



“Leon d’Oro”

RISTORANTE | PIZZERIA



IL PIÙ ANTICO RISTORANTE
DI RIVA DEL GARDA

DAS ÄLTESTE RESTAURANT
IN RIVA DEL GARDA

THE OLDEST RESTAURANT
IN RIVA DEL GARDA

RISTORANTE

"Mare e lago"

Fischspezialitäten | Fish specialities

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS AND APPETIZERS

...iniziano le danze...

...möchten Sie Tanzen?

...let the music play...



Il Quartetto... crudo di mare € 22

Ostrica "Muirgen" Francia, 2 scampi di profondità Islanda,
2 gamberi rossi di Sicilia, tagliatella di seppia

Das Quartett... rohe Meerfische

Austern "Muirgen", 2 Scampi, 2 rote Garnelen aus Sizilien, Tintenfischnudeln

The Quartet... raw sea fish

Oyster "Muirgen", 2 Scampi, 2 red prawns from Sicily, cuttlefish noodle



La Trilogia... le tartare di lago € 16,5

Tartare di trota salmonata, salmerino e lavarello del Garda

Die Trilogie... der Tartare von Gardasee

Lachsforelle, Saibling und Felchen Tartare

The Trilogy... tartare from Garda Lake

Salmon trout, char and lavaret (whitefish) tartare



Il Duetto... gli affumicati € 14

Trota salmonata affumicata e petali di salmerino affumicato "Armanini, Trentino"
con julienne di finocchi e pan brioche

Das Duett... der geraucht

Kalt, geräucherte Lachsforelle und kalt, geräucherter Saibling
mit Fenchelstreifen und Briochebrot

The Duet... the smoked corner

Cold, smoked salmon trout and cold, smoked char (mountain trout)
with fennel and brioche bread



Salmone al fumo vivo, marinato con avocado, e mousse al pepe rosa € 16

Lachs mariniert mit Avocado, und Rosa Pfeffermousse, unter einem Glass mit Rauchen
Salmon marinated with avocado, and pink pepper mousse, under a glass of smoke

Tartara di tonno rosso Sashimi ai cetrioli e olive taggiasche con pan brioche € 16

Roter Thunfisch Tatar mit Gurken, Oliven aus Taggia und Briochebrot

Red Tuna tartare with cucumbers, olives from Taggia and brioche bread



***Tris di Capasanta, Canestrelli e Cozze gratinati** € 16

Gratiniert Jakobsmuschel, Kammuscheln und Miesmuscheln

Saint James scallop, queen scallops and mussels au gratin

PRIMI PIATTI | TEIGWAREN | PASTA AND NOODLES

Bigoi alle sarde del Lago di Garda e pomodorini confit € 12,5

Bigoi (Nudeln) mit Süßwassersardinen und Pachinotomaten

Bigoi (big spaghetti) with sardines of the Lake and little tomatoes confit

Maccheroni freschi al torchio con caponata di melanzane € 13,5

(melanzane, capperi, olive e pomodorini) e tonno rosso fresco

Hausegemachte Makkaroni mit Auberginensauce und roter Thunfisch nach Mittelmeerart

Fresh home made Macaroni with aubergines sauce and red tuna, Mediterranean style



Piatto vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian



Piatto del cuore | Tradition



Novità | New entry

Pane e coperto | Gedeck und Bedienung | Service and cover € 2

♥ **Risotto mantecato alle code di gambero* profumato al limone** € 14

Risotto mit Garnelenschwänze und Zitrone
Risotto with prawn tails and lemon

♥ **Risotto al nero di seppia, calamari e aneto, con pesti di rucola, peperoni e mozzarella di bufala** € 15

Schwarzer Tintenfisch-Risotto mit Tintenfisch, Dill, Büffelmozzarella, Rucola und Paprika Pesto
Risotto with cuttlefish ink, squids, dill, buffalo's milk mozzarella, rucola and sweet pepper pesto

Spaghetti saltati alle vongole veraci € 16

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

Spaghetti allo scoglio (minimo 2 persone - prezzo per persona) € 18

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Krustentieren

(Minimum für 2 Personen - Preis pro Person)

Spaghetti with Seafood and Crustaceans (minimum for 2 persons - Price per person)

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Trota salmonata "Armanini, Trentino" alla griglia € 12,5

Gegrillte Lachsforelle
Grilled salmon trout

Salmerino gratinato "Armanini, Trentino" con purea di patate e sedano rapa € 16

Gratiniert Saibling mit Kartoffel - Knollensellerie Püree
Alpin char au gratin (broiled) with potatoes - celeriac purée

Filetti di Branzino alla griglia con pomodoro gratinato alle acciughe € 16

Seebarschfilete vom Grill mit Tomaten-Gratin mit Sardellen
Grilled fillets of sea bass and tomato au gratin with anchovies

***Calamari alla griglia con pomodoro gratinato alle acciughe** € 15,5

Frische Tintenfische vom Grill mit Tomaten-Gratin mit Sardellen
Fresh grilled squids and tomato au gratin with anchovies

***Gamberoni grigliati al latte di cocco** € 18,5

Riesengarnelen vom Grill, mit Kokosmilch
Grilled king prawns flavoured by coco-nut milk

♥ **Calamari ripieni con ricotta, olive di Taggia e capperi, in salsa di pomodorini e aneto** € 18,5

Tintenfischen gefüllt mit Ricotta, Oliven aus Taggia und Kapern, in Kleinnetomaten Sauce
Squids stuffed with Ricotta, olives from Taggia and capers, in mini-tomatoes sauce

♥ ***Fritto misto di pesce con salsa tartara** € 20

Gemischte Fischfritüre mit Tartarsauce
Mixed fried fish (baby squids and crustaceans mainly) with tartare sauce

Filetto di tonno rosso Sashimi grigliato in panure aromatica, con caviale di melanzane € 22

Roter Thunfischfilet vom Grill mit Auberginen Kaviar
Grilled fillet of red tuna with aubergines caviar

***Grigliata mista di pesce di mare...i 7 mari** € 25

Fischgrillplatte: Meeresfisch und Krustentiere... die 7 Meere
Grilled mixed fish: sea fish with crustaceans ... the 7 seas

♥ **Rombo al forno con patate, pomodorini e capperi** (prezzo al Kilo) € 50

Glattbutt im Ofengebacken mit Kartoffel, Tomaten und Kapern
(Preis pro Kilo, für 2 Personen)

Baked brill with potatoes, tomatoes and capers
(Price per Kilo, for 2 persons)

* Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere congelati / Es können tiefgefrorene Produkte verwendet werden
Some products can be frozen

“Le Zuppe” | Unsere Suppen | Our Soups



Crema di zucca con crostini e olio extravergine dell'Alto Garda € 11

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Gardasee Öl

Cream of pumpkin soup with croutons and Lake of Garda Oil



Non piangere... per la Zuppa di cipolle

con crostone di pane tostato ai formaggi trentini € 12,5

Weine nicht... für unsere Zwiebelsuppe mit Überbackene Röstbrote mit Käse

Please don't cry... because of our Onion soup with cheese canape's au gratin

Impepata di cozze (con aglio, prezzemolo e pepe) con il suo crostone € 12,5

Miesmuscheln nach Matrosenart (mit Knoblauch, Petersilie und schwarzer Pfeffer) mit überbackene Röstbrote

Mussels marinara style (with garlic, parsley and black pepper) with crouton

Menù per bambini | Kindermenü | Kid's menu

Maccheroni al pomodoro o al ragù € 6

Makkaroni (kurze Pasta) mit Fleischragout oder Tomatensauce

Macaroni (short pasta) with meat ragout or tomato sauce

Würstel con patate fritte € 10

Würstchen mit Pommes frites

Frankfurt sausages with french fried potatoes

Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte € 10

Hähnchen Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Breaded chicken cutlet (Milanese) with french fried potatoes

“Il Territorio”

Landspezialitäten | Land specialities

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS



Parmigiana rivisitata, tiepida, di melanzane con pomodoro fresco, mozzarella di bufala e cialde di grana trentino € 13

Lauwarm Parmigiana nach Art des Hauses (Italienischer Auberginenaufwurf mit frischen Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch und Parmesanwaffeln)

Lukewarm aubergine casserole with fresh tomatoes, Buffalo's milk mozzarella and parmesan waffles... our interpretation



Carpaccio di carne salada “Macelleria Bertoldi, Riva” con scaglie di Trentingrana € 14

“Carne salada” Carpaccio (Regionale Spezialität) mit Trentingranakäse Splitter

“Carne salada” carpaccio (special local spicy meat) with Trentingrana cheese slivers

Salumi selezionati: Speck tirolese “Mair”, crudo di Parma 18 mesi “S. Nicola”, mortandela affumicata della Val di Non (presidio slow food) € 13,5

Gemischter Aufschnitt: Tiroler Speck “Mair”, Parma-Schinken 18 Monaten, geräucherte Mortandela (Regionale Spezialität)

Assortment of cured cold cuts: speck (smoked ham) “Mair”, Parma ham 18 months, smoked mortandela (regional speciality)

Carpaccio di petto d’oca affumicato

con mousse di ricotta al basilico e pan brioche € 13,5





Geräucherter Gänsebrust Carpaccio mit Ricotta und Basilikum Mousse und Briochebrot

Cold smoked goose breast with ricotta and basil mousse and brioche bread


PRIMI PIATTI | TEIGWAREN | PASTA AND NOODLES

-  ***Strangolapreti al burro fuso e salvia** € 10,5
Grüne Nockerln (mit Brot, Spinat, zerlassener Butter und Salbei)
Spinach dumplings (with bread, spinach, melted butter and sage)
-  **Parmigiana di zucchine con pomodoro, mozzarella e grana trentino** € 13
Italienischer Zucchini Auflauf (Vegetarisch Lasagne)
mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan Käse
Courgettes casserole (vegetarian Lasagne) with tomatoes, mozzarella and parmesan cheese
-   **Tagliolini freschi all'uovo con tartufo nero di Norcia e scaglie di Vezzena** € 15
Dünne Bandnudeln mit Schwarzem Trüffel und Vezzena Käse Splitter
Thin tagliatelle with black truffle and Vezzena cheese slivers
-   **Risotto 1938 ai funghi porcini e finferli con tartufo nero di Norcia in cialda di grana** € 16
Risotto mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Schwarzem Trüffel in Parmesan Korbchen
Risotto with wild mushrooms (porcini), chanterelle mushrooms and black truffle
in parmesan cheese basket

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

-  **Guancetta brasata di manzo al Teroldego con polenta gialla di Storo** € 16
Geschmorte Rindbacke in Rotweinsauce mit Polenta
Braised beef cheek with red wine sauce and polenta
- Carne salada del Trentino "Macelleria Bertoldi, Riva" alla griglia con fagioli** € 16
Carne salada (Regionale Spezialität) vom Grill mit rote Bohnen
Thin slices of grilled raw beef with beans (special local spicy meat)
-  **Medaglioni di maiale in crosta alle erbe fini, con salsa al gorgonzola e riduzione di birra** € 20
Schweinmedaillons in Kräuternkruste, mit Gorgonzola und Beer Sauce
Pork medallions in a herbs crust, with Gorgonzola (blue - cheese) and beer sauce
-  **Ossibuchi di vitello (nella loro salsa alle verdure) con polenta** € 20
Kalbs Ossibuchi (geschmorte Kalbshaxenscheibe) mit Polenta
Veal ossibuchi (braised veal shank slice) with polenta
- Tagliata di petto d'anatra aromatizzata al cumino, sciroppo d'acero e nocciole pralinate, con purea di patate al sedano rapa** € 20
Entenbrust Tagliata (Zick Zack) mit Kümmel, Haselnüsse
und mit Knollensellerie - Kartoffelpüree
Cut of duck breast, aromatized with cumin seeds and hazelnuts,
served with potatoes - celeriac purée
- Scottadito di agnello al timo alla griglia** € 20
Gegrilltes Lammkotelett mit Thymian
Grilled lamb cutlets with thyme
-  **Polpette alla carne salada su vellutata di formaggi di malga trentini e verza, con gocce di miele al pino cirmolo** € 16
"Carne salada" Fleischbällchen auf trentiner Käsecreme mit Wirsing
Meatballs of "Carne salada" served on a cream of local farm cheeses and savoy cabbage

Poco fumo e tanto... Wenig Rauch und viel... Behind a curtain of smoke...

-  **...Smoked hamburger al fumo vivo** € 18
180 grammi di black Angus, panino al carbone con semi di girasole, pomodoro, formaggio, cetrioli e cipolla rossa di Tropea caramellata con chips di patate
...geräucherter Hamburger mit lebendem Rauch: 180 gramm Schwarzer Angus, Holzkohle Brötchen mit Sonnenblumenkerne, Tomaten, Gurken, Käse, Karamellisierte rote Tropea Zwiebel und chips
...our Smoked Hamburger: 180 grams of Black Angus in a coal and sunflowerseeds roll with cheese, tomato, cucumber, caramalized red onion from Sicily and chips

“I Classici”

Unsere Klassische | Our classicals

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

 **Bruschetta 2020...con pane tostato pugliese** € 8
Bruschetta mit apulischer geröstetes Brot mit Knoblauch, Öl und frische Tomaten
Bruschetta with toasted bread from Apulian with garlic, oil and fresh tomatoes

 **Mozzarella di Bufala alla Caprese** € 12
Büffelmozzarella mit frische Tomaten
Buffalo's milk mozzarella with fresh Tomatoes

 **Formaggi di malga trentini** € 13
Gemischte Trentiner Käseplatte
Selection of cheeses from Trentino

Speck tirolese “Mair” € 13
Tiroler Speck
Smoked ham

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi “S. Nicola” e melone (solo in stagione) € 13
Parma Schinken 18 Monate mit Melone (innerhalb der Saison)
Parma ham 18 months and melon (in season)

 **Tartare di carne salada “Macelleria Bertoldi - Riva”
(ai cetrioli, senape, sedano e paprika dolce) con pan brioche** € 16
“Carne salada” Tartare (Regionale Spezialität) mit Gurken, Senf,
Sellerie, süß Paprika und Briochebrot
“Carne salada” Tartare (special local spicy meat) with cucumbers,
mustard, celery, sweet paprika) served with brioche bread


PRIMI PIATTI | TEIGWAREN | PASTA AND NOODLES

Gli spaghetti li compriamo... tutta l'altra pasta la facciamo



Nur unsere Spaghetti werden gekauft... alles andere Pasta ist Hausgemacht

Only spaghetti are from trade... rest of pasta is homemade

Spaghetti alla Bolognese € 9,5
Spaghetti mit Fleischragout
Spaghetti with meat ragout

 **Spaghetti aglio, olio e peperoncino** € 9,5
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfem Paprika
Spaghetti with garlic, oil and paprika

 **Spaghetti Napoli** € 9,5
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

  **Gnocchi gratinati alla Romana, con crema al formaggio “Casolet”
e mentuccia selvatica** € 12
Gratinierte Gnocchi nack Römischer Art mit “Casolet” Käsecreme und wilder Minze
Roman style broiled gnocchi with “Casolet” cream and pennyroyal

Spaghetti alla carbonara (ricetta originale con guanciale di maiale) € 10,5
Spaghetti carbonara (mit Eiern, Sahnensauce und Schweinebacken)
Spaghetti carbonara (with eggs, cream sauce and pork cheek)

Lasagne...come la tradizione vuole € 10,5
Rustikale Lasagne (Nudelgratin mit Fleischsauce)... wie es die Tradition vorschreibt
Farmhouse Lasagne (baked noodles bolognese with meat)... as once upon the time



Ravioloni con sfoglia tirata a mano, di 3 ricotte e spinaci, al burro fuso e salvia... e Trentingrana € 13

Große Ravioli mit 3 Ricotta und Spinat, zerlassene Butter, Salbei und Parmesan käse... mit handgemachten Blätterteig

Large ravioli filled with spinach and 3 ricotta with melted butter, sage and Parmesan cheese... and the pastry is homemade



Bigoli cacio e pepe € 13

Bigoli mit Schafskäse und Pfeffer

Bigoli with ewe's cheese and black pepper

Eliche di pasta integrale alla mediterranea con pomodoro, olive nere, origano, aglio, peperoncino, capperi, acciughe, pecorino, tonno €14

Vollkornnudeln, nach Mittelmeerart, mit scharfer Tomatensoße, Oliven, Kapern, Sardellen, Schafskäse, Thunfisch

Whole-wheat pasta, mediterranean style, with tomato sauce, olives, garlic, hot chilli pepper, capers, anchovies, ewe's cheese, tuna



Tagliatelle ai funghi porcini e finferli € 15

Bandnudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen

Tagliatelle (noodles) with wild mushrooms (porcini) and chanterelle mushrooms

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES



Il pollo di nonna Sandra: medaglioni di pollo marinato, al cuore di prosciutto e formaggio "Castelmagno" € 14

Oma Sandras Huhn: marinierte Hühnermedaillons, mit Schinken und "Castelmagno-käse" gefüllt

Granny Sandra's chicken: marinated chicken medallions, filled with ham and "Castelmagno" cheese



Formaggio "Casolet" della Val di Sole alla piastra, con polenta gialla di Storo brustolada e funghi porcini € 14

Gegrillter Trentiner "Casolet" Käse mit gebratener Polentascheibe und Steinpilzen

Grilled "Casolet" cheese from Trentino with grilled polenta and wild mushrooms (porcini)

Cotoletta di pollo alla milanese con composta di mirtillo rosso € 15

Hähnchen Wiener Schnitzel mit Heidelbeeren

Breaded chicken cutlet (Milanese) with blueberries



Vitello tonnato, rivisitato € 15

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce (mit Mayonnaise)

Cold veal with tuna sauce (with Mayonnaise)

Filetto di Black Angus ai ferri € 25

Black Angus Rinderfilet vom Grill

Black Angus grilled fillet of beef

Tagliata di Black Angus ai ferri, con crema di rucola e scaglie di Trentingrana € 25

Gegrilltes Zick - Zack vom Black Angus (geschnitten), mit Rucolacreme und Parmesan Käse Flocken

Grilled cut of Black Angus steak, with rucola cream and Parmesan cheese slivers

Filetto di Black Angus al tartufo nero di Norcia € 27

Black Angus Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus Norcia

Fillet of Black Angus (tenderloin) with black truffle from Norcia



Piatto vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian



Piatto del cuore | Tradition



Novità | New entry

Pane e coperto | Gedeck und Bedienung | Service and cover € 2

Contorni e insalate

Beilagen und Salate | Vegetables

-  ***Patate fritte o al forno** €5
Pommes frites oder Rostkartoffeln
French fried potatoes or Roast potatoes
-  **Zucchine gratinate: zucchine, aglio, olio del Garda** €5
Gratinierte Zucchini: Zucchini, Knoblauch, Olivenöl
Courgettes au gratin: courgettes, garlic, Garda oliv-oil
-  **Verdure alla griglia** €7
Gemüse vom Grill
Grilled vegetables
-  **Insalata di pomodori o Insalata mista** €7
Tomatensalat oder gemischter Salat
Tomato salad or Mixed salad
-  **Insalata mista con rucola** €8
Gemischter Salat mit Rucola
Mixed salad with rucola
-  **Insalata con rucola e scaglie di Trentingrana** €8
Rucolasalat mit Parmesan
Rucola salad with parmesan
- Insalata con tonno e cipolla** €8
Salat mit Thunfisch und Zwiebeln
Salad with tuna and onions

L'angolo del fitness...

Das Fitness-Ecke...

The fitness corner...

**Insalatona Primavera: insalata mista, mais, carciofi,
olive, gamberetti e rucola** €11

Gemischter Salat mit Mais, in Öleingelegte Artischocken, Oliven, Garnelen und Rucola
Salad with maize, artichokes in olive oil, olives, shrimps and rucola

**Insalatona Capricciosa: insalata mista con mozzarella, pomodori,
uova sode, tonno e carote** €11

Gemischter Salat mit Mozzarella, Tomaten, Ei hart gekocht, Thunfisch und Karotten
Mixed salad with mozzarella, tomatoes, Hard-boiled egg, tuna and carrots



**Fusion: misticanza, zucchine crude e sedano rapa a julienne, avocado,
pomodorini confit, noci, formaggio caprino di malga,
crostini di pane tostato all'olio Evo, alghe marine in polvere** €14

Salat mit julienne geschnittener roher Zucchini und Knollensellerie, Avocado,
Kirschtomaten confit, Walnüsse, Alpenziegenkäse, Croutons und Algenpulver
Salad with raw julienne of courgettes and celeriac, avocado, cherry tomatoes confit,
walnuts, goat's cheese, croutons and powder of sea weeds

in caso di allergie o intolleranze... chiedere al personale o richiedere il menù appositamente dedicato

in case of allergies or intolerances ... ask the staff or request the special menu

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten ... fragen Sie das Personal oder fordern Sie ein spezielles Menü an

Dessert | Nachspeisen | Desserts

Sorbetto al limone e Prosecco € 5

Zitronen und Prosecco - Sorbet
Lemon and Prosecco Sorbet

Tiramisù € 6,5

Tiramisù: Mascarpone - Dessert mit Kaffeearoma
Tiramisù: coffee - flavoured mascarpone dessert

 **Strudel trentino di mele** € 6,5

Apfelstrudel
Apple strudel

Panna cotta ai frutti di bosco € 6,5

Pannacotta (Sahnepudding) mit Waldbeeren
Wild mousse (Cream pudding) with wild berries

Gelato alla vaniglia o al cioccolato € 6,5

Vanilleeis oder Schokoladeneis
Vanilla ice cream or Chocolate ice cream

Millefoglie scomposta alla liquirizia € 8,5

Cremeschnitte mit Süßholz (Lakritze)
Mille - feuille flavoured with licorice

 **Bavarese alle pere e rum, con cuore vivo al cioccolato** € 8,5

Bayerische Birnen-Rumkucken, gefüllt mit Schokolade
Pear and rum Bavarian cream, filled with chocolate

 **Mousse al cioccolato bianco e noci con mele e Vino Santo Trentino** € 8,5

Weiß Schokoladen Mousse mit Walnüsse, Äpfel und Vino Santo Trentino (Süß Wein)
White chocolate mousse with walnuts, apples and Vino Santo Trentino (sweet wine)

 **Tortino caldo al cioccolato con salsa vanigliata alla nocciola** € 8,5

Kleine warme Schokoladentorte mit Vanille und Haselnüsse Sauce
Little warm chocolate cake with vanilla and hazelnuts sauce

Fragole con panna € 8,5

Erdbeeren mit Schlagsahne
Strawberries with whipped cream

Vi consigliamo | Wir empfehlen Ihnen | We suggest you:

Vino Santo Trentino "Aréle" da dessert CANTINA PRAVIS € 8

al bicchiere - Dessert Wein zum Glass - Dessert wine by the glass

"Gli aperitivi del Cuore"

"Aperitifs des Herzens"

"Aperitifs of the heart... for your soul"

Prosecco di Conegliano _____ BOLLA (a flute / by the glass / zum Glass) _____ € 4,5

Spritz (Prosecco Bolla, Aperol, minerale, succo d'arancia) _____ € 4,5

Estivo / Sommer Aperitiv / Summer _____ € 4,5

(Prosecco Bolla, sciroppo di ribes rosso, rosmarino)

Prosecco Bolla, Johannisbeere, Rosmarin / Prosecco Bolla, cranberry syrup, rosemary)

Gin&Tonic... Gin Luz del Garda con Fever Tree Mediterranean Tonic _____ € 9

da un'idea di Leo Veronesi, Rivabar

Gin&Tonic... Gin Vento "London Dry Gin" con Fever Tree Mediterranean Tonic _____ € 9

da un'idea di Nicola Zanoni

Gin and Tonic.. Gin Malfy al pompelmo rosa (pink grapefruit) con Tassoni Tonic _____ € 9

Bevande | Getränke | Drinks

Acqua minerale SURGIVA frizzante o naturale 50 cl € 2,8

Acqua minerale SURGIVA frizzante o naturale 1 l € 3,8

Succo di mela - Apfelsaft - Apple juice 20 cl € 3

Lemon Soda 20 cl € 3

Schweppes tonica 20 cl € 3

Sprite bottiglia / Flasche / bottle 33 cl € 3,5

Coca Cola Zero bottiglia / Flasche / bottle 33 cl € 3,5

Coca Cola bottiglia / Flasche / bottle 33 cl € 3,5

Coca Cola alla spina / von Fass / draught 20 cl € 3

Fanta alla spina / von Fass / draught 20 cl € 3

Tea al limone o alla pesca lattina / Dose / Tin 33 cl € 3

Succo di pera - Birnesaft - Pear juice 20 cl € 3

Succo di albicocca - Aprikosensaft - Apricot juice 20 cl € 3

Bibite grandi - Big soft drink 50 cl € 5

Caffetteria

Caffè espresso HAUSBRANDT € 1,5

Caffè espresso corretto € 2,5

Caffè decaffeinato HAUSBRANDT € 2

Caffè d'orzo HAUSBRANDT € 2

Caffè al ging seng HAUSBRANDT € 2

Cappuccino € 3

The nero o The alla menta € 2,5

Camomilla € 2,5

...a tutta Birra

ALLA SPINA / BIER VON FASS / DRAUGHT BEERS

FORST V.I.P. Pils	5% vol.	30 cl	€ 3,8
FORST V.I.P. Pils	5% vol.	50 cl	€ 5,5
FORST Felsenkeller non filtrata / keller / unfiltered	5,2% vol.	30 cl	€ 4
Radler piccolo		30 cl	€ 3,8
Radler grande		50 cl	€ 5,5

IN BOTTIGLIA / FLASCHENBIER / BOTTLED BEERS

Hefe-Weissbier MAISEL'S WEISSE		50 cl	€ 5,5
Hefe-Weissbier MAISEL'S WEISSE Birra analcolica - Alkoholfrei - Alcohol free beer		50 cl	€ 5,5
WARSTEINER Birra analcolica - Alkoholfrei - Alcohol free beer		33 cl	€ 4
PERONI		33 cl	€ 4
PERONI (senza glutine / gluten free)		33 cl	€ 4
Mc Farland (rossa, ambrata / amberlager)		33 cl	€ 4

BIRRA ARTIGIANALE TRENTINA

Birre Brenta Bräu... le classiche dalle Dolomiti di Brenta: qui nascono da natura incontaminata, acqua purissima e tanta passione e cura

Brenta Bräu... we brew our beers in the middle of Brenta Dolomites with pure water, wild nature lot of passion and care

Helles birra chiara / pale lager	5% vol.	50 cl	€ 6,5
Vienna birra ambrata / amber lager	4,8% vol.	50 cl	€ 6,5
Weizen birra di frumento / wheat beer	5,3% vol.	50 cl	€ 6,5





“Leon d’Oro”

APPARTAMENTI
FERIENWOHNUNGEN
APARTMENTS

COMFORT E RELAX
NEL CENTRO STORICO
DI RIVA DEL GARDA

VIA DEI FABBRI, 29 | RIVA DEL GARDA TN
+39 347 5312574
INFO@LEONDORORIVA.IT | LEONDORORIVA.IT

“Leon d’Oro”
RISTORANTE | PIZZERIA



VIA FIUME, 28 | RIVA DEL GARDA TN
+39 0464 552341 | RISTORANTELEONDORORIVA.IT