

Le Rivive Rock

• GOURMET BISTROT •

• DINNER MENU •

Gourmet-Pizza

IN 8 STÜCKE GESCHNITTEN SERVIERT
IDEAL ZUM TEILEN

HOCHHYDRATISIERTER TEIGBODEN
AUS MEHLTYP 1 UND VOLLKORNMEHL

Burrata und Rohschinken 30

San Marzano, Stracciatella vom Landwirtschaftsbetrieb "Il Bagnolo",
Parmaschinken 24 Monate Reife und kalt gepresstes Olivenöl
vom Gardasee

Allergene 1 - 7

Separate Zugabe kantabrische Sardellen 9



EMPFEHLENSWERT PASSEND MIT

Rose Flip 12

Vermouth Oscar, Vodka, Ginrose

Giovanna und N'duja 29

San Marzano, Büffelmozzarella DOP, gekochter Speck Giovanna,
N'duja von Spilinga und Olivenpulver

Allergene 1 - 7



EMPFEHLENSWERT PASSEND MIT

Since 12

Bourbon, Zuckersirup, Zitrone,
Top Gropello, Cointreau, Eiweiß

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

Gourmet-Pizza

IN 8 STÜCKE GESCHNITTEN SERVIERT
IDEAL ZUM TEILEN

HOCHHYDRATISIERTER TEIGBODEN,
MIT STORO-MAIS UND MEHL TYP 1 AROMATISIERT

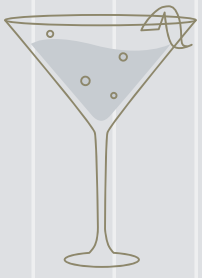
Sarda di lago in saor

30

Grüner Sauce, frittierte Seesardinen mit Saor (Zwiebeln, Pinienkerne und Rosinen)

Allergene 1 - 3 - 4 - 7 - 9

EMPFEHLENSWERT PASSEND MIT



Green Lady

12

Gin, Basilikum, Zuckersirup, Zitronensaft,
Sellerie Bitter

Speck und Honig

25

Patanegra-Speck, Honig, Rosmarin und rosa Pfeffer

Allergene 1

EMPFEHLENSWERT PASSEND MIT



Lake Breeze

12

Gin, Extra Dry Vermouth/Lugana

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

Gourmet-Pizza

IN 4/8 STÜCKE GESCHNITTEN SERVIERT
IDEAL ZUM TEILEN

HOCHHYDRATISIERTER TEIGBODEN MIT EINER
MISCHUNG AUS TYP-1-, REIS- UND GERSTENMEHL

Fassona und Bagoss

26 42

Bagoss-Fondue, frischer Spinat, Rindertartar, piemontesische Rind Fassona, Haselnüsse, Bagoss-Mousse und Trüffel

Allergene 1 - 7 - 8

EMPFEHLENSWERT PASSEND MIT



Golden Glass

12

Safranbitter, Wodka, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Purpurgarnele

26 42

Stracciatella vom Landwirtschaftsbetrieb Il Bagnolo, Purpurgarnelen, Gardasee-Zitronenpulver, Erbsensprossen

Allergene 1 - 2 - 7

EMPFEHLENSWERT PASSEND MIT



Pink Sunset

12

Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Cointreau, Chiaretto-Spitze, Eiweiß

Lerive
Rock

•GOURMET BISTROT•

Fleisch

Rinderfilet nach Rossini-art 39

Rinderfilet, Foie-gras, schwarzer Trüffel und junger Spinat

Allergene 7 - 8 - 10 - 12

Schweinsbäuchlein 29

Schweinsbäuchlein, Knollensellerie mit dem Kochsaft

Allergene 5 - 6 - 7 - 8 - 9

Rindfleisch Battuta 18 / 25

Rindfleisch-Battuta vom Fassona-Rind, piemontesische Haselnüsse, Honigsenf und Gorgonzola-Käse

Allergene 7 - 8 - 10

Vitel tonné 18 / 22

Kalbfleisch an Thunfischsauce und Erbsensprossen

Allergene 1 - 7 - 9 - 10 - 12

Lasagnetta bolognese 19

Traditionelle italienische Lasagne mit Ragù und Sauce

Allergene 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Fisch



Gegrillter Wolfsbarsch

39

Wolfsbarsch vom Grill, Chinakohl, Cardoncellopilz
in Franciacorta-Sauce

Allergene 4 - 7 - 12

Tintenfisch Gegrillt

29

Gegrillter Tintenfisch, Zitronen-Kichererbsen-Hummus
und gelbe Tomatensauce

Allergene 7 - 9 - 11 - 14

Mariniertes Lachs-Carpaccio

20 / 25

Mariniertes Lachs-Carpaccio mit Roter Bete, Sauerrahm, Orange
und geräuchertem Heringskaviar

Allergene 4 - 7

Spaghetti mit Venusmuscheln

25

Spaghetti mit Venusmuscheln, geschmolzenem Parmesan und Petersilie

Allergene 1 - 7 - 12 - 14

Raviolo Cacio&Pepe und Purpurgarnelen

26

Raviolo gefüllt mit Cacio&Pepe-Käse und Purpurgarnelen
mit schwarzen Sommertrüffeln

Allergene 1 - 2 - 3 - 7

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

GEMÜSE UND Käsevariante

Käseauswahl "Il Bagnolo" San Michele

20

Sortiment aus drei Käsesorten, Kompott
und getoastetem Brioche-Brot

Vegetarisch - Allergene 1 - 3 - 7 - 8 - 10

Weiches Ei und Bagoss-Käse

22

63 Grad heiß pochiertes Ei, Spinat à la Monzese
und Bagoss-Mousse

Vegetarisch - Allergene 3 - 7 - 8

Blumenkohl-Steak

25

Blumenkohl-Steak an Kakaobutter, Safran und Kokosnuss

Vegetarisch - Allergene 7 - 8 - 10

Tomate Risotto (mindestens 2 Personen) pro Person 20

Risotto mit Tomate, Mandeln und mariniertem Ingwer

Allergene 7 - 8 - 9

Lerive
Rock

•GOURMET BISTROT•

Beilagen

Gemischter Saison-Salat An Gardasee-Zitronette 9

Bratkartoffeln an Butter mit Gartenkräutern 9

Allergene 1 - 7

**Kartoffelkrokette, Schafskäse
und schwarzer Sommertrüffel** 9

Allergene 1 - 3 - 7

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

Dessert

Limone del Garda **12**

Früchte in verschiedenen Konsistenzen aus Zitrone und weißer Schokolade

Allergene 3 - 7 - 8 - 12

Vanille-Aprikosen-Amaretto-Mousse **12**

Allergene 3 - 7 - 8

Schoko-Birnen-Rum-Fantasie **12**

Allergene 7 - 12

Meringue-Wolke, Chantilly und Rote Früchte **12**

Allergene 1 - 3 - 7

Tiramisù auf Hausart **12**

Allergene 1 - 3 - 7

Eis by Rock **10**

Fragen Sie das Personal nach Geschmäckern und eventuellen Allergenen

Sorbets je nach Saison und Marktangebot **10**

Fragen Sie das Personal nach Geschmäckern und eventuellen Allergenen

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

Information

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass in diesem Restaurant für die meisten Produkte das Schnellkühlsystem (-18°) verwendet wird, wie es die einschlägigen Vorschriften vorschreiben. In Ermangelung frischer Produkte können auch gefrorene Produkte verwendet werden.

Information für die Gäste über das Vorhandensein von Zutaten in Lebensmitteln, die als Allergene gelten.

Wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten leiden, teilen Sie dies bitte unserem Personal mit, das Ihnen helfen kann, Lebensmittel zu meiden, die Produkte enthalten, gegen die Sie allergisch sind oder die Sie nicht vertragen.

Liste der als Allergene geltenden Zutaten
Verordnung (EU) Nr. 1169/2011;

1. Glutenhaltige Getreidearten
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krustentiere und Solche auf basis von Krustentieren
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Nussarten
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und Lupinenprodukte
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Lerive
Rock

•GOURMET BISTROT•