

DINNER

Lerive
FINE CUISINE

Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non si è mangiato bene.

*One cannot think well, love well, sleep well,
if one has not dined well.*

Virginia Woolf

La perfetta fusione
tra sapori tradizionali e tecniche innovative
crea un'esperienza culinaria rivoluzionaria,
che rispetta le radici del passato
e racconta il presente
attraverso la qualità dei nostri piatti.

*A perfect combination
of traditional flavours and innovative techniques
creates a revolutionary culinary experience
that respects the roots of the past
and reflects the present
through the quality of our creations.*

Lerive
FINE CUISINE

ANTIPASTI APPETIZERS

Roast Beef all'inglese, fichi bruciati, salsa Roy

Roast Beef, burnt figs, Roy sauce

Allergeni - allergens 1, 5, 6

€ 19,00

Il Fritto Royale

The Royal Fry

Allergeni - allergens 1,3,4,8

€ 23,00

Trota marinata, ketchup al mosto, arachidi

Marinated trout, grape must ketchup, peanuts

Allergeni - allergens 4, 5, 7

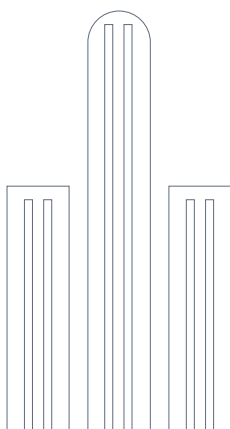
€ 22,00

Porro, latte di tigre, prugne e pane

Leek, leche de tigre, plums and bread

Allergeni - allergens 1, 4, 8, 9

€ 19,00



PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto allo zafferano di Mund, midollo liofilizzato

Mund saffron risotto, freeze-dried marrow

Allergeni - allergens 7

€ 28,00

Fusillone al ragù di coniglio, gel di salvia e tartufo

Fusillone with rabbit ragout, sage gel and truffle

Allergeni - allergens 1, 7, 9

€ 24,00

Raviolo di coda di bue*, acciughe e bergamotto candito

Oxtail ravioli, anchovies and candied bergamot*

Allergeni - allergens 1, 4, 6, 7

€ 23,00

Tagliolino tiepido, mazzancolle*, colatura di peperone e Lemongrass

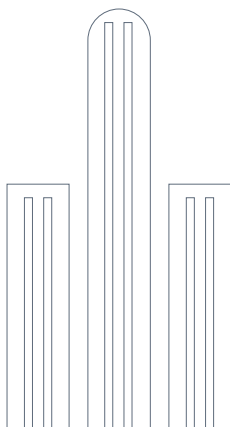
Warm tagliolini, shrimps, bell pepper coulis and lemongrass*

Allergeni - allergens 1, 2, 7, 14

€ 25,00

*Per motivi di irreperibilità, questo prodotto potrebbero essere congelato all'origine.

*Due to reasons of unavailability, this product may be frozen at origin.



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Filetto alla Wellington

Fillet steak Wellington style

Allergeni - allergens 1, 7, 10

€ 26,00

Melanzana all'ambra

Amber aubergine

Allergeni - allergens 1

€ 19,00

Filetto di cernia alla mugnaia

Grouper fillet meunière

Allergeni - allergens 1, 4, 9

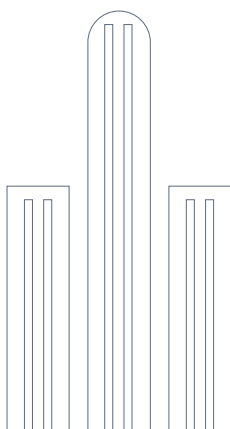
€ 24,00

Coda di rospo, satay e funghi shiitake

Monkfish, satay and shiitake mushrooms

Allergeni - allergens 4, 5, 6, 7

€ 22,00



DESSERT DESSERTS

Tiramisù alle nocciole

Hazulnet Tiramisù

Allergeni - allergens 1,3,7,8

€ 13,00

Cheesecake alle fragoline

Strawberries cheesecake

Allergeni - allergens 1,3,7,8

€ 14,00

Sacher torte ai gelsi

Mulberry Sacher Torte

Allergeni - allergens 1, 3, 7

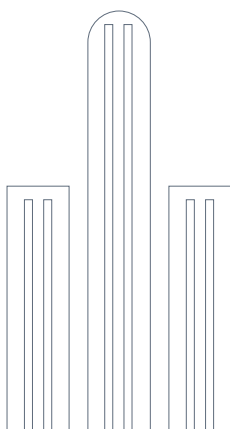
€ 14,00

Selezione di formaggi locali con confetture

Selection of local cheeses with jams

Allergeni - allergens 7, 8, 10

€ 18,00



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Una proposta di quattro portate per scoprire
la nostra filosofia e i sapori autentici della nostra cucina.

*A four-course proposal to discover our philosophy
and the authentic flavors of our cuisine.*

Bevande e vini esclusi - *Drinks and wine are not included*

€ 70,00

Patata in osmosi, panna acida, dragoncello e caviale

Potato in osmosis, sour cream, tarragon and caviar

Allergeni - allergens 4, 7

Spaghetti vongole e cipresso

Spaghetti with clams and cypress

Allergeni - allergens 1, 14

Ostriche in carrozza

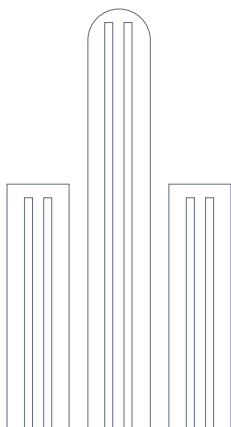
Fried oysters

Allergeni - allergens 1, 7, 14

LeRive... Dipinto con amore

LeRive... Painted with love

Allergeni - allergens 1, 3, 7



ALLERGENI ALLERGENS

1. *Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)*
 2. *Crostacei*
 3. *Uova*
 4. *Pesce*
 5. *Arachidi*
 6. *Soia*
 7. *Latte*
 8. *Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)*
 9. *Sedano*
 10. *Senape*
 11. *Sesamo*
 12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l*
 13. *Lupini*
 14. *Molluschi*
1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybrids)*
 2. *Crustaceans*
 3. *Eggs*
 4. *Fish*
 5. *Peanuts*
 6. *Soy*
 7. *Milk*
 8. *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)*
 9. *Celery*
 10. *Mustard*
 11. *Sesame*
 12. *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l*
 13. *Lupin beans*
 14. *Molluscs*

Bellerive

LIFESTYLE HOTEL ★ ★ ★ ★ ★

Via Pietro da Salò, 11 - 25087 Salò BS - ITALIA
Hotelbellerive.it

Info@hotelbellerive.it
+39 0365 520410