

RISTORANTE CASA OTELLO

HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

PRANZO DEL LAGO · LIGHT LUNCH

PROPOSTA A · BRUNCH DI TERRA

Novembre 2026 · Pacchetti d'Autunno Hotel Rivus

Un pranzo semplice e sincero, come piace a noi: focaccia calda appena sfornata, la nostra pasta fresca, verdure di stagione e i limoni del lago.

A simple, honest lunch, the way we like it: warm focaccia straight from the oven, our fresh pasta, seasonal vegetables and lemons from the lake.

Ein einfaches, ehrliches Mittagessen, so wie wir es mögen: warme Focaccia aus dem Ofen, unsere frische Pasta, Gemüse der Saison und Zitronen vom See.

AL CENTRO TAVOLA · TO SHARE · FÜR DEN TISCH

Focaccia Calda e Olio del Garda ¹

Focaccia appena sfornata con olio extravergine del Garda e sale di Cervia.

Freshly baked focaccia with Lake Garda extra virgin olive oil and Cervia sea salt.

Frisch gebackene Focaccia mit nativem Olivenöl vom Gardasee und Meersalz aus Cervia.

PER INIZIARE · TO START · ZUM ANFANG

Bufala, Datterini e Basilico ⁷

Mozzarella di bufala DOP, datterini freschi, basilico e olio extravergine del Garda.

Buffalo mozzarella DOP, fresh cherry tomatoes, basil and Lake Garda extra virgin olive oil.

Büffelmozzarella DOP, frische Kirschtomaten, Basilikum und natives Olivenöl vom Gardasee.

PIATTO PRINCIPALE · MAIN · HAUPTGERICHT

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.

PER FINIRE · TO FINISH · ZUM ABSCHLUSS

Tagliata di Frutta Fresca

Selezione di frutta fresca di stagione.

Selection of fresh seasonal fruit.

Auswahl an frischem Obst der Saison.

PRANZO DEL LAGO · LIGHT LUNCH · LEICHTES MITTAGESSEN

Acqua, tisana o caffè inclusi

Water, herbal tea or coffee included · Wasser, Kräutertee oder 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

RISTORANTE CASA OTELLO

HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

PRANZO DEL LAGO · LIGHT LUNCH

PROPOSTA B · BRUNCH DI LAGO

Novembre 2026 · Pacchetti d'Autunno Hotel Rivus

Un pranzo semplice e sincero, come piace a noi: focaccia calda appena sfornata, la nostra pasta fresca, verdure di stagione e i limoni del lago.

A simple, honest lunch, the way we like it: warm focaccia straight from the oven, our fresh pasta, seasonal vegetables and lemons from the lake.

Ein einfaches, ehrliches Mittagessen, so wie wir es mögen: warme Focaccia aus dem Ofen, unsere frische Pasta, Gemüse der Saison und Zitronen vom See.

AL CENTRO TAVOLA · TO SHARE · FÜR DEN TISCH

Focaccia Calda e Olio del Garda ¹

Focaccia appena sfornata con olio extravergine del Garda e sale di Cervia.

Freshly baked focaccia with Lake Garda extra virgin olive oil and Cervia sea salt.

Frisch gebackene Focaccia mit nativem Olivenöl vom Gardasee und Meersalz aus Cervia.

PER INIZIARE · TO START · ZUM ANFANG

Insalata di Cozze, Patate e Limone ¹⁴

Cozze sgusciate, patate al vapore, limone del Garda, prezzemolo e olio extravergine.

Shelled mussels, steamed potatoes, Lake Garda lemon, parsley and extra virgin olive oil.

Miesmuscheln, Dampfkartoffeln, Gardasee-Zitrone, Petersilie und natives Olivenöl.

PIATTO PRINCIPALE · MAIN · HAUPTGERICHT

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.

PER FINIRE · TO FINISH · ZUM ABSCHLUSS

Sorbetto al Limone del Garda

Sorbetto fresco ai limoni del Garda.

Fresh Lake Garda lemon sorbet.

Frisches Zitronensorbet vom Gardasee.

PRANZO DEL LAGO · LIGHT LUNCH · LEICHTES MITTAGESSEN

Acqua, tisana o caffè inclusi

Water, herbal tea or coffee included · Wasser, Kräutertee oder 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