



**Il nostro Chef Giuseppe
oggi vi consiglia:**

BUFFET DI INSALATE € 7,00

PRIMI PIATTI € 9,50

Strangolapreti tipici trentini
al burro, salvia e parmigiano

Caserecce alla sorrentina
con pomodoro, basilico e mozzarella

Zuppa di porri e patate

SECONDI PIATTI € 14,00

Saltimbocca alla romana
con coppa stagionata e salvia

Spiedino di gamberoni alla griglia

Speck dell'Alto Adige
con bocconcini di formaggio di montagna

CONTORNI

Patate a spicchio
Melanzane a funghetto

DESSERT DEL GIORNO € 5,50

Vino consigliato: Tramari Rosé € 24,50



BUONA APPETITO!

**RIVA DEL GARDA
21/07/2026**

*Alcuni piatti possono contenere alimenti congelati

*Some dishes may be prepared with frozen products

*Einige Gerichte können mit gefrorenen Lebensmitteln zubereitet sein

Per informazioni su allergie si prega di chiedere alla reception
Für Informationen über Allergien fragen Sie bitte an der Rezeption
For info about intolerance please ask the reception

Unser Koch Giuseppe möchte

Ihnen heute empfehlen:

SALATBUFFET € 7,00

VORSPEISEN € 9,50

Traditionelle Strangolapreti aus Trentino
mit Butter, Salbei und Parmesan

Caserecce nach Sorrento-Art
mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Lauch-Kartoffel-Suppe

HAUPTGERICHTE € 14,00

Saltimbocca nach römischer Art
mit gereifter Coppa und Salbei

Gegrillter Riesengarnelenspieß

Südtiroler Speck mit Bergkäsehäppchen

BEILAGEN

Kartoffelspalten
Gebratene Auberginenwürfel

TAGES DESSERT € 5,50

Emfohlener Wein: Tramari Rosé € 24,50

**Today our Chef Giuseppe
would like to recommend:**

SALAD BAR € 7,00

FIRST COURSES € 9,50

Traditional Trentino strangolapreti
with butter, sage and Parmesan cheese

Caserecce pasta alla Sorrentina
with tomato, basil and mozzarella

Leek and potato soup

MAIN COURSES € 14,00

Roman-style saltimbocca
with aged coppa and sage

Grilled king prawn skewer

South Tyrolean speck
with mountain cheese bites

SIDE DISHES

Potato wedges
Sautéed diced eggplant

DESSERTS OF THE DAY € 5,50

Suggested wine: Tramari Rosé € 24,50