

RISTORANTE CASA OTELLO

HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

CENA DEGUSTAZIONE D'AUTUNNO

PROPOSTA A · OTELLO DI TERRA

Ottobre 2026 · Pacchetti d'Autunno Hotel Rivus

Benvenuti a Casa Otello. Per queste sere d'autunno abbiamo scelto quattro assaggi dalla nostra carta: le cose che ci piace cucinare e che raccontano il lago e la terra intorno a noi.
Welcome to Casa Otello. For these autumn evenings we have chosen four tastings from our menu: the dishes we love to cook, telling the story of the lake and the land around us.
Willkommen im Casa Otello. Für diese Herbstabende haben wir vier Kostproben aus unserer Karte gewählt: Gerichte, die wir gerne kochen und die vom See und vom Land erzählen.

ANTIPASTO · STARTER · VORSPEISE

Tortino Rustico ³⁻⁷

Tortino morbido di patate e speck con fonduta di Monte Veronese.
Soft potato and speck cake with Monte Veronese cheese fondue.
Weicher Kartoffel-Speck-Kuchen mit Monte-Veronese-Fondue.

PRIMO · FIRST COURSE · ERSTER GANG

La Carbonara di Otello ¹⁻³⁻⁷

Bigoli freschi con crema d'uovo, guanciale croccante, pepe nero e pecorino romano.
Fresh bigoli with egg cream, crispy guanciale, black pepper and pecorino romano.
Frische Bigoli mit Eicreme, knusprigem Guanciale, schwarzem Pfeffer und Pecorino Romano.

SECONDO · MAIN COURSE · HAUPTGANG

Tagliata di Pollo alla Diavola ⁷

Petto di pollo marinato al peperoncino e limone, salsa allo yogurt, lime e menta, verdure grigliate.
Chili and lemon marinated chicken breast, yogurt, lime and mint sauce, grilled vegetables.
Hähnchenbrust in Chili-Zitronen-Marinade, Joghurt-Limetten-Minz-Sauce, gegrilltes Gemüse.

DOLCE · DESSERT · NACHSPEISE

Panna Cotta ai Frutti di Bosco ⁷

Panna cotta alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco.
Vanilla panna cotta with wild berry sauce.
Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeersauce.

CENA DEGUSTAZIONE · TASTING DINNER · DEGUSTATIONSMENÜ

Un calice di vino della casa (Bardolino o Soave), acqua e caffè inclusi

One glass of house wine, water and coffee included · Ein Glas Hauswein, Wasser und Kaffee inklusive

Vi aspettiamo a tavola · We look forward to having you at our table · Wir freuen uns auf Sie



Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse
6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch 8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam
12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free o vegetariane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien

CO
RISTORANTE CASA OTELLO
HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

CENA DEGUSTAZIONE D'AUTUNNO

PROPOSTA B · OTELLO DI LAGO

Ottobre 2026 · Pacchetti d'Autunno Hotel Rivus

Benvenuti a Casa Otello. Per queste sere d'autunno abbiamo scelto quattro assaggi dalla nostra carta: le cose che ci piace cucinare e che raccontano il lago e la terra intorno a noi.
Welcome to Casa Otello. For these autumn evenings we have chosen four tastings from our menu: the dishes we love to cook, telling the story of the lake and the land around us.
Willkommen im Casa Otello. Für diese Herbstabende haben wir vier Kostproben aus unserer Karte gewählt: Gerichte, die wir gerne kochen und die vom See und vom Land erzählen.

ANTIPASTO · STARTER · VORSPEISE

La Caprese di Otello ⁷

Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo stagionato, datterini e basilico fresco.
Buffalo mozzarella DOP, aged Italian prosciutto, cherry tomatoes and fresh basil.
Büffelmozzarella DOP, gereifter Rohschinken, Kirschtomaten und frisches Basilikum.

PRIMO · FIRST COURSE · ERSTER GANG

Bigoli Cozze e Pecorino ¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴

Pasta fresca con cozze sgusciate, pecorino romano, pepe nero e prezzemolo.
Fresh pasta with shelled mussels, pecorino romano, black pepper and parsley.
Frische Pasta mit Miesmuscheln, Pecorino Romano, schwarzem Pfeffer und Petersilie.

SECONDO · MAIN COURSE · HAUPTGANG

Trancio di Salmone al Forno ¹⁻⁴⁻⁹

Filetto di salmone panato con capperi, olive e lime, servito con caponatina di verdure.
Breaded salmon fillet with capers, olives and lime, served with vegetable caponata.
Paniertes Lachsfilet mit Kapern, Oliven und Limette, dazu Gemüse-Caponata.

DOLCE · DESSERT · NACHSPEISE

Sorbetto al Limone del Garda

Sorbetto fresco ai limoni del Garda.
Fresh Lake Garda lemon sorbet.
Frisches Zitronensorbet vom Gardasee.

CENA DEGUSTAZIONE · TASTING DINNER · DEGUSTATIONSMENÜ

Un calice di Chiacetto di Bardolino, il vino del tramonto, acqua e caffè inclusi
One glass of Chiacetto di Bardolino, water and coffee included · Ein Glas Chiacetto, Wasser und Kaffee inklusive

Vi aspettiamo a tavola · We look forward to having you at our table · Wir freuen uns auf Sie



Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch 8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free o vegetariane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien