CO

CASA OTELLO

HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

RISTORANTE CASA OTELLO

Il Cenone di San Silvestro

Giovedì 31 dicembre 2026

New Year's Eve Gala Dinner · Silvesterabend

LA NOTTE DI CAPODANNO SUL LAGO

BRINDISI DI BENVENUTO

welcome toast · Begrüßung

Bollicine e Crostino di Benvenuto 12

Calice di Prosecco DOC e crostino di polenta croccante con sopressa veneta.

Glass of Prosecco DOC with a crispy polenta crostino topped with Venetian sopressa. · Glas Prosecco DOC mit knusprigem Polenta-Crostino und venezianischer Sopressa-Salami.

ANTIPASTO

starter · Vorspeise

Vitello Tonnato Tiepido al Lugana 3 · 4 · 12

Vitello rosato servito tiepido, salsa tonnata al Lugana e capperi croccanti.

Warm pink-roasted veal with a Lugana tuna sauce and crispy capers. · Lauwarmes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Lugana-Thunfischsauce und knusprigen Kapern.

PRIMO

first course · Erster Gang

Risotto al Bardolino con Salsiccia e Radicchio Tardivo 7 · 9 · 12

Riso Carnaroli mantecato al Bardolino, con salsiccia, radicchio rosso tardivo e Grana Padano.

Carnaroli risotto with Bardolino wine, Italian sausage and Treviso radicchio tardivo. · Carnaroli-Risotto mit Bardolino, Salsiccia und Radicchio Tardivo aus Treviso.

INTERMEZZO

intermezzo · Zwischengang

Sorbetto al Limone del Garda

Sorbetto fresco ai limoni del Garda per rinfrescare il palato.

Fresh Lake Garda lemon sorbet to cleanse the palate. · Frisches Zitronensorbet vom Gardasee zur Erfrischung.

SECONDO

main course · Hauptgang

Filetto di Maiale in Crosta di Pancetta 7 · 9 · 12

Con riduzione al Bardolino e patate fondenti.

Pork tenderloin wrapped in pancetta with Bardolino reduction and fondant potatoes. · Schweinefilet im Pancettamantel mit Bardolino-Reduktion und Fondantkartoffeln.

DOLCE

dessert · Nachspeise

Semifreddo al Torroncino 3 · 7 · 8

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato fondente e croccante alle mandorle.

Nougat semifreddo with dark chocolate sauce and almond brittle. · Nougat-Halbgefrorenes mit Zartbitterschokoladensauce und Mandelkrokant.

A MEZZANOTTE

at midnight · um Mitternacht

Brindisi, Cotechino e Panettone 1 · 3 · 7 · 8 · 9 · 12

Bollicine per il brindisi, cotechino con lenticchie porta-fortuna, panettone e pandoro.

Sparkling wine toast, cotechino with good-luck lentils, panettone and pandoro. · Sekt zum Anstoßen, Cotechino mit Glückslinsen, Panettone und Pandoro.

Buon Anno! · Happy New Year! · Frohes Neues Jahr!

Gala
San Silvestro

Brindisi di benvenuto e di mezzanotte, vino incluso (una bottiglia ogni due ospiti), acqua e caffè

Welcome and midnight toasts, wine (one bottle per two guests), water and coffee included · Begrüßungs- und Mitternachtstoast, Wein (eine Flasche für zwei Gäste), Wasser und Kaffee inklusive

Menu bimbi · I Piccoli Delfini

BUON ANNO · HAPPY NEW YEAR

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 e intolleranze 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

eventi@hbhotels.it · www.hotelrivus.com · Alessio D'Andreis, F&B Manager 380 658 7003 · Alessandro Massi, General Manager 331 252 6498

Servizio F&B a cura di GHS Holding S.r.l. – www.ghsholding.it