

CO RISTORANTE CASA OTELLO

HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

CENONE DI SAN SILVESTRO

La notte di Capodanno sul Lago · New Year's Eve Gala Dinner · Silvesterabend
Giovedì 31 Dicembre 2026 · Thursday 31st December · Donnerstag, 31. Dezember

BRINDISI DI BENVENUTO · WELCOME TOAST · BEGRÜSSUNG

Bollicine e Bocconcini di Benvenuto 1:3-4-7-12

Calice di Prosecco DOC, crostino di baccalà mantecato su polenta croccante e oliva ascolana.
Glass of Prosecco DOC, creamed salt cod crostino on crispy polenta, stuffed Ascoli olive.
Glas Prosecco DOC, Crostino mit Stockfischcreme auf knuspriger Polenta, gefüllte Ascoli-Olive.

ANTIPASTO · STARTER · VORSPEISE

Polpo Grigliato su Crema di Patate al Limone 7-14

Polpo alla griglia, crema di patate al limone, olive taggiasche e pomodorini confit.
Grilled octopus, lemon potato cream, Taggiasca olives and confit cherry tomatoes.
Gegrillter Oktopus, Zitronen-Kartoffelcreme, Taggiasca-Oliven und konfierte Kirschtomaten.

PRIMO · FIRST COURSE · ERSTER GANG

Risotto ai Gamberi e Limone del Garda 2-7-12

Riso Carnaroli mantecato al burro d'alpeggio con gamberi e zeste di limone del Garda.
Carnaroli risotto finished with alpine butter, prawns and Lake Garda lemon zest.
Carnaroli-Risotto mit Almbutter, Garnelen und Gardasee-Zitronenzeste.

INTERMEZZO

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 Spigola in Crosta di Patate 4-7-9-12

Con caponatina di verdure e salsetta al limone del Garda.
Sea bass fillet in a potato crust with vegetable caponata and Lake Garda lemon sauce.
Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste mit Gemüse-Caponata und Gardasee-Zitronensauce.

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 1:3-7-8-12

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.

€ 65

A PERSONA · PER PERSON · PRO PERSON

Brindisi di benvenuto e di mezzanotte, vino incluso (una bottiglia ogni due ospiti: Lugana o Bardolino DOC), 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 · € 22

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

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