



# “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 Duetto... gli affumicati** € 19

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

#### **Il Quartetto... crudo di mare** € 27

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

Das Quartett... rohe Meerfische

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

The Quartet... raw sea fish

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



#### **Lingotto di tonno (freddo, appena scottato)**

**con ananas affumicata alla brace e maionese al Ponzu** € 21

Thunfischbarren (kalt, kurz angebraten) mit gegrillter, geräucherter Ananas und Ponzu-Mayonnaise

Tuna loin (cold, seared) with grilled smoked pineapple and Ponzu mayonnaise



#### **Salmone marinato, al fumo vivo, con avocado e mousse al mascarpone e pepe rosa, con pan bioche** € 21

Marinierter Lachs mit Avocado, und Rosa Pfeffermousse, unter einem Glass mit Rauchen, mit Briochebrot

Marinated salmon with avocado, and pink pepper mousse, under a glass of smoke, with brioche bread

#### **Tartare di tonno rosso Sashimi ai cetrioli e olive taggiasche con pan brioche** € 21

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** € 21

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** € 17

Bigoi (Nudeln) mit Gardaseesardinen-unter Salz und Kirschtomaten-Confit

Bigoi (big spaghetti) with salted Garda Lake sardines and cherry tomatoes confit



#### **Risotto mantecato alle code di gambero\* profumato al limone** € 22

Risotto mit Garnelenschwänze und Zitrone

Risotto with prawn tails and lemon



**Piatto vegetariano** | Vegetarisch | Vegetarian

**Pane e coperto** | Gedeck | Cover € 2,5



**Piatto del cuore** | Tradition



**Novità** | New entry

**Risotto al nero di seppia, calamari e aneto, con pesto di rucola, peperoni e mozzarella di bufala** € 22

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** € 24

Spaghetti mit Venusmuscheln  
Spaghetti with clams

**Spaghetti allo scoglio** (minimo 2 persone - prezzo per persona) € 24

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** € 22

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

**Salmerino gratinato "Armanini, Trentino" con zucchine gratinate** € 24

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

**Filetti di Branzino alla griglia con melanzane alla pizzaiola** € 22

Seebarschfilete vom Grill mit Pizzaiola-Auberginen  
Grilled fillets of sea bass and aubergines pizzaiola style aside

**\*Calamari alla griglia con melanzane alla pizzaiola** € 22

Frische Tintenfische vom Grill mit Pizzaiola-Auberginen  
Fresh grilled squids and aubergines pizzaiola style aside

 **Polipo e gamberoni in cartoccio aperto, con pesto di olive del Garda, patate all'aneto e pomodorini** € 26

Oktopus und Riesengarnelen, in Folie gebachen, mit Gardasee-Olivenpesto, Dill Kartoffeln und Kirschtomaten  
Octopus and king prawns, baked in foil, with Garda olives pesto, dill potatoes and cherry tomatoes

 **Polipo affogato... in salsa di pomodoro e cipolla, con crostoni all'aglio** € 26

Oktopus ertränkt... in Tomaten- und Zwiebelsauce, mit Knoblauchcroûtons  
Octopus drowned... in tomato and onion sauce, with garlic croutons

 **\*Fritto misto di pesce con salsa tartara** € 26

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 polpa di melanzane** € 28

Roter Thunfischfilet vom Grill mit Auberginenmark  
Grilled fillet of red tuna with aubergines pulp

 **\*Grigliata mista di pesce di mare...i 7 mari** € 32




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) € 65




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** € 14  
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** € 15  
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
-  **Zuppa di cozze, fagioli e tubettini (pasta corta), con pecorino (leggermente piccante) alla tarantina** € 17  
Muscheln, Bohnen und Pecorino-Suppe mit Tubettini (kurze Nudeln) nach Taranto-Art (leicht scharf)  
Soup of mussels, beans and tubettini (short pasta), with pecorino (slightly spicy) in the Tarantina style.

## Menù per bambini | Kindermenü | Kid's menu

-  **Pennette al pomodoro o al ragù** € 10  
Pennette (kurze Pasta) mit Fleischragout oder Tomatensauce  
Pennette (short pasta) with meat ragout or tomato sauce
-  **Würstel con patate fritte (senza conservanti aggiunti, Macelleria Cis - Ledro)** € 13  
Würstchen mit Pommes frites (ohne Konservierungs Stoffen)  
Frankfurt sausages with french fried potatoes (without added preservatives)
-  **Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte** € 15  
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, polpa di melanzane, pomodorini freschi, mozzarella di bufala e cialde di grana trentino** € 17  
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 su misticanza** € 18  
“Carne salada” Carpaccio (Regionale Spezialität) mit Trentingranakäse Splitter  
“Carne salada” carpaccio (special local spicy meat) with Trentingrana cheese slivers
-  **Salumi selezionati: Speck tirolese, pancetta affumicata steccata e luganega trentina “Macelleria Cis - Ledro”, crudo di Parma 20 mesi “S. Nicola” (presidio slow food)** € 22  
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** € 20  
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** € 16  
Grüne Nockerln (mit Brot, Spinat, zerlassener Butter und Salbei)  
Spinach dumplings (with bread, spinach, melted butter and sage)
- NEW **Tagliatelle all'uovo fatte in casa, al buon ragù d'anatra** € 17  
Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Entenragout  
Homemade egg tagliatelle with duck ragu
- NEW ✓ **Lasagna vegetariana con sfoglia verde, al ragù di lenticchie** € 16  
Vegetarische grüne Lasagne mit Linsen-Bolognese (Pflanzliche Proteine)  
Vegetarian green lasagna with lentil ragu (vegetable proteins)
- ✓ **Tagliolini freschi all'uovo con tartufo nero di Norcia e scaglie di Vezzena** € 25  
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** € 25  
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 grigliata di Storo** € 24  
Geschmorte Rindbacke in Rotweinsauce mit gegrillter Polenta  
Braised beef cheek in red wine sauce with grilled polenta
  
- Carne salada del Trentino "Macelleria Bertoldi, Riva" alla griglia con fagioli** € 23  
Carne salada (Regionale Spezialität) vom Grill mit rote Bohnen  
Thin slices of grilled raw beef with beans (special local spicy meat)
  
- Medaglioni di filettucci di maiale in crosta alle erbe aromatiche, con salse al gongorzola e riduzione di birra, con chips di patate e pomodorini confit** € 24  
Medaillons aus Schweinefilet in Kräuterkruste, mit Gorgonzola und Biersauce, dazu Kartoffelchips und confierte Kirschtomaten  
Medallions of pork tenderloin in a herb crust, with gorgonzola (blue cheese) and beer sauce, served with potato chips and confit cherry tomatoes
  
- ♥ **Ossibuchi di vitello (nella loro salsa alle verdure) con polenta grigliata di Storo** € 27  
Kalbs Ossibuchi (geschmorte Kalbshaxenscheibe) mit gegrillter Polenta  
Veal ossibuchi (braised veal shank slice) with grilled polenta
  
- Tagliata di petto d'anatra "Barberie" aromatizzata al cumino, sciroppo d'acero e nocciole pralinate, con zucchine gratinate** € 26  
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 melanzane alla pizzaiola** € 28  
Gegrilltes Lammkotelett mit Thymian und Gemüse-Ratatouille  
Grilled lamb cutlets with thyme and aubergines pizzaiola style aside

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

**...Smoked hamburger al fumo vivo** € 24

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 con pane tostato** € 10  
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** € 15  
Büffelmozzarella mit frische Tomaten  
Buffalo's milk mozzarella with fresh Tomatoes

 **Selezione di formaggi dell'Alpe del Garda (Tremosine)** € 17  
Käseauswahl von der Alpe del Garda (Tremosine)  
Selection of cheeses from Alpe del Garda (Tremosine)

**Speck tirolese “Macelleria Cis - Ledro”** € 16  
Tiroler Speck “Macelleria Cis - Ledro”  
Smoked ham “Macelleria Cis - Ledro”

**Prosciutto crudo di Parma 20 mesi “S. Nicola” e melone (solo in stagione)** € 17  
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** € 20  
“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** € 13,5  
Spaghetti mit Fleischragout  
Spaghetti with meat ragout

 **Spaghetti aglio, olio e peperoncino** € 13  
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfem Paprika  
Spaghetti with garlic, oil and paprika

 **Spaghetti Napoli** € 13  
Spaghetti mit Tomatensauce  
Spaghetti with tomato sauce

**Canederlotti allo speck, con spinacini, su vellutata di formaggi di Malga** € 16  
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)** € 15  
Spaghetti carbonara (mit Eiern und Schweinebacken)  
Spaghetti carbonara (with eggs and pork cheek)

**Lasagne... come la tradizione vuole** € 15,5  
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** € 16,5

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** € 16

Bigoli mit Schafskäse und Pfeffer

Bigoli with ewe's cheese and black pepper

**Pennette all'arrabbiata con pecorino toscano** € 14,5

Pennette (kurze Nudeln) mit scharfer Tomatensoße und toskanischem Pecorino

Pennette (short pasta) with a sauce of tomato, garlic and hot chili pepper, Tuscan pecorino

**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** € 21

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 "Latte Bruna Tremosine" alla piastra, con polenta grigliata di Storo e melanzane alla pizzaiola** € 19

Gegrillter "Latte Bruna Tremosine" Käse mit Polenta und Pizzaiola-Auberginen

Grilled "Latte Bruna Tremosine" cheese with polenta and aubergines pizzaiola style aside

**Cotoletta di pollo alla milanese con composta di mirtillo rosso** € 19

Hähnchen Wiener Schnitzel mit Heidelbeeren

Breaded chicken cutlet (Milanese) with blueberries

**Vitello tonnato, rivisitato e cotto a bassa temperatura (Sous Vide)** € 20

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce (mit Mayonnaise),

bei niedriger Temperatur gegart (Sous Vide)

Cold veal with tuna sauce (with Mayonnaise), cooked at low temperature (Sous Vide)

**Filetto di Black Angus ai ferri** € 31

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** € 31

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** € 35

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** € 6,5  
Pommes frites oder Rostkartoffeln  
French fried potatoes or Roast potatoes
-  **Zucchine gratinate: zucchine, aglio, olio del Garda** € 6,5  
Gratinierte Zucchini: Zucchini, Knoblauch, Olivenöl  
Courgettes au gratin: courgettes, garlic, Garda oliv-oil
-  **Verdure alla griglia** € 9,5  
Gemüse vom Grill  
Grilled vegetables
-  **Insalata di pomodori o Insalata mista** € 10  
Tomatensalat oder gemischter Salat  
Tomato salad or Mixed salad
-  **Insalata mista con rucola** € 11  
Gemischter Salat mit Rucola  
Mixed salad with rucola
-  **Insalata con rucola e scaglie di Trentingrana** € 12  
Rucolasalat mit Parmesan  
Rucola salad with parmesan
- Insalata con tonno e cipolla** € 13  
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** € 16  
Gemischter Salat mit Mais, in Öleingelegte Artischocken, Oliven, Garnelen und Rucola  
Salad with maize, artichokes in olive oil, olives, shrimps and rucola
-  **Caesar Salad: lattuga romana, scaglie di Trentingrana, petto di pollo grigliato, crostini di pane tostato, condita con caesar dressing** € 16  
Caesar Salad: Römersalat, Trentingrana-Flocken, gegrillte Hähnchenbrust, Croutons mit Caesar-Dressing  
Caesar Salad: Romaine lettuce, Trentingrana cheese, grilled chicken breast, croutons, Caesar dressing
-  **Insalata Greca: pomodori, Feta greca, cetrioli, olive greche, cipolla rossa, foglie di capperi, crostini di pane tostato all'olio EVO, origano** € 16  
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

# "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 _____	€ 6
Prosecco di Conegliano (a flute / by the glass / zum Glass) _____	BOLLA _____	€ 6
Spritz (Prosecco Bolla, Aperol, minerale, succo d'arancia) _____		€ 8
Estivo / Sommer Aperitiv / Summer _____		€ 8
(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 _____	€ 3,7
Acqua minerale SURGIVA frizzante o naturale _____	1 l _____	€ 4,7
Succo di mela - Apfelsaft - Apple juice _____	20 cl _____	€ 4
Lemon Soda _____	20 cl _____	€ 4
Schweppes tonica _____	20 cl _____	€ 4
Tassoni tonica _____	20 cl _____	€ 4,5
Fever Tree Mediterranean Tonic Water _____	20 cl _____	€ 4,5
Sprite _____	bottiglia / Flasche / bottle 33 cl _____	€ 4,5
Coca Cola Zero _____	bottiglia / Flasche / bottle 33 cl _____	€ 4,5
Coca Cola _____	bottiglia / Flasche / bottle 33 cl _____	€ 4,5
Coca Cola _____	alla spina / von Fass / draught 20 cl _____	€ 4
Fanta _____	alla spina / von Fass / draught 20 cl _____	€ 4
Tea al limone o alla pesca _____	lattina / Dose / Tin 33 cl _____	€ 4
Succo di pera - Birnesaft - Pear juice _____	20 cl _____	€ 4
Bibite grandi - Big soft drink _____	50 cl _____	€ 6

## Corner Analcolico

## Alkoholfreie Eche | Non-alcohol corner

✔ Spritz analcolico ALPEX Bressanone Plose _____	20 cl _____	€ 6
✔ Gin Luz analcolico con Tassoni Tonic _____		€ 8
✔ Riesling Biovegano VAN NAHMEN _____	750 cl _____	€ 24
(succo d'uva bianco - Deutscher weißer Traubensaft - white grape juice)		
✔ Pinot Noir Biovegano VAN NAHMEN _____	750 cl _____	€ 24
(succo d'uva rosso - Deutscher roter Traubensaft - red grape juice )		

ALCOHOL-FREE APERTIF

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

♥ **Piatto del cuore** | Tradition

NEW **Novità** | New entry

# Caffetteria

Caffè espresso HAUSBRANDT	€ 2,5
Caffè macchiato	€ 2,5
Caffè doppio	€ 5
Caffè espresso corretto	€ 3,5
Caffè decaffeinato HAUSBRANDT	€ 2,5
Caffè d'orzo HAUSBRANDT	€ 2,5
Caffè al ging seng HAUSBRANDT	€ 2,5
Cappuccino	€ 3,8
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	€ 8,5
Vienna birra ambrata / amber lager	4,8% vol.	50 cl	€ 8,5
Weizen birra di frumento / wheat beer	5,3% vol.	50 cl	€ 8,5





“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