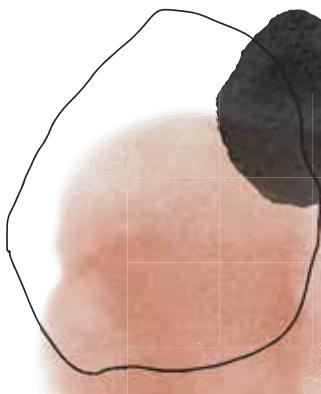
19.00 €

\*Coperto 3.00 €

Prodotto gluten free

\*I prodotti utilizzati possono essere abbattuti all'origine

The products used could be frozen at the origin



# I NOSTRI DOLCI

## HOMEMADE DESSERTS

Tortino di cioccolato “Valrhona Komuntu”, mela verde, gelato allo yogurt e peperoncino trentino

“Valrhona Komuntu” chocolate tartlet, green apple, yogurt ice cream and chili from Trentino

11.00 €

 “BEN RYE” (Zibibbo) – *Donnafugata* +11.00 €

Millefoglie di pasta fillo, crema chantilly ai marron glacè, fava tonka e clementine

Filo millefeuille , marron glacé chantilly cream, tonka bean and clementines

11.00 €

 VINO SANTO DOC (*Nosiola*) - *Azienda Agricola Pedrotti* +12.00 €

Mousse al cioccolato al latte “Callebaut”, crumble al pepe di Timut, gel al mango e passion fruit

“Callebaut” milk chocolate mousse, Timut pepper crumble, mango and passion fruit gel

10.00 €

 “CRISTINA” (*Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer, Sauvignon*) - *Azienda Agricola Roeno* +10.00 €

Cheesecake con cuore di melograno, crumble di shortbread e noci caramellate

Cheesecake with pomegranate heart, shortbread crumble and caramelized walnuts

10.00 €

 “Murano” Cremant de Loire Brut (*Chenin Blanc, Chardonnay*) - *Saget La Perriere* +7.00 €

Selezione di formaggi (5 tipologie) con mostarde

Selection of cheeses (5 types) with Mustard

12.00 €

 “I CAPITELLI” PASSITO (*Garganega*) – *Anselmi* +9.00 €

Sorbetto e gelato del giorno

Daily sorbet and ice cream

**1 gusto - 2 gusti | 1 scoop - 2 scoops**

5.00 – 8.00 €



Abbinamento consigliato | Wine pairing

\*I prodotti utilizzati possono essere abbattuti all'origine - The products used could be frozen at the origin



# GRAZIE

SONO QUI PER VOI:

**Davide Pombeni** Gestore

**Mamadou Gueye** Chef

**David Cattoi** Chef

**Marco Zandonatti Santuliana** Commis di cucina

**Favjola sukthi** Commis di cucina

**Tonia Annunziata** Sommelier

**Debora Andreis** Servizio al Tavolo

**Luca Chierichetti** Servizio al Tavolo

**Amedeo Malfer** Servizio al Tavolo

**Alassane Badji** Plongeur

— RISTORANTE —  
**Antiche Mura**  
RIVA DEL GARDA

**RISTORANTE & B&B ANTICHE MURA**

Via Bastione, 19

38066 Riva del Garda TN

W. [www.antiche-mura.it](http://www.antiche-mura.it)

M. [info@antiche-mura.it](mailto:info@antiche-mura.it)

PH. +39 0464 556063

