



RISTORANTE
CASA OTELLO

HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

La cucina che fa sentire a casa · Traditional Italian home cooking · Küche wie Zuhause

ANTIPASTI per cominciare · starters · Vorspeisen

La Caprese di Otello® €14,00 7
Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo stagionato, datterini e basilico fresco.
Buffalo mozzarella DOP, aged Italian prosciutto, cherry tomatoes, fresh basil.
Büffelmozzarella DOP, gereifter Rohschinken, Kirschtomaten, Basilikum.

Tagliere del Benaco per Due €24,00 PER DUE 1-7-9
Salumi e formaggi nostrani, giardiniera fatta in casa e focaccia (€12 a persona).
Local cold cuts & cheeses, pickles, focaccia (€12 per person).
Regionale Wurst- und Käseplatte, Gemüse, Focaccia (€12 p. P.).

Tortino Rustico €10,00 3-7
Tortino di patate e speck con fonduta di Monte Veronese.
Potato & speck cake, Monte Veronese fondue.
Kartoffel-Speck-Küchlein mit Monte-Veronese-Fondue.

Polpette di Lesso al Sugo €10,00 1-3-7-9
Polpette della tradizione cotte lentamente nel pomodoro.
Traditional slow-cooked meatballs in tomato sauce.
Traditionelle Fleischbällchen in Tomatensauce.

Impepata di Cozze €11,00 1-14
Cozze fresche, olio, aglio, prezzemolo e pepe nero, con crostini.
Fresh mussels, garlic, parsley, black pepper, toasted bread.
Frische Miesmuscheln mit Knoblauch, Petersilie, Pfeffer.

DOLCI il gran finale · desserts · Desserts

Tiramisù di Casa Otello €6,00 1-3-7
Il classico al mascarpone, preparato secondo tradizione.
Classic mascarpone tiramisù, made the traditional way.
Klassisches Mascarpone-Tiramisù nach Tradition.

Tagliata di Frutta Fresca €7,50
Frutta di stagione tagliata al momento.
Seasonal fruit, cut to order.
Saisonales Obst, frisch geschnitten.

Sorbetto al Limone del Garda €4,50
Fresco e dissetante, perfetto a fine pasto.
Garda lemon sorbet, the perfect finish.
Garda-Zitronensorbet, frisch und erfrischend.

Panna Cotta €5,50 7
Con frutti di bosco o cioccolato fondente.
With wild berries or dark chocolate.
Mit Waldbeeren oder dunkler Schokolade.

LE PINSE ROMANE croccanti fuori, soffici dentro!

Margherita €10,00 1-7 Crudaiola €11,00 1-7
Prosciutto Cotto €11,00 1-7 Quattro Formaggi €11,00 1-7
Diavola €11,00 1-7

Buon appetito dal Lago di Garda!



I PRIMI pasta fresca fatta in casa

Spaghetti alle Vongole €17,00 1-12-14
Vongole veraci, aglio, prezzemolo, peperoncino e vino bianco.
Clams, garlic, parsley, chili, white wine.
Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie, Chili, Weißwein.

Bigoli Cozze e Pecorino €15,00 1-3-7-14
Cozze sgusciate, pecorino romano stagionato, prezzemolo e pepe.
Shelled mussels, aged pecorino romano, parsley, pepper.
Miesmuscheln, gereifter Pecorino, Petersilie, Pfeffer.

LA PIÙ AMATA DAI NOSTRI OSPITI
La Carbonara di Otello €13,00 1-3-7
Bigoli freschi, crema d'uovo, guanciale croccante e pecorino.
Fresh bigoli, egg cream, crispy guanciale, pecorino. Our signature.
Frische Bigoli, Eicreme, knuspriger Guanciale, Pecorino.

Gnocchi al Ragù della Domenica €13,00 1-3-7-9
Gnocchi di pane, ragù di manzo cotto per ore, rosmarino e Grana.
Bread gnocchi, slow-cooked beef ragù, rosemary, Grana.
Brotgnocchi, langsam geschmortes Rindsragout, Rosmarin.

Tonnarelli Cacio e Pepe €13,00 1-3-7
Pecorino romano stagionato e pepe nero macinato al momento.
Aged pecorino romano, freshly ground black pepper.
Gereifter Pecorino Romano, frisch gemahlener Pfeffer.

MENU BIMBI “I Piccoli Delfini” · kids · Kinder

Piatto Unico + Bibita + Gelato €12,00 1-3-7-9
Pasta (pomodoro, ragù o burro) · Cotoletta di pollo o Toast, con patatine.
Pasta (tomato, ragù, butter) · Chicken cutlet or toast, with fries.
Pasta · Hähnchenschnitzel oder Toast, mit Pommes.

L'APERITIVO DI OTELLO · PER DUE
Tagliere del Benaco + 2 Spritz a scelta
Benaco platter + 2 Spritz · Benaco-Platte + 2 Spritz
€33,00 invece di €40,00 1-7-9-12

I SECONDI dalla nostra griglia · mains

Tagliata di Manzo €23,00 DALLA GRIGLIA 4-7-9-12
Controfiletto alla griglia profumato al rosmarino, patate al forno.
Rosemary-scented grilled sirloin, roasted potatoes.
Gegrilltes Roastbeef mit Rosmarin, Ofenkartoffeln.

Filetto di Spigola in Crosta di Patate €21,00 4-7-9-12
Crosta croccante di patate, caponatina di verdure e salsetta al limone del Garda.
Crispy potato crust, vegetable caponata, Garda lemon butter sauce.
Knusprige Kartoffelkruste, Gemüse-Caponata, Garda-Zitronensauce.

Tagliata di Pollo alla Diavola €15,00 7
Marinato al peperoncino e limone, tagliato al coltello, salsetta yogurt e lime.
Chili-lemon marinated chicken, sliced, fresh yogurt & lime sauce.
Chili-Zitronen-Hähnchen, in Scheiben, Joghurt-Limetten-Sauce.

Frittura Mista di Mare e Verdure €15,00 1-2-4-14
Mare e verdure di stagione in pastella leggera, salsa al limone.
Seafood & vegetables in light batter, lemon sauce.
Meeresfrüchte & Gemüse im Teigmantel, Zitronensauce.

Trancio di Salmone al Forno €19,00 1-4-9
Filetto panato con capperi, olive e lime, caponatina di verdure.
Breaded salmon fillet, capers, olives, lime, caponata.
Paniertes Lachsfilet, Kapern, Oliven, Limette.

CONTORNI per accompagnare · sides · Beilagen

Patate al Forno o Fritte €4,50 Insalata Mista €4,50
Verdure Grigliate €5,50 Pomodori, Cipolla e Basilico €5,00

SNACK BAR PISCINA poolside · am Pool 11:00 – 18:00

Insalatona Tuffo Blu €10,50 4-7 Toast Classico €6,00 1-7
Caprese con Focaccia €10,00 1-7 Coppa di Frutta Fresca €6,00

Le Pinse Romane arrivano anche in piscina! · Also poolside · Auch am Pool

IL VINO DEL TRAMONTO
Chiaretto di Bardolino DOC — il rosé del lago al calar del sole
The lake's rosé at sunset · Der Rosé vom See
Bottiglia €24,00 · Calice €7,00 12

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, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien
Pasta al pomodoro o in bianco sempre disponibile · Plain pasta always available · Pasta mit Tomate oder Butter immer erhältlich