



**HOTEL  
BELLA  
RIVA**



# MENU

ESTATE 2021

*Passione, Attenzione, Ricerca, Curiosità sono le caratteristiche che definiscono i miei piatti. Passione per la materia prima, Attenzione ai dettagli, alla qualità e provenienza di ciò che viene offerto, Ricerca continua di prodotti non ordinari e Curiosità nel percorrere nuove strade. Lo Spirito di gruppo e la Condivisione tra i membri dello staff rappresentano dei punti fermi alla base della mia filosofia. La combinazione degli ingredienti si traduce in armonia perché ogni piatto rispecchi l'equilibrio tra estetica e gusto personale. Una ricerca continua volta alla piena soddisfazione del cliente.*

*Passion, Attention, Research and Curiosity are the core values of my cuisine. Passion for the raw materials, Attention to details, to the quality and source of what we offer, unstoppable Research of not ordinary products and Curiosity to tread new paths. Team work and sharing represent the main values of my philosophy. The combination of ingredients become harmony, because each dish reflects the balance between aesthetic and personal taste. An unstoppable research made only for the customers' satisfaction.*

*Leidenschaft, Aufmerksamkeit, Suche und Neugier sind die Eigenheiten meiner Gerichte. Leidenschaft für die Zutaten, Aufmerksamkeit für die Details, für die Qualität und Herkunft von dem, was angeboten wird, ständige Suche der besten Produkte und Neugier für das Neue. Team-Fähigkeit und Zusammenarbeit stellen die Grundpfeiler meiner Philosophie dar. Die Kombination der Zutaten in Harmonie und Gleichgewicht jeden Gerichtes, zwischen Ästhetik und Geschmack. Eine andauernde Suche hin zur kompletten Zufriedenheit der Gäste.*

– Stefano Zappa

## Lista allergeni / Allergens / Allergene

PESCE  
Fish  
Fisch



GLUTINE  
Gluten  
Gluten



LATTE  
Milk  
Milch



MOSTARDA  
Mustard  
Senf



UOVA  
Eggs  
Eier



GUSCIO e SEMI  
Nuts & Seeds  
Nüsse & Saat



SEDANO  
Celery  
Sellerie



SOIA  
Soy  
Sojabohne



VEGETALE  
Vegetable  
Gemüse



# Menu degustazione

## Il Lago

4 portate 65.00

---

### COREGONE

di lago croccante al mais, spuma di limoni, foglie di capperi

Coregone, polenta chips, lemon foam, caper leaves

Gardasee Weißfisch "Coregone", Polentachips, Zitronengel und Kapernblätter

### SPAGHETTO

pastificio "Mancini", polvere di sarde alla brace, burro al limone, provolone dolce di Agnon

Spaghettoni "pastificio Mancini", grilled sardines powder, lemon butter, sweet Agnone Provolone

Spaghettoni Pastificio Mancini", gegrillte Sardinen, Zitrone und süßer Provolone-Käse

### ANGUILLA

laccata alla diavola, indivia belga scottata al carbone

Spicy glazed eel with fire roasted Belgian endive

Würziger mariniertes Aal mit kohlegebratenem belgischen Endivien

### TORTA DI ROSE

con zabaione montato al momento

Torta di rose with eggnog "à la minute"

"Torta di Rose" Kuchen mit Eierlikör "à la Minute"

*Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-14.00 / 19-22.00)*

*We remind that all our tasting menu are for the entire table*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menüs für den ganzen Tisch sind*

# Menu degustazione

## La Terra

4 portate 65.00

---

### QUAGLIA

petto al foie gras, coscia frita, chutney di lamponi

Quail breast with foie gras, fried leg on raspberry chutney

Wachtel, Brust mit Foie Gras, gebratenem Bein und Himbeerchutney

### TORTELLO

al bagoss, mela cotta, sbrisolona di Parmigiano

Tortello with Bagoss cheese, baked apple, Parmesan crumble

Tortello mit Bagoss-Käse, gekochtem Apfel und gesalzenem Sbrisolona-Streusel

### COSTOLETTE

d'agnello, crema di pastinaca, cipollotto bruciato, daikon croccante

Lamb chops, parsnip dip, charcoaled spring onion, crunchy daikon

Lammrippen, Pastinaken, gegrillte Frühlingszwiebeln und knuspriger Daikon

### GELATO

Il nostro gelato mantecato al momento, servito con servito con miele al corbezzolo

Soft homemade ice cream whipped "a la minute", Corbezzolo honey

Fior di latte Eis frisch eingerahmt mit Erdbeerbaumhonig serviert

*Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-14.00 / 19-22.00)*

*We remind that all our tasting menu are for the entire table*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menüs für den ganzen Tisch sind*





# Menu degustazione

## Lo Chef

80.00

---

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF  
6 courses menu from the chef  
6 Gänge Menü nach Wahl des Küchenchefs

*Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-14.00 / 19-22.00)*

*We remind that all our tasting menu are for the entire table*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menus für den ganzen Tisch sind*





# Antipasti Appetizers Vorspeisen

---



## TRIGLIA 20.00

croccante, lenticchie in umido, crudità di rapanelli

Crunchy red mullet fillet, lentils, shaved radish  
Knusprige Meeräsche, Linsen und Radieschen



## COREGONE 18.00

di lago croccante al mais, spuma di limoni, foglie di capperi

Coregone, polenta chips, lemon foam, caper leaves  
Gardasee Weißfisch "Coregone", Polentachips, Zitronengel und Kapernblätter



## MAZZANCOLLE 24.00

dell'Adriatico, lattuga scottata, maionese di bottarga di tonno, olio agli agrumi

Adriatic prawns, seared lettuce, tuna bottarga mayonnaise, citrus oil

Garnelen aus der Adriasee, angebratene Salat, Thunfisch-Bottarga Mayonnaise und Zitrusfrüchteöl



## QUAGLIA 20.00

petto al foie gras, coscia fritta, chutney di lamponi

Quail breast with foie gras, fried leg on raspberry chutney  
Wachtel, Brust mit Foie Gras, gebratenem Bein und Himbeerchutney



## CAVOLFIORE 18.00

croccante al bbq, maionese di nocciole tostate, crema di pecorino

Charcoal roasted crunchy cauliflower, toasted hazelnut mayonnaise, pecorino cream  
Barbeque-Sauce Knusprig, geroesteter Haselnuss-Mayonnaise und Pecorino Creme



# Primi

## First Courses

### Pasta & Reis

---



#### RISOTTO 20.00

alla zucca Mantovana, crema di arancia  
cotta sotto cenere, olio al rosmarino

Pumpkin risotto, fire roasted orange cream, rosemary oil  
Risotto mit Kürbis, feuer geröstet Orangencreme,  
Rosmarinöl



#### SPAGHETTONE 18.00

pastificio "Mancini", polvere di sarde alla  
brace, burro al limone, provolone dolce di  
Agnone

Spaghettone "pastificio Mancini", grilled sardines powder,  
lemon butter, sweet Agnone Provolone  
Spaghettone Pastificio Mancini", gegrillte Sardinen, Zitrone  
und süßer Provolone-Käse



#### TORTELLO 20.00

al bagoss, mela cotta,  
sbrisolona di Parmigiano

Tortello with Bagoss cheese, baked apple,  
Parmesan crumble  
Tortello mit Bagoss-Käse, gekochtem Apfel und gesalze  
nem Sbrisolona-Streusel.



#### CANNELLONI 18.00

ripieni di pomodoro alla brace,  
ricotta infornata, funghi porcini trifolati

Cannelloni, grilled tomatoes & baked ricotta stuffing,  
Porcini mushrooms  
Cannelloni gefüllt mit gegrillten Tomaten, gebackenem  
Ricotta-Käse, sautierten Steinpilzen



#### CARBONARA 22.00

di ricci di mare mantecata a freddo,  
mandorle, bacon di ventresca

Sea urchins cold creamed carbonara, fish bacon, almonds  
Kaltes Meer Urchin Carbonara, Mandeln und Fischspeck





# Secondi Main Course Hauptgerichte

---

**PESCATO DEL GIORNO 35.00**  
secondo la disponibilità del nostro  
pescatore di fiducia

Catch of the day. What the sea brought us today.  
Fang des Tages: Was uns das Meer gebracht hat

**ANGUILLA 30.00**  
laccata alla diavola, indivia belga scottata  
al carbone

Spicy glazed eel with fire roasted Belgian endive  
Würziger mariniertes Aal mit kohlegebratenem belgischen  
Endivien





# Secondi

## Main Course

### Hauptgerichte

---

#### FILETTO 45.00

di manzo cotto alla brace, patata sotto cenere e salsa chimichurri

Fillet by the grill, potato under ash, chimichurri sauce  
Gegrilltes Filetsteak mit unter Asche gekochte Kartoffeln und Chimichurri-Sauce

#### FIORENTINA (per 2 persone) 90.00

dalla nostra selezione di manzo italiano. (1,2 kg circa). Crocchè di patate, salsa bernese e salsa green.

FIORENTINA for 2 from our Italian selection. Potato croquettes, Bernaise and horseradish sauce  
Auf dem Grill gekochtes Fiorentina-Steak aus italienischem Angus (ca. 1,2 kg), serviert mit Kartoffelkroketten, begleitet von Berner Sauce und Meerrettichsauce (Für 2 Personen)

#### COSTOLETTE 32.00

d'agnello, crema di pastinaca, cipollotto bruciato

Lamb carrè, parsnip dip, charcoaled spring onion, crunchy daikon  
Lammrippen, Pastinaken, gegrillte Frühlingszwiebeln und knuspriger Daikon



#### FARAONA 25.00

in confit ripassata alla griglia, burro al pepe, millefoglie di patata e tartufo

Chargrilled confit Guinea fowl, black pepper butter, black truffle and potato Millefeuille  
Gekochtes Perlhuhn mit Pfeffer, Grillbein mit Orangen- und Kartoffel-Millefeuille mit schwarzem Trüffe





# Dolci Dessert Dessert



**TORTA DI ROSE 12.00**  
con zabaione montato al momento

Torta di rose with eggnog "à la minute"  
"Torta di Rose" Kuchen mit Eierlikör "à la Minute"



**PROFITEROLES 12.00**  
al cioccolato, crema chantilly

Chocolate profiteroles, chantilly cream  
Schokoladen Profiteroles, Chantilly Creme



**CROSTATINA 12.00**  
ai frutti rossi, bavarese alla vaniglia,  
sorbetto ai lamponi

Red fruits crostatina, vanilla Bavarian cream, raspberry sorbet  
Crostatina Törtchen mit roten Früchten, bayerische Vanillecreme, Himbeersorbet



**MILLEFOGLIE 12.00**  
caramellata con crema al pistacchio e  
cioccolato bianco

Caramelised millefoglie filled with pistachio and white chocolate cream  
Karamellisierte Millefoglie gefüllt mit Pistazien und weißer Schokoladencreme



**FIORE DI LATTE 15.00**  
Il nostro gelato mantecato al momento,  
servito con miele al corbezzolo

Soft homemade ice cream whipped "a la minute"  
Corbezzolo honey  
Fior di latte Eis frisch eingerahmt mit Erdbeerbaumhonig serviert



**SELEZIONE DI FORMAGGI 20.00**  
con confetture e pane caldo

Our cheese selection with jams and warm bread  
Käseteller mit verschiedenen Konfitüren und warmes Brot