

Le Rivive
Rock

• GOURMET BISTROT •

• ROOM SERVICE •

Le Rivive Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •
VON 12 BIS 16 UHR

PIZZE

gourmet

IN 8 STÜCKE GESCHNITTEN SERVIERT
IDEAL ZUM TEILEN

Parma-Rohschinken

26

“Stracciatella di Burrata” vom Landwirtschaftsbetrieb “Il Bagnolo”,
Parma-Rohschinken 24 Monate Riserva und Gardasee-Olivenöl.

Allergene 1 - 7

Cantabrico

26

“Stracciatella di Burrata” vom Landwirtschaftsbetrieb
“Il Bagnolo”, Cantabrico Sardellen, Gardasee-Zitronenpulver
und San Marzano-Tomaten

Allergene 1 - 4 - 7

La Classica

20

San Marzano, Büffelmozzarella DOP, Basilikum
und Gardasee-Olivenöl

Allergene 1 - 7

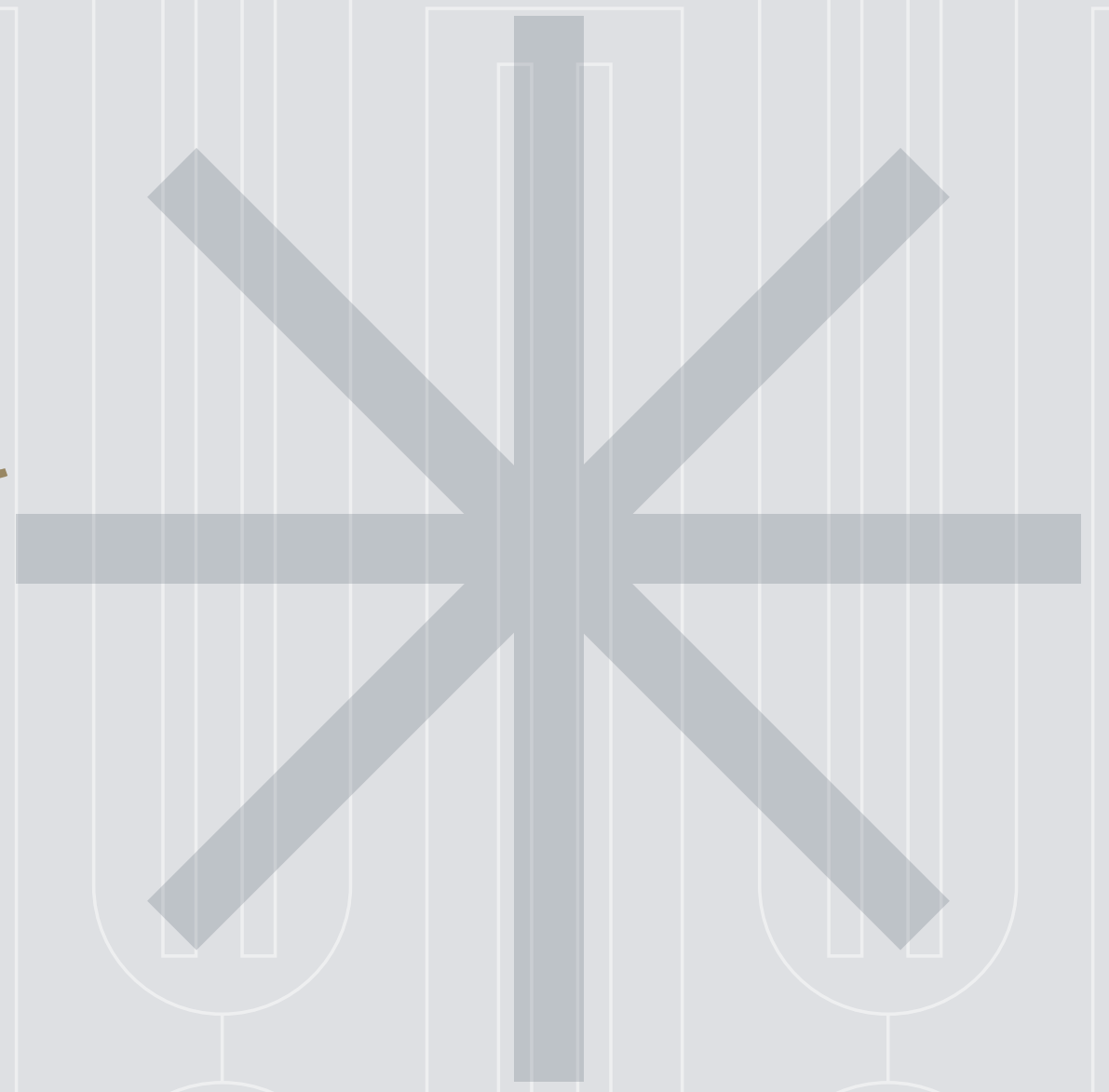
Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

VON 12 BIS 16 UHR

KALTE Gericht



Tatar vom Tagesfang, grüne Zwiebeln
und knuspriger Dinkel

20

Allergene 1-4

Englisches Roastbeef, Rucolasprossen,
Parmesan und Traubenmost

18

Allergene 7 - 8 - 9 - 10 - 12

Caprese mit Büffelmozzarella
und Sommertomaten

15

Allergene 7

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

VON 12 BIS 16 UHR

ERSTE Gerichte



**Trofia-Pasta mit Pesto genovese,
Kartoffeln und Bohnen**

15

Allergene 1 - 7 - 8

Spaghetti bolognese

18

Allergene 1 - 7 - 9 - 12

**Eiernudeln-Maccheroncino mit Tomatensauce
und Basilikum**

15

Allergene 1 - 3 - 9

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

VON 12 BIS 16 UHR

WARMER Gerichte



**Rindfleisch-Burger
und Rosmarin-Parmesan-Pommes**

18

Allergene 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11

**Hähnchen-club-Sandwich, Pommes Frites
und Tartar-Sauce**

20

Allergene 1 - 3 - 7 - 8

**Gebackenes Hähnchen Supreme mit Zucchini
und Minze**

20

Allergene 5 - 6 - 7 - 8

Lerive
Rock
•GOURMET BISTROT•

• MENU LUNCH •

VON 12 BIS 16 UHR

Salate



Geflügel-Caesar-Salat

18

Allergene 1 - 3 - 7

Gemischter Salat

15

Venus Reis, Garnelen und Mango

20

Allergene 1 - 2

Lerive
Rock

• GOURMET BISTROT •

• MENU LUNCH •

VON 12 BIS 16 UHR

Dessert

Tiramisù auf Hausart

10

Allergene 1 - 3 - 7

Meringue, Chantilly und rote Früchte

10

Allergene 1 - 3 - 7

Minze-Schokoladen-Panna-Cotta

10

Allergene 7

Fruchtsalat je nach Marktangebot

10

Verschiedene Eiscremes und Sorbets

10

Fragen Sie das Personal nach Geschmäckern und eventuellen Allergenen

Lerive
Rock
•GOURMET BISTROT•

• MENU LUNCH •

VON 12 BIS 16 UHR

Le derive Rock

• GOURMET BISTROT •

• DINNER MENU •
VON 18 BIS 22 UHR

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 •

• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

Gourmet-Pizza

IN 8 STÜCKE GESCHNITTEN SERVIERT
IDEAL ZUM TEILEN

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

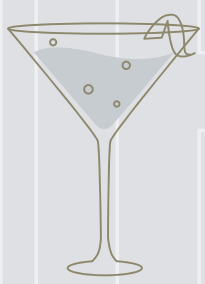
Sarda di lago in saor

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

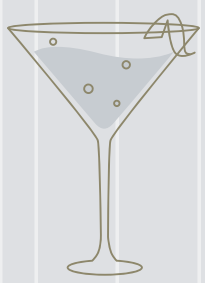
Speck und Honig

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 •

• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

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 •

• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

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 tonn 

18 / 22

Kalbfleisch an Thunfischsauce und Erbsensprossen

Allergene 1 - 7 - 9 - 10 - 12

Lasagnetta bolognese

19

Traditionelle italienische Lasagne mit Rag  und Sauce

Allergene 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Lerive
Rock
• GOURMET BISTROT •

• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

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



• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

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•

• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

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

Gegrilltes Gemüse je nach Saison 9

Weiche Polenta di Storo 9

Allergene 1 - 7

Lerive
Rock
•GOURMET BISTROT•

• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

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



• MENU DINNER •

VON 18 BIS 22 UHR

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•