RISTORANTE

Antiche Mura

RIVA DEL GARDA

"Non esiste amore più sincero di quello per il cibo."

Menù Degustazione

8 Portate

105€

Abbinamento vini 49.00 € a persona

Primo sussurro del menù

CALAMARO
puntarelle, peperoncino, aioli, clementina

PANCETTA DI MAIALE
peperone, cetriolo, germoglio di soia, furikake

SPAGHETTONE QUADRATO
broccolo di Torbole, anguilla

GNOCCHI
patate, porcini, prugna,
tartufo nero, nocciole

SARMALE
patate, funghi, lattuga, rafano

GUANCIA DI VITELLO
marroni, kimchi Grestano

DOLCE CONCLUSIONE
L'ultima coccola

*I menù degustazione vengono proposti per minimo due persone e consigliati per tutto il tavolo

Menù Degustazione

5 Portate

78€

Abbinamento vini 39.00 € a persona

Primo sussurro del menù

CALAMARO
puntarelle, peperoncino, aioli, clementina

A scelta

SPAGHETTONE QUADRATO
broccolo di Torbole, anguilla

oppure

GNOCCHI
patate, porcini, prugna, tartufo nero, nocciole

SARMALE
patate, funghi, lattuga, rafano

PETTO D'ANATRA
mirtillo fermentato, crema di carote

DOLCE CONCLUSIONE
L'ultima coccola

*I menù degustazione vengono proposti per minimo due persone e consigliati per tutto il tavolo

Menù Degustazione

4 Portate

64€

Abbinamento vini 32.00 € a persona

Primo sussurro del menù

A scelta

BACCALÀ*

polenta di Storo, salsa verde, kefir

oppure

PANCETTA DI MAIALE

peperone, cetriolo, germoglio di soia, furikake

RISO ACQUERELLO

limone, persico, salvia

LAMPUGA

catalogna, pomodori secchi, pinoli, capperi, lime

DOLCE CONCLUSIONE

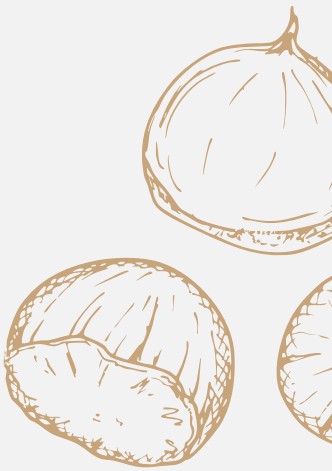
L'ultima coccola

*I menù degustazione vengono proposti per minimo due persone e consigliati per tutto il tavolo

Menù Degustazione

3 Portate

49€



Abbinamento vini 28.00 € a persona

Primo sussurro del menù

OVETTO POCHÈ

topinambur, burro nocciola, melograno, tartufo nero

A scelta

PLIN

oca, ciligie, pane croccante

oppure

GUANCIA DI VITELLO

marroni, kimchi Grestano

DOLCE CONCLUSIONE

L'ultima coccola

*I menù degustazione vengono proposti per minimo due persone e consigliati per tutto il tavolo

Antipasti

PANCETTA DI MAIALE — 18.00€

peperone, cetriolo, germoglio di soia, furikake

CALAMARO — 18.00€

puntarelle, peperoncino, aioli, clementina

OVETTO POCHÈ — 15.00€

Topinambur, burro nocciola, melograno, tartufo nero

BACCALÀ* — 19.00€

polenta di Storo, salsa verde, kefir

Primi Piatti

PLIN **26.00€**

oca, ciliegie, pane croccante

GNOCCHI **23.00€**

patate, porcini, prugna, tartufo nero, nocciole

SPAGHETTONE QUADRATO **22.00€**

broccolo di Torbole, anguilla

RISO ACQUERELLO **21.00€**

limone, persico, salvia

Secondi Piatti

LAMPUGA **28.00€**

catalogna, pomodori secchi, pinoli, capperi, lime

GUANCIA DI VITELLO **28.00€**

marroni, kimchi Grestano

PETTO D'ANATRA **24.00€**

mirtillo fermentato, creama di carote

SARMALE **21.00€**

patate, funghi, lattuga, rafano

Dolci

"L'arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione: è un vero e proprio gesto d'amore."

BOMBETTE — 8.00€

mascarpone, fava tonka, frutti rossi

"I Capitelli" Bianco Veneto IGT Passito 2020 — 9.00€

PANNA COTTA AL CARDAMOMO — 9.00€

mele, sambuco

Azienda Agricola Roeno "Cristina" Vendemmia Tardiva — 9.00€

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE — 11.00€

gelato al vin brulè, crumble alle mandorle

Passito Sagrantino Montefalco DOCG Arnaldo Caprai 2018 — 9.00€

FORMAGGI — 12.00€

selezione di 5 tipologie, mostarde "Alpepragas"

SORBETTO E GELATO FATTI IN CASA — 1 PALLINA 4.00€ - 2 PALLINE 8.00€

Vegano

Vegetariano

Prodotto senza glutine

* Coperto 3.50 €

* Potrebbero esservi delle modifiche in relazione alle disponibilità stagionali delle materie prime.

** Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

RISTORANTE

Antiche Mura

RIVA DEL GARDA

"There is no love more sincere than that for food."

'Es gibt keine aufrichtigere Liebe als die zum Essen'

Tasting Menù

8 Courses - 8 Gänge

105€

Wine pairing 49.00 euros per person
Weinbegleitung 49.00 € Pro Person

The menu's first whisper

SQUID
puntarelle, chili, aioli, clementine

PORK BELLY
pepper, cucumber, soybean sprouts, furikake

SQUARE SPAGHETTONE
Torbole broccoli, eel

GNOCCHI
potatoes, porcini, plum, black truffle, hazelnuts, chanterelles

SARMALE
potatoes, mushrooms, lettuce, horseradish

VEAL CHEEK
chestnuts, "Grestano" kimchi

SWEET CONCLUSION
The final cuddle

Das erste Flüstern des Menüs

KALMAR
Puntarelle, Chili, Aioli, Clementine

SCHWEINEBAUCH
Paprika, Gurke, Sojabohnensprossen, Furikake

QUADRAT-SPAGHETTONE
Torbole-Brokkoli, Aal

GNOCCHI
Kartoffeln, Steinpilze, Pflaume, schwarzer Trüffel, Haselnüsse, Pfifferlinge

SARMALE
Kartoffeln, Pilze, Salat, Meerrettich

KALBSBÄCKCHEN
Kastanien, „Grestano"-Kimchi

SÜSSER ABSCHLUSS
Die letzte Kuscheleinheit

*The menu is proposed for minimum 2 people and recommended for the whole table
Degustationsmenüs werden für mindestens zwei Personen vorgeschlagen und für den ganzen Tisch empfohlen

Tasting Menù

5 Courses - 5 Gänge

78€

Wine pairing 39.00 euros per person
Weinbegleitung 39.00 € Pro Person

The menu's first whisper

SQUID
puntarelle, chili, aioli, clementine

Choice of
SQUARE SPAGHETTONE
Torbole broccoli, eel

or

GNOCCHI
potatoes, porcini, plum, black truffle, hazelnuts, chanterelles

SARMALE
potatoes, mushrooms, lettuce, horseradish

DUCK BREAST
fermented blueberry, carrot cream

SWEET CONCLUSION
The final cuddle

Das erste Flüstern des Menüs

KALMAR
Puntarelle, Chili, Aioli, Clementine

Wahl zwischen
QUADRAT-SPAGHETTONE
Torbole-Brokkoli, Aal

oder

GNOCCHI
Kartoffeln, Steinpilze, Pflaume, schwarzer Trüffel, Haselnüsse, Pfifferlinge

SARMALE
Kartoffeln, Pilze, Salat, Meerrettich

ENTENBRUST
Fermentierte Blaubeere, Karottencreme

SÜSSER ABSCHLUSS
Die letzte Kuscheleinheit

*The menu is proposed for minimum 2 people and recommended for the whole table
Degustationsmenüs werden für mindestens zwei Personen vorgeschlagen und für den ganzen Tisch empfohlen

Tasting Menù

4 Courses - 4 Gänge

64€

Wine pairing 32.00 euros per person
Weinbegleitung 32.00 € Pro Person

The menu's first whisper

Choice of

SALT COD
Storo polenta, salsa verde, kefir

or

PORK BELLY
pepper, cucumber, soybean sprouts, furikake

"ACQUERELLO" RICE
lemon, perch, sage

MAHI-MAHI (DORADO)
catalogna, sun-dried tomatoes, pine nuts, capers, lime

SWEET CONCLUSION
The final cuddle

Das erste Flüstern des Menüs

Wahl zwischen

SALZKABELJAU
Storo-Polenta, Salsa Verde, Kefir

oder

SCHWEINEBAUCH
Paprika, Gurke, Sojabohnensprossen, Furikake

"ACQUERELLO" REIS
Zitrone, Barsch, Salbei

MAHI-MAHI (GOLDBARSCH)
Catalogna, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne, Kapern, Limette

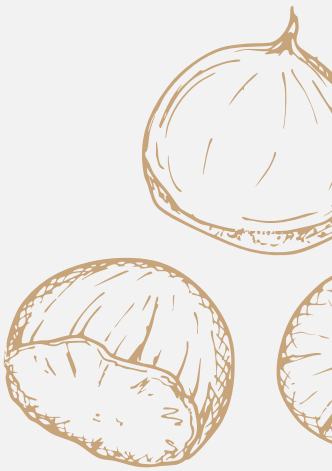
SÜSSER ABSCHLUSS
Die letzte Kuscheleinheit

*The menu is proposed for minimum 2 people and recommended for the whole table
Degustationsmenüs werden für mindestens zwei Personen vorgeschlagen und für den ganzen Tisch empfohlen

Tasting Menù

3 Courses - 3 Gänge

49€



Wine pairing 28.00 euros per person
Weinbegleitung 28.00 € Pro Person

The menu's first whisper

POACHED EGG

Jerusalem artichoke, brown butter, pomegranate, black truffle

Choice of

PLIN

goose, cherries, crispy bread

or

VEAL CHEEK

chestnuts, "Grestano" kimchi

SWEET CONCLUSION

The final cuddle

Das erste Flüstern des Menüs

POCHIERTES EI

Topinambur, braune Butter, Granatapfel, schwarzer Trüffel

Wahl zwischen

PLIN

Gans, Kirschen, knuspriges Brot

oder

KALBSBÄCKCHEN

Kastanien, „Grestano"-Kimchi

SÜSSER ABSCHLUSS

Die letzte Kuscheleinheit

*The menu is proposed for minimum 2 people and recommended for the whole table
Degustationsmenüs werden für mindestens zwei Personen vorgeschlagen und für den ganzen Tisch empfohlen

Appetizer

Vorspeisen

PORK BELLY SCHWEINEBAUCH **18.00€**

pepper, cucumber, soybean sprouts, furikake
Paprika, Gurke, Sojabohnensprossen, Furikake

SQUID KALMAR **18.00€**

puntarelle, chili, aioli, clementine
Puntarelle, Chili, Aioli, Clementine

POACHED EGG POCHIERTES EI **15.00€**

Jerusalem artichoke, brown butter, pomegranate, black truffle
Topinambur, braune Butter, Granatapfel, schwarzer Trüffel

SALT COD* SALZKABELJAU **19.00€**

Storo polenta, salsa verde, kefir
Storo-Polenta, Salsa Verde, Kefir

First Courses

Erste Gänge

PLIN **26.00€**

goose, cherries, crispy bread
Gans, Kirschen, knuspriges Brot

GNOCCHI **23.00€**

potatoes, porcini, plum, black truffle, hazelnuts, chanterelles
Kartoffeln, Steinpilze, Pflaume, schwarzer Trüffel, Haselnüsse, Pfifferlinge

SQUARE SPAGHETTONE SPAGHETTONE QUADRAT **22.00€**

Torbole broccoli, eel
Torbole-Brokkoli, Aal

"ACQUERELLO" RICE "ACQUARELLO" REIS **21.00€**

lemon, perch, sage
Zitrone, Barsch, Salbei

Main Courses

Zweite Gänge

MAHI-MAHI (DORADO) MAHI-MAHI (GOLDBARSCH) **28.00€**

catalogna, sun-dried tomatoes, pine nuts, capers, lime
Catalogna, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne, Kapern, Limette

VEAL CHEEK KALBSBÄCKCHEN **28.00€**

chestnuts, “Grestano” kimchi
Kastanien, „Grestano“-Kimchi

DRUCK BREAST ENTENBRUST **24.00€**

fermented blueberry, carrot cream
Fermentierte Blaubeere, Karottencreme

SARMALE **21.00€**

potatoes, mushrooms, lettuce, horseradish
Kartoffeln, Pilze, Salat, Meerrettich

Dessert

Nachspeisen

BOMBETTE — 8.00€

mascarpone, tonka bean, red berries
Mascarpone, Tonkabohne, rote Beeren
"I Capitelli" Bianco Veneto IGT Passito 2020 — 9.00€

CARDAMOM PANNA COTTA KARDAMOM PANNA COTTA — 9.00€

apples, elderflower
Äpfel, Holunderblüte
Azienda Agricola Roeno "Cristina" Vendemmia Tardiva — 9.00€

DARK CHOCOLATE MOUSSE DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE — 11.00€

mulled-wine gelato, almond crumble
Glühwein-Eis, Mandel-Crumble
Passito Sagrantino Montefalco DOCG Arnaldo Caprai 2018 — 9.00€

CHEESE KÄSE — 12.00€

5 cheese selection, "Alpepragas" mustards
Auswahl aus 5 Käsesorten, 'Alpepragas' Senf

HOMEMADE SORBETTO AND ICE CREAM — 1 SCOOP 4.00€ - 2 SCOOP 8.00€

HAUSGEMACHTER SORBET UND EIS — 1 KUGEL 4.00€ - 2 KUGEL 8.00€

Vegan, Veganer

Vegetarian, Vegetarisch

Gluten free, Glutenfrei

* Cover charge 3.50 €, Selbstbeteiligung 3.50 €

* There may be changes depending on the seasonal availability of raw materials.
* Je nach saisonaler Verfügbarkeit von Rohstoffen kann es zu Änderungen kommen.

** For any information on substances and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the personnel on duty.
** Für Informationen zu Stoffen und Allergenen konsultieren Sie bitte die entsprechenden Unterlagen, die Ihnen auf Anfrage vom diensthabenden Personal zur Verfügung gestellt werden.