



“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



CONSULTA IL NOSTRO MENÙ
UNSERE SPEISEKARTE AUF IHREM HANDY
CHECK OUR DIGITAL MENU

„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 € 26

Ostrica "Kys" 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 € 20

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 € 18

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 € 20

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

Tartare di tonno rosso Sashimi ai cetrioli e olive taggiasche con pan brioche € 20

Roter Thunfisch Tartar 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** € 20

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 (sotto sale) e pomodorini confit € 15,5

Bigoi (Nudeln) mit Gardaseesardinen-unter Salz und Kirschtomaten-Confit
Bigoi (big spaghetti) with salted Garda Lake sardines and cherry tomatoes confit

Maccheroni freschi al torchio con caponata di melanzane (melanzane, capperi, olive e pomodorini) e tonno rosso fresco € 16,5

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
Pane e coperto | Gedeck | Cover € 2,5

 **Piatto del cuore** | Tradition  **Novità** | New entry

♥ **Risotto mantecato alle code di gambero* profumato al limone** € 19

Risotto mit Garnelenschwänze und Zitrone
Risotto with prawn tails and lemon

Risotto al nero di seppia, calamari e aneto, con pesto di rucola, peperoni e mozzarella di bufala € 19

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 € 20

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

♥ **Spaghetti allo scoglio** (minimo 2 persone - prezzo per persona) € 22

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 con zucchine gratinate € 18

Gegrillte Lachsforelle mit Gratinierte Zucchini
Grilled salmon trout with Courgettes au gratin

Salmerino gratinato "Armanini, Trentino" con zucchine gratinate € 22

Gratiniert Saibling mit Gratinierte Zucchini
Alpin char au gratin (broiled) with Courgettes au gratin

Filetti di Branzino alla griglia con ratatouille di verdure € 20

Seebarschfilete vom Grill mit Gemüse-Ratatouille
Grilled fillets of sea bass and vegetable ratatouille aside

***Calamari alla griglia con ratatouille di verdure** € 20

Frische Tintenfische vom Grill mit Gemüse-Ratatouille
Fresh grilled squids and vegetable ratatouille aside

***Gamberoni grigliati al latte di cocco** € 22

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** € 24

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

♥ ***Fritto misto di pesce con salsa tartara** € 24

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 € 27

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

♥ ***Grigliata mista di pesce di mare...i 7 mari** € 29,5



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) € 60

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** € 13
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** € 14
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 € 14,5
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 € 9
Makkaroni (kurze Pasta) mit Fleischragout oder Tomatensauce
Macaroni (short pasta) with meat ragout or tomato sauce

 **Würstel con patate fritte (senza conservanti aggiunti, Macelleria Cis - Ledro)** € 12
Würstchen mit Pommes frites (ohne Konservierungs Stoffen)
Frankfurt sausages with french fried potatoes (without added preservatives)


Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte € 13
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** € 16
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** € 17
“Carne salada” Carpaccio (Regionale Spezialität) mit Trentingranakäse Splitter
“Carne salada” carpaccio (special local spicy meat) with Trentingrana cheese slivers





 **Salumi selezionati: Speck tirolese “Kofler”, crudo di Parma 20 mesi “S. Nicola”, pancetta affumicata steccata e luganega trentina “Macelleria Cis - Ledro” (presidio slow food)** € 20
Gemischter Aufschnitt: Tiroler Speck, Parma-Schinken 20 Monaten, geräucherten Speck und Luganega Trentina (Regionale Spezialitäten)
Assortment of cold cuts: Tyrolean Speck, Parma ham 20 months, smoked bacon and Luganega Trentina (regional specialities)

Carpaccio di petto d'oca affumicato con mousse di ricotta al basilico e pan brioche € 18
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** € 15
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** € 16
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** € 22
Dünne Bandnudeln mit Schwarzem Trüffel und Vezzena Käse Splitter
Thin tagliatelle with black truffle and Vezzena cheese slivers
-   **Risotto 1938 ai funghi porcini con tartufo nero di Norcia in cialda di Trentingrana** € 22
Risotto mit Steinpilzen und Schwarzem Trüffel in Parmesan Korbchen
Risotto with wild mushrooms (porcini) and black truffle in parmesan cheese basket

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

-  **Guancetta brasata di manzo al Teroldego con polenta di patate** € 22
Geschmorte Rindbacke in Rotweinsauce mit Kartoffelpolenta (Stampfkartoffel)
Braised beef cheek in red wine sauce with potato's polenta
- Carne salada del Trentino "Macelleria Bertoldi, Riva" alla griglia con fagioli** € 21
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** € 23
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 di patate** € 25
Kalbs Ossibuchi (geschmorte Kalbshaxenscheibe) mit Kartoffelpolenta (Stampfkartoffel)
Veal ossibuchi (braised veal shank slice) with potato's polenta
- Tagliata di petto d'anatra "Barberie" aromatizzata al cumino, sciroppo d'acero e nocciole pralinate, con zucchine gratinate** € 24
Entenbrust Tagliata (Zick Zack) mit Kümmel, Haselnüsse und Gratinierte Zucchini
Cut of duck breast, aromatized with cumin seeds and hazelnuts, served with Courgettes au gratin
-  **Scottadito di agnello, al timo, alla griglia con ratatouille di verdure** € 27
Gegrilltes Lammkotelett mit Thymian und Gemüse-Ratatouille
Grilled lamb cutlets with thyme and vegetable ratatouille aside





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

-  **...Smoked hamburger al fumo vivo** € 23
200 grammi di black Angus, panino al carbone con semi di girasole, pomodoro, bacon croccante, formaggio, cetrioli e cipolla rossa di Tropea caramellata con chips di patate
...geräucherter Hamburger mit lebendem Rauch: 200 gramm Schwarzer Angus, Holzkohle Brötchen mit Sonnenblumenkerne, Tomaten, Knuspriger Schinken, Gurken, Käse, Karamellisierte rote Tropea Zwiebel und chips
...our Smoked Hamburger: 200 grams of Black Angus in a coal and sunflowerseeds roll with cheese, tomato, crispy bacon, cucumber, caramalized red onion from Sicily and chips

“I Classici”

Unsere Klassische | Our classics

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

-  **Bruschetta 2020...con pane tostato** € 9
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** € 14
Büffelmozzarella mit frische Tomaten
Buffalo's milk mozzarella with fresh Tomatoes
-  **Selezione di formaggi trentini** € 16
Gemischte Trentiner Käseplatte
Selection of cheeses from our region
- Speck tirolese “Kofler”** € 15
Tiroler Speck “Kofler”
Smoked ham “Kofler”
- Prosciutto crudo di Parma 20 mesi “S. Nicola” e melone (solo in stagione)** € 16
Parma Schinken 20 Monate mit Melone (innerhalb der Saison)
Parma ham 20 months and melon (in season)
-  **Tartare di carne salada “Macelleria Bertoldi - Riva”
(ai cetrioli, senape, sedano e paprika dolce) con pan brioche** € 19
“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** € 12,5
Spaghetti mit Fleischragout
Spaghetti with meat ragout
-  **Spaghetti aglio, olio e peperoncino** € 12
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfem Paprika
Spaghetti with garlic, oil and paprika
-  **Spaghetti Napoli** € 12
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce
-  **Canederlotti allo speck, con spinaccini, su vellutata di formaggi di Malga** € 15
Kleine Speckknödel mit Minispinat auf Almkäsecreme
Dumplings with speck filling, served with baby spinach on a rich mountain cheese sauce
- Spaghetti alla carbonara (ricetta originale con guanciale di maiale)** € 14
Spaghetti carbonara (mit Eiern und Schweinebacken)
Spaghetti carbonara (with eggs and pork cheek)
- Lasagne...come la tradizione vuole** € 14,5
Rustikale Lasagne (Nudelgratin mit Fleischsauce)... wie es die Tradizion 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** € 15,5
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** € 14,5
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 € 16
Vollkornnudeln, nach Mittelmeerart, mit scharfer Tomatensoße, Oliven, Kapern, Sardellen, Schafskäse, Thunfisch
Whole-wheat pasta, mediterranean style, with tomato sauce, olives, garlic, hot chili pepper, capers, anchovies, ewe's cheese, tuna

 **Maccheroni freschi al torchio all'arrabbiata** € 13,5
Hausegemachte Makkaroni mit scharfer Tomatensoße
Fresh home made Macaroni with a sauce of tomato, garlic and hot chili pepper

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

 **Il pollo di nonna Sandra: medaglioni di pollo marinato, al cuore di prosciutto e formaggio "Castelmagno" con patate al forno** € 19
Oma Sandras Huhn: marinierte Hühnermedaillons, mit Schinken und "Castelmagno-käse" gefüllt, mit Rostkartoffeln
Granny Sandra's chicken: marinated chicken medallions, filled with ham and "Castelmagno" cheese, with roast potatoes

 **Formaggio "Casolet" della Val di Sole alla piastra, con polenta di patate e ratatouille di verdure** € 17
Gegrillter Trentiner "Casolet" Käse mit Kartoffelpolenta (Stampfkartoffel) mit Gemüse-Ratatouille
Grilled "Casolet" cheese from Trentino with potato's polenta and vegetable ratatouille aside


Cotoletta di pollo alla milanese con composta di mirtillo rosso € 17
Hähnchen Wiener Schnitzel mit Heidelbeeren
Breaded chicken cutlet (Milanese) with blueberries

 **Vitello tonnato, rivisitato** € 18,5
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce (mit Mayonnaise)
Cold veal with tuna sauce (with Mayonnaise)

Filetto di Black Angus ai ferri € 29
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 € 29
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 € 33
Black Angus Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus Norcia
Fillet of Black Angus (tenderloin) with black truffle from Norcia

 **Piatto vegetariano** | Vegetarisch | Vegetarian
Pane e coperto | Gedeck | Cover € 2,5

 **Piatto del cuore** | Tradition

 **Novità** | New entry

Contorni e insalate

Beilagen und Salate | Vegetables

-  ***Patate fritte o al forno** € 6
Pommes frites oder Rostkartoffeln
French fried potatoes or Roast potatoes
-  **Zucchine gratinate: zucchine, aglio, olio del Garda** € 6
Gratinierte Zucchini: Zucchini, Knoblauch, Olivenöl
Courgettes au gratin: courgettes, garlic, Garda olive-oil
-  **Verdure alla griglia** € 8,5
Gemüse vom Grill
Grilled vegetables
-  **Insalata di pomodori o Insalata mista** € 9
Tomatensalat oder gemischter Salat
Tomato salad or Mixed salad
-  **Insalata mista con rucola** € 10
Gemischter Salat mit Rucola
Mixed salad with rucola
-  **Insalata con rucola e scaglie di Trentingrana** € 11
Rucolasalat mit Parmesan
Rucola salad with parmesan
- Insalata con tonno e cipolla** € 12
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 € 14

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 € 14

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

-   **Insalata Greca: pomodori, Feta greca, cetrioli, olive greche, cipolla rossa, foglie di capperi, crostini di pane tostato all'olio EVO, origano** € 14
Griechischer Salat: Tomaten, Feta Käse, Scheiben Gurken, Oliven, Rote Zwiebeln, KapernBlättern, Croutons mit Gardaseeöl
Greek salad: tomatoes, Feta cheese, cucumbers, olives, red onion, caper leaves, croutons with Garda Lake olive oil

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 € 6


Zitronen und Prosecco - Sorbet
Lemon and Prosecco Sorbet

Gelato alla vaniglia o al cioccolato "Gelateria Eta Beta - Riva" € 7

Vanilleeis oder Schokoladeneis
Vanilla ice cream or Chocolate ice cream

Tiramisù € 8


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

 **Strudel trentino di mele** € 8

Apfelstrudel
Apple strudel

Panna cotta ai frutti di bosco € 8


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

 **Crema catalana** € 8

Katalanische Creme
Catalan cream

Millefoglie scomposta alla liquirizia € 10

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

 **Mousse al cioccolato bianco con mele, pop corn al caramello salato e Vino Santo Trentino** € 10

Weiß Schokoladen Mousse mit Äpfel, caramellisiertes pop corn und Vino Santo Trentino (Süß Wein)
White chocolate mousse with apples, salty caramelized pop corn and Vino Santo Trentino (sweet wine)

 **Tortino caldo al cioccolato con salsa vanigliata alla nocciola** € 10

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


Affogato al caffè € 6

Vanilleeis mit Caffè Espresso
Vanilla ice cream with espresso coffee

Vi consigliamo | Wir empfehlen Ihnen | We suggest you:

Vino Santo Trentino "Aréle" da dessert CANTINA PRAVIS € 9

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

 **Piatto vegetariano** | Vegetarisch | Vegetarian
Pane e coperto | Gedeck | Cover € 2,5

 **Piatto del cuore** | Tradition

 **Novità** | New entry

"Gli aperitivi del Cuore"

"Aperitifs des Herzens"

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

Müller Thurgau - Cuvée Speciale Brut (a flute / by the glass / zum Glass) _____	CAVIT	€ 5,5
Prosecco di Conegliano (a flute / by the glass / zum Glass) _____	BOLLA	€ 5,5
Spritz (Prosecco Bolla, Aperol, minerale, succo d'arancia) _____		€ 7,5
Estivo / Sommer Aperitiv / Summer _____		€ 7,5
(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 _____		€ 11
da un'idea di Leo Veronesi, Rivabar		
Gin&Tonic... Gin Vento "London Dry Gin" con Tassoni Tonic _____		€ 11
da un'idea di Nicola Zanoni		
Gin and Tonic.. Gin Malfy al pompelmo rosa (pink grapefruit) con Tassoni Tonic _____		€ 11

Bevande | Getränke | Drinks

Acqua minerale SURGIVA frizzante o naturale	50 cl	€ 3,5
Acqua minerale SURGIVA frizzante o naturale	1 l	€ 4,5
Succo di mela - Apfelsaft - Apple juice	20 cl	€ 3,7
Lemon Soda	20 cl	€ 3,7
Schweppes tonica	20 cl	€ 3,7
Tassoni tonica	20 cl	€ 4,2
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	20 cl	€ 4,2
Sprite	bottiglia / Flasche / bottle 33 cl	€ 4,2
Coca Cola Zero	bottiglia / Flasche / bottle 33 cl	€ 4,2
Coca Cola	bottiglia / Flasche / bottle 33 cl	€ 4,2
Coca Cola	alla spina / von Fass / draught 20 cl	€ 3,7
Fanta	alla spina / von Fass / draught 20 cl	€ 3,7
Tea al limone o alla pesca	lattina / Dose / Tin 33 cl	€ 3,7
Succo di pera - Birnesaft - Pear juice	20 cl	€ 3,7
Bibite grandi - Big soft drink	50 cl	€ 5,7

Caffetteria

Caffè espresso HAUSBRANDT		€ 2,2
Caffè macchiato		€ 2,5
Caffè doppio		€ 4,4
Caffè espresso corretto		€ 3,2
Caffè decaffeinato HAUSBRANDT		€ 2,5
Caffè d'orzo HAUSBRANDT		€ 2,5
Caffè al ging seng HAUSBRANDT		€ 2,5
Cappuccino		€ 3,7
The nero o The alla menta		€ 3,5
Camomilla		€ 3,5

...a tutta Birra

ALLA SPINA / BIER VON FASS / DRAUGHT BEERS

FORST V.I.P. Pils	5% vol.	30 cl.....	€ 4,5
FORST V.I.P. Pils	5% vol.	50 cl.....	€ 6,5
Radler piccolo.....		30 cl.....	€ 4,5
Radler grande.....		50 cl.....	€ 6,5

IN BOTTIGLIA / FLASCHENBIER / BOTTLED BEERS

Hefe-Weissbier MAISEL'S WEISSE		50 cl.....	€ 6,5
Hefe-Weissbier MAISEL'S WEISSE Birra analcolica - Alkoholfrei - Alcohol free beer		50 cl.....	€ 6,5
WARSTEINER Birra analcolica - Alkoholfrei - Alcohol free beer		33 cl.....	€ 4,5
PERONI		33 cl.....	€ 4,5
PERONI (senza glutine / gluten free)		33 cl.....	€ 4,5

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





“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