

— RISTORANTE —
Antiche Mura
RIVA DEL GARDA

ORTAGGI DI MONTAGNA

chef DAVID CATTOI

Un filo di olio extravergine d'oliva per rendere speciale ogni piatto!

Ein Spritzer natives Olivenöl extra um jedem Gericht eine besondere Note zu verleihen!

A drizzle of extra virgin olive oil to elevate every dish!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO
Natives Olivenöl extra in Bio-Qualität
Organic extra virgin olive oil

MILLENARIO
Maso Bòtes

Millenario viene prodotto con le olive degli alberi secolari più antichi di tutto il Garda Trentino, raccolte a piena invaiatura. Presidio Slow Food

Olio Millenario wird aus den vollreif geernteten Oliven der ältesten Exemplare unter den jahrhundertealten Olivenbäumen im gesamten Garda Trentino hergestellt. Presidio Slow Food

Millenario is crafted using olives from centuries-old trees in Garda Trentino, harvested at their peak ripeness. Slow Food Presidium



Foglia di carciofo, erba falciata
Artischockenblatt, gemähtes Gras
Artichoke leaf, mown grass



Prevalenza piccante e piacevole amaro
Leicht dominierende Schärfe und angenehm bitterer Geschmack
Predominantly spicy with a pleasant bitterness



Monocultivar Casaliva
Sortenreines Öl aus Casaliva-Oliven
Monocultivar Casaliva

PROPOSTA DELLO CHEF
Vorschlag des Küchenchefs Chef's proposal

Sedano rapa, kimchi della Val di Gresta,
fondo vegetale

Knollensellerie, Kimchi aus dem Gresta-Tal,
Gemüsebrühe

Celeriac, kimchi from the Gresta Valley, vegetable stock

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 19,00