

Le Rivive  
Rock

• GOURMET BISTROT •

• ROOM SERVICE •

# Le Rivive Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

12:00 - 16:00

# PIZZE

# gourmet

SERVITE IN 8 SPICCHI  
IDEALI PER LA CONDIVISIONE

## Crudo di Parma

26

Stracciatella di Burrata Azienda Agricola "Il Bagnolo",  
crudo di Parma 24 mesi riserva e olio del Garda

Allergeni 1 - 7

## Cantabrico

26

Stracciatella di Burrata Azienda Agricola "Il Bagnolo",  
acciughe del Mar Cantabrico, polvere di limone del Garda  
e pomodoro San Marzano

Allergeni 1 - 4 - 7

## La Classica

20

Pomodoro San Marzano, bufala DOP, basilico e olio del Garda

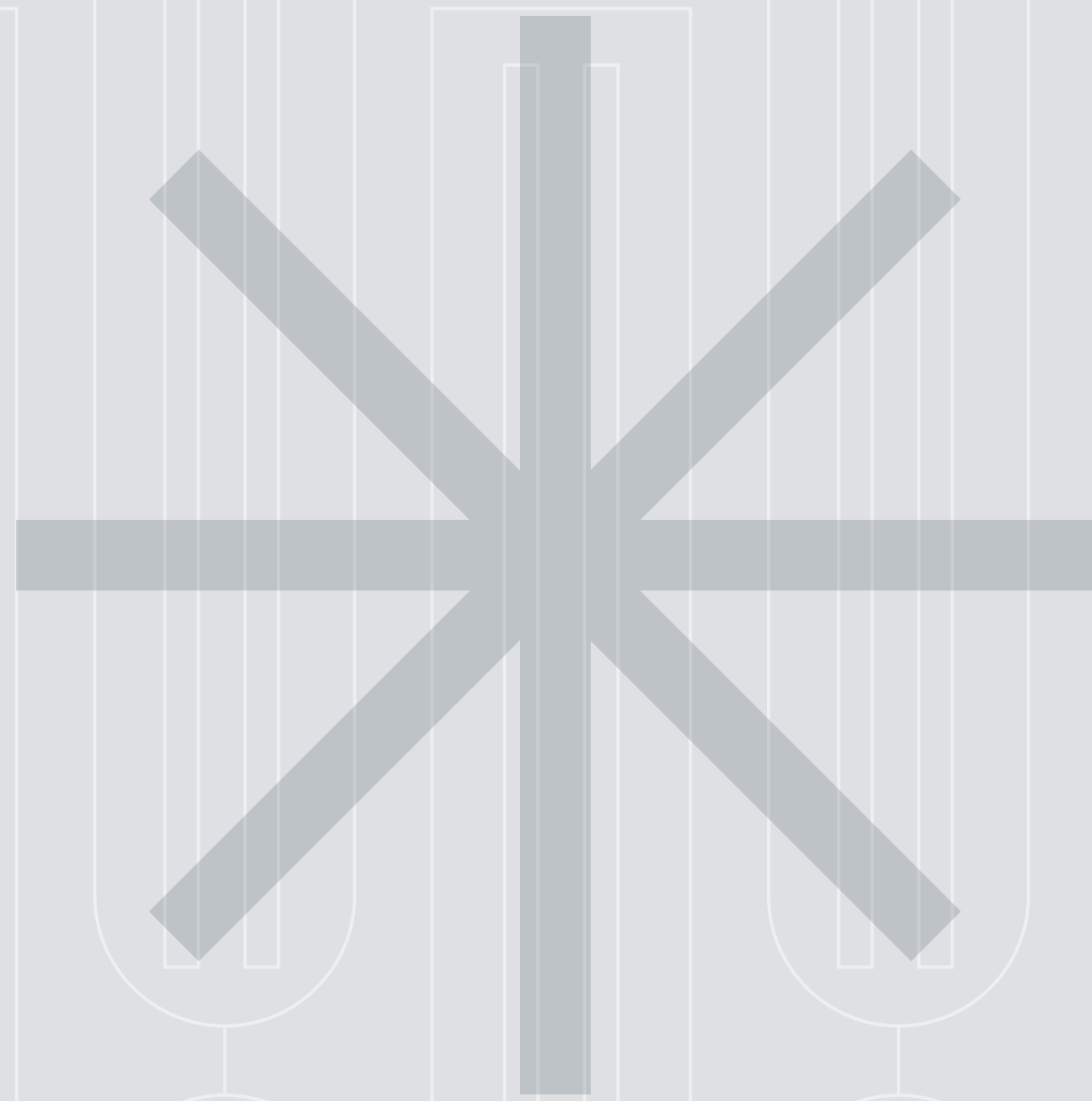
Allergeni 1 - 7

Lerive  
Rock  
•GOURMET BISTROT•

• MENU LUNCH •

12:00 - 16:00

# PIATTI freddi



Tartare di pescato del giorno,  
cipollotto verde e farro croccante **20**

---

*Allergeni 1-4*

Roast-beef all'inglese, germogli di rucola,  
parmigiano e mosto d'uva **18**

---

*Allergeni 7 - 8 - 9 - 10 - 12*

Caprese di bufala e pomodori estivi **15**

---

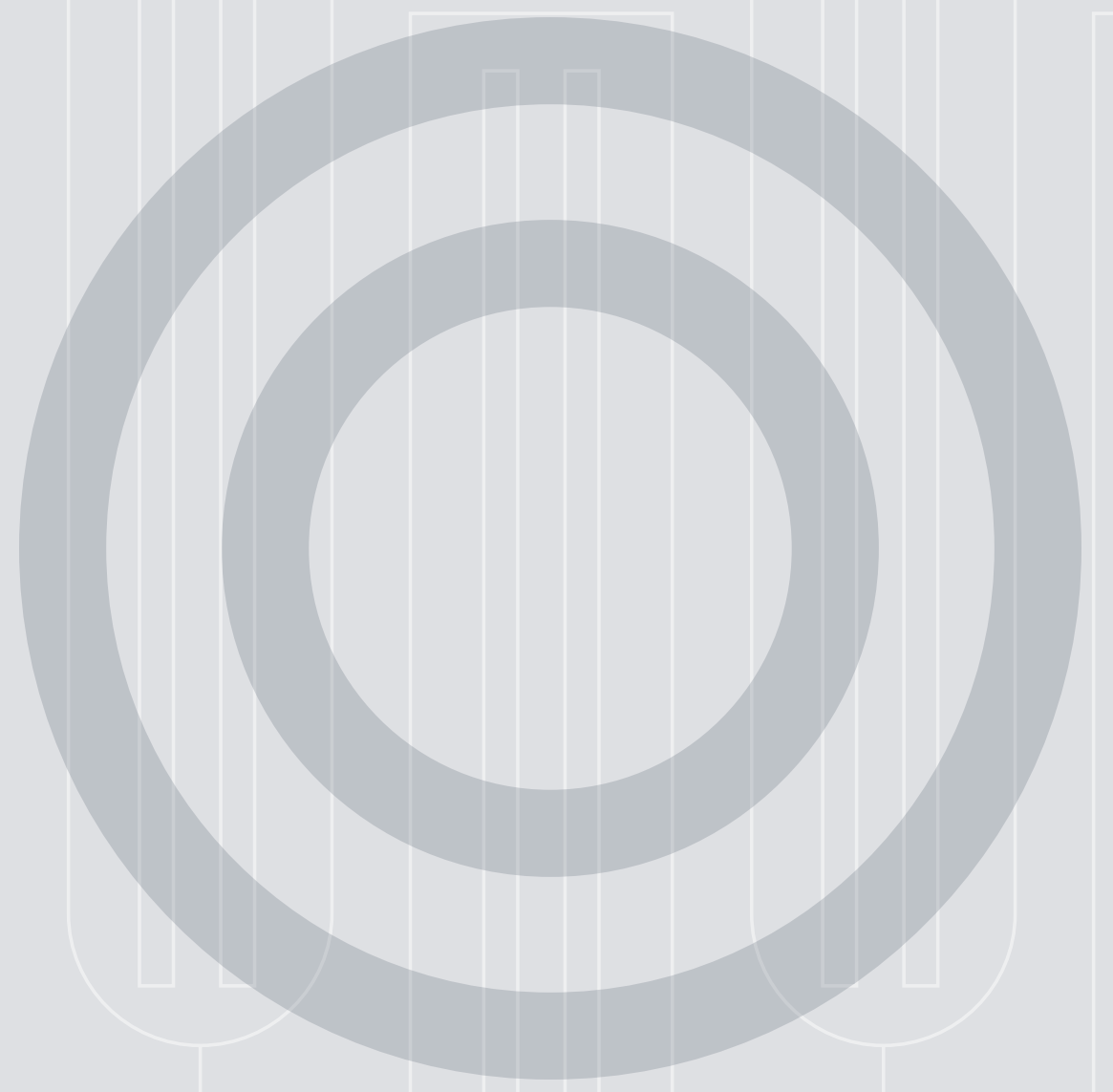
*Allergeni 7*

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

12:00 - 16:00

# PRIMI piatti



**Trofia al Pesto genovese, patate e fagiolini** **15**

*Allergeni 1 - 7 - 8*

**Spaghetto alla Bolognese** **18**

*Allergeni 1 - 7 - 9 - 12*

**Maccheroncino di pasta fresca al pomodoro  
e basilico** **15**

*Allergeni 1 - 3 - 9*

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

12:00 - 16:00

# PIATTI caldi



**Hamburger di manzo  
e patatine fritte al rosmarino e Parmigiano** **18**

---

*Allergeni 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11*

**Club-sandwich di pollo, patatine fritte  
e salsa tartara** **20**

---

*Allergeni 1 - 3 - 7 - 8*

**Suprema di pollo al forno e zucchine alla menta** **20**

---

*Allergeni 5 - 6 - 7 - 8*

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

12:00 - 16:00

# insalate



**Insalata Caesar di pollo**

**18**

*Allergeni 1 - 3 - 7*

**Insalatona mista**

**15**

**Insalata di riso Venere, mazzancolle e mango**

**20**

*Allergeni 1 - 2*

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

12:00 - 16:00

# SEZIONE dessert

**Tiramisù a modo nostro** 10

*Allergeni 1 - 3 - 7*

**Meringa, chantilly e frutti rossi** 10

*Allergeni 1 - 3 - 7*

**Panna cotta menta e cioccolato** 10

*Allergeni 7*

**Macedonia di frutta secondo stagionalità e mercato** 10

**Selezione di gelati e sorbetti** 10

*Chiedere al personale i gusti ed eventuali allergeni*

Lerive  
Rock  
•GOURMET BISTROT•

• MENU LUNCH •

12:00 - 16:00

# Le Rivive Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# PIZZE

# gourmet

SERVITE IN 8 SPICCHI  
IDEALI PER LA CONDIVISIONE

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE  
CON FARINA TIPO 1 E INTEGRALE

## Burrata e Crudo 30

Pomodoro San Marzano, stracciatella Azienda Agricola "Il Bagnolo",  
crudo di Parma 24 mesi, Olio Extravergine del Garda

Allergeni 1 - 7

Aggiunta acciughe del Mar Cantabrico in vaschetta 9



ABBINAMENTO COCKTAIL CONSIGLIATO

## Rose Flip 12

Vermouth Oscar, Vodka, Ginrose

## Giovanna e N'duja 29

Pomodoro San Marzano, bufala DOP, pancetta cotta Giovanna,  
N'duja di Spilinga e polvere di olive

Allergeni 1 - 7



ABBINAMENTO COCKTAIL CONSIGLIATO

## Since 12

Bourbon, sciroppo di zucchero, limone,  
top Gropello, Cointreau, albume d'uovo

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# PIZZE

## gourmet

SERVITE IN 8 SPICCHI  
IDEALI PER LA CONDIVISIONE

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE  
AROMATIZZATO AL MAIS DI STORO E FARINA TIPO 1

**Sarda di lago in saor** 30

Salsa verde, sarda fritta e saor (cipolla, pinoli e uvetta)

Allergeni 1 - 3 - 4 - 7 - 9

ABBINAMENTO COCKTAIL CONSIGLIATO



**Green Lady** 12

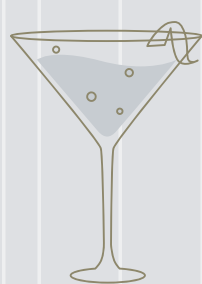
Gin, basilico, sciroppo di zucchero, succo di limone, bitter al sedano

**Lardo e Miele** 25

Lardo di Patanegra, miele, rosmarino e pepe rosa

Allergeni 1

ABBINAMENTO COCKTAIL CONSIGLIATO



**Lake Breeze** 12

Gin, Extra Dry Vermouth/Lugana

Lerive  
Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# PIZZE

## gourmet

SERVITE IN 4/8 SPICCHI  
IDEALI PER LA CONDIVISIONE

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE  
CON UN BLEND DI FARINE, TIPO 1, RISO E ORZO

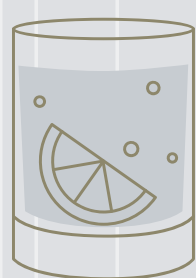
### Fassona e il Bagoss

26 42

Fonduta al Bagoss, spinacino fresco, tartare di manzo di "Fassona" piemontese, nocciole, spuma di Bagoss e tartufo

Allergeni 1 - 7 - 8

ABBINAMENTO COCKTAIL CONSIGLIATO



### Golden Glass

12

Bitter zafferano, vodka, limone, zucchero, albume d'uovo

### Gambero viola

26 42

Stracciatella Azienda Agricola "Il Bagnolo", battuta di gamberi viola, polvere di limone del Garda, germogli di piselli e gel di limone

Allergeni 1 - 2 - 7

ABBINAMENTO COCKTAIL CONSIGLIATO



### Pink Sunset

12

Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, Cointreau, top Chiaretto, albume d'uovo

Lerive  
Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# SEZIONE carne

## Filetto di manzo alla Rossini 39

Filetto di manzo, foie gras, tartufo nero e spinacino

Allergeni 7 - 8 - 10 - 12

## Pancia di maialino 29

Pancia di maialino, sedano rapa e il suo fondo di cottura

Allergeni 5 - 6 - 7 - 8 - 9

## Battuta di manzo 18 / 25

Battuta di manzo "Fassona", nocciole del Piemonte, senape al miele e gorgonzola

Allergeni 7 - 8 - 10

## Vitello tonnato 18 / 22

Girello di vitello, salsa tonnata e germoglio di pisello

Allergeni 1 - 7 - 9 - 10 - 12

## Lasagnetta alla bolognese 19

Lasagna tradizionale, ragù al coltello e le sue salse

Allergeni 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# SEZIONE pesce



## Coppo di branzino

39

Branzino alla plancia, cavolo cinese, cardoncello e salsa Franciacorta

Allergeni 4 - 7 - 12

## Calamaro alla plancia

29

Calamaro alla piastra, hummus di ceci al limone e salsa ai pomodori gialli

Allergeni 7 - 9 - 11 - 14

## Carpaccio di salmone marinato

20 / 25

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, panna acida, arancia e caviale di aringa affumicato

Allergeni 4 - 7

## Spaghetto alle vongole

25

Spaghetto alle vongole, fonduta al Parmigiano e prezzemolo

Allergeni 1 - 7 - 12 - 14

## Raviolo cacio&pepe e gambero viola

26

Raviolo ripieno di cacio&pepe, battuta di gambero viola e tartufo nero estivo

Allergeni 1 - 2 - 3 - 7

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# SEZIONE vegetale

## Selezione di formaggi "Il Bagnolo" San Michele 20

Assortimento di tre formaggi, composte e pan brioche tostate

Veg - Allergeni 1 - 3 - 7 - 8 - 10

## Uovo fondente e Bagoss 22

Uovo 63 gradi "poché", spinaci alla monzese e spuma al Bagoss

Veg - Allergeni 3 - 7 - 8

## Bistecca di cavolfiore 25

Bistecca di cavolfiore al burro di cacao, zafferano e cocco

Veg - Allergeni 7 - 8 - 10

## Risotto al pomodoro (per 2 persone) a persona 20

Risotto al pomodoro, mandorla e zenzero marinato

Allergeni 7 - 8 - 9

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# SEZIONE sides



**Insalata mista secondo stagione  
e citronette del Garda** 9

---

**Patate arrosto al burro e aromi dell'orto** 9

---

*Allergeni 1 - 7*

**Crocchetta di patata, pecorino e tartufo nero estivo** 9

---

*Allergeni 1 - 3 - 7*

Lerive  
Rock  
• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# SEZIONE dessert

## Limone del Garda

12

Frutto del limone ricreato in diverse consistenze e cioccolato bianco

Allergeni 3 - 7 - 8 - 12

## Mousse alla vaniglia, albicocca e amaretto

12

Allergeni 3 - 7 - 8

## Lingotto ai cioccolati, pere e rum

12

Allergeni 7 - 12

## Nuvola di meringa, chantilly francese e frutti rossi

12

Allergeni 1 - 3 - 7

## Tiramisù a modo nostro

12

Allergeni 1 - 3 - 7

## Selezione di gelati by Rock

10

Chiedere al personale i gusti ed eventuali allergeni

## Selezione di sorbetti secondo stagionalità e mercato

10

Chiedere al personale i gusti ed eventuali allergeni

Lerive  
Rock  
•GOURMET BISTROT•

• MENU DINNER •

18:00 - 22:00

# informazioni

\*Abbiamo il piacere di informarvi che in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature (-18°), come previsto dalle normative vigenti in materia, sulla maggior parte dei prodotti. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato il prodotto surgelato.

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti considerati allergeni.

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni Regolamento (UE) n.1169/2011;

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Lerive  
Rock

•GOURMET BISTROT•