

HOTEL RIVUS - PESCHIERA DEL GARDA



Casa Otello
RISTORANTE

A Casa Otello crediamo nella cucina che fa sentire a casa. Piatti della tradizione italiana preparati ogni giorno con ingredienti freschi e la passione di chi ama il proprio lavoro. Sedetevi, rilassatevi e lasciatevi coccolare.

At Casa Otello we believe in food that makes you feel at home. Traditional Italian dishes prepared daily with fresh ingredients and the passion of those who love what they do. Sit back, relax and let us take care of you.

Im Casa Otello glauben wir an eine Küche, die sich wie Zuhause anfühlt. Traditionelle italienische Gerichte, täglich mit frischen Zutaten und Leidenschaft zubereitet. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen.

Gli Antipasti *Starters*



Vorspeisen

Tagliere del Benaco € 15,00

Benaco Platter / Benaco-Platte

Selezione di salumi e formaggi nostrani con giardiniera di verdure fatta in casa e focaccia (min 2 pax).

Local cold cuts and cheeses with homemade pickled vegetables and focaccia (min 2 pax).

Lokale Wurst- und Käsesorten mit hausgemachtem Gemüse und Focaccia (mind. 2 Pers.).

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, SEDANO / GLUTEN, DAIRY, CELERY

Si abbina con / Pairs with: Bardolino DOC o Chiaretto di Bardolino

Tortino Rustico € 9,00

Rustic Potato Cake / Rustikaler Kartoffelkuchen

Tortino morbido di patate e speck con fonduta di formaggio Monte Veronese.

Soft potato and speck cake with Monte Veronese cheese fondue.

Weicher Kartoffel-Speck-Kuchen mit Monte Veronese Käsefondue.

ALLERGENI: UOVA, LATTOSIO / EGGS, DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Pinot Grigio Wohlgemuth DOC BIO

Caprese Classica € 9,00

Classic Caprese / Klassischer Caprese

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro datterino fresco, basilico e origano.

Buffalo mozzarella DOP, fresh datterino tomatoes, basil and oregano.

Büffelmozzarella DOP, frische Datteltomaten, Basilikum und Oregano.

ALLERGENI: LATTOSIO / DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Soave DOC

Coccietto di Monte Veronese € 9,00

Baked Monte Veronese / Gebackener Monte Veronese

Formaggio Monte Veronese cotto al forno con funghi misti.

Baked Monte Veronese cheese with mixed mushrooms.

Im Ofen gebackener Monte Veronese Käse mit gemischten Pilzen.

ALLERGENI: LATTOSIO / DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Bardolino Monte Baldo

Mix di Bruschettine € 7,50

Bruschetta Mix / Bruschetta-Auswahl

Pane tostato con caprese, pate' di olive, lardo di Cinta Senese, miele e noci.

Toasted bread with caprese, olive pate, Cinta Senese lard, honey and walnuts.

Geröstetes Brot mit Caprese, Olivenpaste, Cinta Senese Schmalz, Honig und Walnüssen.

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO / GLUTEN, DAIRY, NUTS

Si abbina con / Pairs with: Chiaretto di Bardolino DOC



I Primi Piatti *First Courses*



Erste Gänge

Lasagna alla Bolognese € 10,00

Bolognese Lasagna / Lasagne Bolognese

Sfoglia all'uovo, ragu' classico di manzo, besciamella e Grana Padano.

Egg pasta sheets, classic beef ragu, bechamel and Grana Padano.

Eiernudelplatten, klassisches Rindfleischragout, Bechamel und Grana Padano.

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SEDANO / GLUTEN, EGGS, DAIRY, CELERY

Si abbina con / Pairs with: Valpolicella Superiore DOC

Casoncelli di Zucca € 14,00

Pumpkin Casoncelli / Kürbis-Casoncelli

Pasta fresca ripiena di zucca, saltata con burro, salvia e Parmigiano.

Fresh pumpkin-filled pasta with butter, sage and Parmigiano.

Frische Kürbis-Ravioli mit Butter, Salbei und Parmigiano.

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO / GLUTEN, EGGS, DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Lugana DOC Le Civaie Terralbe

Gnocchi all'Amatriciana € 12,00

Amatriciana Gnocchi / Gnocchi Amatriciana

Gnocchi di pane fatti in casa con pomodoro, guanciale croccante e pecorino romano.

Homemade bread gnocchi with tomato, crispy guanciale and pecorino romano.

Hausgemachte Brotgnocchi mit Tomate, knusprigem Guanciale und Pecorino Romano.

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO / GLUTEN, EGGS, DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Bardolino Monte Baldo

Bigoli alla Carbonara € 12,00

Bigoli Carbonara / Bigoli Carbonara

Pasta fresca con crema d'uovo, pepe nero, guanciale e pecorino.

Fresh pasta with egg cream, black pepper, guanciale and pecorino.

Frische Pasta mit Eicreme, schwarzem Pfeffer, Guanciale und Pecorino.

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO / GLUTEN, EGGS, DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Garda DOC Bianco

Fettuccine ai Funghi € 13,00

Mushroom Fettuccine / Fettuccine mit Pilzen

Pasta all'uovo saltata con funghi misti e prezzemolo fresco.

Egg pasta tossed with mixed mushrooms and fresh parsley.

Eiernudeln mit gemischten Pilzen und frischer Petersilie.

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO / GLUTEN, EGGS, DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Valpolicella Superiore DOC



I Secondi Piatti *Main Courses*



Hauptgerichte

Tagliata di Manzo € 18,00

Grilled Sirloin / Gegrilltes Roastbeef

Controfiletto alla griglia profumato al rosmarino, servito con patate al forno.

Rosemary-scented grilled sirloin, served with roasted potatoes.

Gegrilltes Roastbeef mit Rosmarin, serviert mit Ofenkartoffeln.

ALLERGENI: NESSUNO / NONE / KEINE

Si abbina con / Pairs with: Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Trancio di Salmone al Forno € 16,00

Baked Salmon / Lachs aus dem Ofen

Filetto panato con capperi, olive e lime, servito con caponatina di verdure.

Breaded fillet with capers, olives and lime, served with vegetable caponata.

Paniertes Filet mit Kapern, Oliven und Limette, mit Gemüse-Caponata.

ALLERGENI: PESCE, GLUTINE, SEDANO / FISH, GLUTEN, CELERY

Si abbina con / Pairs with: Lugana DOC Le Civaie Terralbe

Saltimbocca alla Romana € 12,00

Saltimbocca / Saltimbocca

Lonza di maiale scottata con prosciutto crudo e salvia, con patate al forno.

Pan-seared pork loin with prosciutto crudo and sage, with roasted potatoes.

Gebratenes Schweinelende mit Rohschinken und Salbei, mit Ofenkartoffeln.

ALLERGENI: GLUTINE (TRACCE), LATTOSIO / GLUTEN (TRACES), DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Bardolino Monte Baldo

Tagliata di Pollo alla Piastra € 12,00

Grilled Chicken / Gegrilltes Hähnchen

Filetto di petto di pollo alla griglia con caponatina di verdure.

Grilled chicken breast fillet with vegetable caponata.

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Caponata.

ALLERGENI: SEDANO / CELERY / SELLERIE

Si abbina con / Pairs with: Sauvignon Oltremonte IGT BIO

Scaloppine Limone/Vino € 12,00

Lemon/Wine Escalopes / Schnitzel Zitrone/Wein

Lonza di maiale sfumata al limone o vino bianco, con patate al forno.

Pork loin deglazed with lemon or white wine, with roasted potatoes.

Schweinelende mit Zitrone oder Weißwein abgelöscht, mit Ofenkartoffeln.

ALLERGENI: GLUTINE, SOLFITI, LATTOSIO / GLUTEN, SULPHITES, DAIRY

Si abbina con / Pairs with: Pinot Grigio delle Venezie DOC





Contorni e Dolci *Sides & Desserts*

Beilagen & Nachspeisen

I Contorni / Sides / Beilagen

Patate al Forno / Fritte € 4,00

Roasted / Fried Potatoes / Ofenkartoffeln / Pommes

Verdure Grigliate € 5,00

Grilled Vegetables / Gegrilltes Gemüse

Insalata Mista € 4,00

Mixed Salad / Gemischter Salat

Polenta Grigliata € 3,50

Grilled Polenta / Gegrillte Polenta

I Dolci / Desserts / Nachspeisen

Tiramisu' o Strudel € 5,50

Tiramisu or Strudel / Tiramisu oder Strudel

Classico tiramisu' o strudel di mele. / Classic tiramisu or apple strudel. / Klassisches Tiramisu oder Apfelstrudel.

Panna Cotta € 5,00

Panna Cotta / Panna Cotta

Frutti di bosco o cioccolato. / Wild berries or chocolate. / Waldbeeren oder Schokolade.

Cheesecake € 6,00

Cheesecake / Käsekuchen

Base di biscotto. / Biscuit base. / Keksboden.

Tagliata di Frutta € 7,00

Fresh Fruit Platter / Frischer Obsteller

Selezione di frutta fresca. / Selection of fresh fruit. / Auswahl an frischem Obst.

Menu Bimbi "I Piccoli Delfini"



Kinderkarte

Prezzo Fisso / Fixed Price / Festpreis:

€ 12,00

Piatto Unico + Bibita + Gelato / Main + Drink + Ice cream / Hauptgericht + Getränk + Eis

Pasta (Pomodoro / Ragu' / Bianca)

Pasta (Tomato / Meat / Butter) / Pasta (Tomate / Ragout / Butter)

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO, SEDANO

Cotoletta di Pollo con patatine

Chicken Nuggets with Fries / Hähnchenschnitzel mit Pommes

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA

Toast Rivus con patatine

Rivus Toast with Fries / Rivus Toast mit Pommes

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO

Pinsa Wurstel e Patatine

Sausage Pinsa with Fries / Würstchen-Pinsa mit Pommes

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO



Snack Bar Piscina *Pool Snacks*



Pool Snack Bar

Insalatona Tuffo Blu

Blue Dive Salad / Blauer Sprung Salat

Tonno, mais, mozzarella, olive. / Tuna, corn, mozzarella, olives. / Thunfisch, Mais, Mozzarella, Oliven.

ALLERGENI: PESCE, LATTOSIO / FISH, DAIRY

€ 9,00

Caprese con Focaccia

Caprese with Focaccia / Caprese mit Focaccia

Mozzarella, pomodoro e focaccia croccante. / Mozzarella, tomato and crispy focaccia. / Mozzarella, Tomate und knusprige Focaccia.

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO / GLUTEN, DAIRY

€ 8,50

Toast Classico

Classic Toast / Klassischer Toast

Prosciutto cotto e formaggio. / Ham and cheese. / Schinken und Käse.

ALLERGENI: GLUTINE, LATTOSIO / GLUTEN, DAIRY

€ 5,00

Coppa di Frutta Fresca

Fresh Fruit Cup / Frischer Obstbecher

Frutta fresca mista. / Mixed fresh fruit. / Gemischtes frisches Obst.

ALLERGENI: NESSUNO / NONE / KEINE

€ 5,00

Le Pinse Romane / Roman Flatbreads / Römische Fladen

Pinsa Margherita

Pomodoro, mozzarella. / Tomato, mozzarella. / Tomate, Mozzarella.

€ 8,50

Pinsa Cotto

Prosciutto cotto e mozzarella. / Ham and mozzarella. / Schinken und Mozzarella.

€ 9,50

Pinsa Crudaiola

Mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo. / Cherry tomatoes, prosciutto. / Kirschtomaten, Rohschinken.

€ 9,50

Pinsa alla Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante. / Spicy salami. / Scharfe Salami.

€ 9,50

Pinsa 4 Formaggi

Selezione di 4 formaggi. / Four cheese. / Vier-Käse-Auswahl.

€ 9,50

TUTTE LE PINSE: GLUTINE, LATTOSIO / ALL PINSE: GLUTEN, DAIRY / ALLE PINSE: GLUTEN, MILCH



Buon Appetito!

*Per qualsiasi esigenza alimentare, intolleranza o per informazioni dettagliate sugli ingredienti,
vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.*

Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

Bitte informieren Sie unser Personal über Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten.

Ristorante Casa Otello | Hotel Rivus