

OSTERIA
Rivelin



Our grandma's kitchen

Welcome,

You're about to enter a Rivellino, a Seventeenth century fortification built to control the access to Porta Brescia, west entrance of Peschiera del Garda.

Inside these historic walls, we thought to propose dishes of the ancient veronese cuisine, as they were prepared in our grandmas homes.

We carried out a meticulous search for typical and local cheeses and salami that we buy directly from small dairies, far far away from large distribution.

The choice of our wine list could only (almost entirely) fall on local labels, from the great reds of the Valpolicella valley, to the whites of lake Garda.

You can also enjoy a great selection of craft beers.

The story of rivelin

Arilica, name of the town during the Roman dominion, must surely have already been fortified, being the base of the Roman lake military fleet

It was the arrival of the Scala family first and of the Venetian republic then, which completed the fortifications.

In particular, under Venetian rule in 1400, the fortifications were renewed according to the systems of the time: the walls were then embanked and bastioned on a project drawn up by Guidobaldo della Rovere, whose works were entrusted to Michele Sanmicheli.

The new wall followed the trend of the medieval one, with five sides and five corners protected by ramparts. Along the walls two doors were also opened, Porta Verona and Porta Brescia.

However, the defensive works of Peschiera suffered numerous breakdowns, so much so that at the beginning of the 1600s major renovations and the addition of ravelins were carried out in front of the access doors to the village.

The ravelins had a specific role: they were fortifications placed to protect the gates and were often also used as weapons depots.

Our ingredients choices

We are constantly looking for the excellent raw materials of our territory.
Here is a list of some of our main suppliers:

- Azienda Agricola C. Bompieri - Monzambano MN
- Boucherie srl - Arbizzano VR
- Corrado Benedetti - Sant'Anna d'Alfaedo VR
- La casara roncolato - Roncà VR
- Pescheria Foggiano - Sirmione BS
- Sapori del portico - Arbizzano VR
- Malga Vazzo - Velo Veronese VR
- Malga Lessinia - Erbezzo VR
- Malga Novezza - Ferrara di Monte Baldo VR
- Frantoio Salvagno - Nesente VR
- Pastificio Temporin - Sommacampagna VR



Slow Food is an organization that promotes local food and traditional cooking. It promotes local small businesses and sustainable foods.

Salumi e formaggi

Our cold cuts and cheeses come from our passion for the typical products of the Verona area and its surroundings

LA SELEZIONE DI SALUMI [12]

Selection of local cold cuts and homemade pickles

SMALL 13 ; BIG 24

LA SELEZIONE DI FORMAGGI [7]

Selection of local cheese from small dairies served with homemade mustards and jams

SMALL 13 ; BIG 24

LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI [7;12]

Selection of cold cuts and cheese served with homemade pickles and mustards

SMALL 14 ; BIG 26

Starters

MONTE VERONESE, POLENTA E SOPPRESSA [3;7;12]

11

Monte Veronese cheese served with polenta and soppressa salami

MONTE VERONESE E TARTUFO* [7]

14

Monte Veronese cheese and truffle

FASOI IMBOGONE' [9]

10

Beans and sausages served with polenta

POLENTA E RENGÀ [4]

10

Creamy herrings served with polenta

OVETTO AL TEGAMINO E TARTUFO* [3;7]

14

Sunny side up eggs and truffle

TORTINO DI ZUCCA E PORRI [3;7]

11

Pumpkin and leeks pie

POLENTA CARBONERA E MONTE VERONESE [7]

9

Monte Veronese cheese served with polenta carbonéra and pork cheek from Lessinia

First course

ZUPPA DI CIPOLLE [3,7]	12
Onions soup served with Monte Veronese cheese  and homemade croutons	
BIGOLI CON LE SARDE [1,3;4,8]	15
Bigoli with lake's sardines, cherry tomatoes, Valpantena's olives, pine nuts and raisins	
BIGOLI AL VALPOLICELLA RIPASSO [1,3,7;12]	15
Bigoli with Valpolicella Ripasso sauce	
TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA* [1,3;7,9;12]	15
Tagliatelle with duck sauce	
TAGLIATELLE CON LA PASTISADA DE CAVAL [1,3,7;12]	14
Tagliatelle with horse meat sauce	
PASTA E FASOI [1;7]	13
Traditional beans and pasta soup	
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO [1;3;7;9]	12
Homemade gnocchi with tomatoes sauce	
GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' [1;3;7;9;12]	13
Homemade gnocchi with traditional meat sauce	
GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI LAGO* [1;3;4;7;9;12]	16
Homemade gnocchi with lake fish sauce	

Main course

CUNEL DELLA IVANA	[7;12]	15
Rabbit stew with polenta		
TRIPPE DEL SILVIO *	[9;12]	11
Tripe stew		
PASTISADA DE CAVAL DELLA BETTY	[7;12]	16
Ancient horse meat stew with polenta		
FARAONA ALLA BIRRA E PURE' *	[1;7;12]	15
Beer glazed guinea fowl with apples, onions and chstnuts sauce, served with mashed potatoes		
COSTATA DI MANZO		24
Beef steak		
TARTARE DI MANZO		15
Beef tartare		
TINCA IN SAOR DEL RIVELIN *	[4;8;12]	16
Tench cooked with onions, raisins, pine nuts and vinegar served with polenta		
BACCALA' DELLA GILDA *	[4;7]	16
Traditional cod with polenta		
PAN. LENGUA E SALSA VERDE	[1;3;4;7]	11
Beef tongue hamburger served with green sauce		

Vegetables, tubers and roots

CUORI DI RADICCHIO ROSSO DI VERONA	4,5
Verona red radish	

RAPE BIANCHE E ROSA GLASSATE AL MIELE	4,5
Honey glazed white and pink turnips	

VERZE COME UNA VOLTA (QUASI)	4,5
Savoy cabbage	

RADICI AMARE ALLA CURCUMA	[7] 4,5
Bitter turmeric roots	

PATATE AL FORNO	4,5
Roasted potatoes	

PIATTO VEGETARIANO AL FORNO	9
Roasted vegetarian dish	

Homemade desserts

PANNA COTTA [7]

5,5

Vanilla pudding topped with fresh fruit or chocolate

TIRAMISU' [1;3;7]

5,5

TORTINO DI MELE [1;3;7] ice cream [3;7]

5,5

Apple cake served with handmade cinnamon ice cream

PERE COTTE AL VALPOLICELLA [12] ice cream [3;7]

5,5

Pears cooked in Valpolicella red wine served with handmade chocolate ice cream

SBRISOLONA [1;3;7;8]

7,5

Typical Mantuan dessert made with corn flour and almonds, served with Recioto or Passito

Beverages

Spritz bianco		4
Aperol spritz		5
Campari spritz		5
Mr. Franco's Americano		6
Treated water "Culligan"	0,75 l	2
Spuma Tavina/Bracca	orange/ginger-orange juice 0,2 l	2
Spuma Tavina/Bracca	orange/ginger-orange juice 1 l	5
Coca-cola	0,33 l	3
Bitter liquor		4,5–6

wine on tap

Custoza "Bianco del Garda"	0,5 l	5
white wine		
Bardolino "Rosso del Garda"	0,5 l	5
red wine		

Beers

Ayinger Keller	0,3 - 0,5 l	3,5–5,5
on tap, bottom-fermented, light colored		
Ayinger Brauweisse	0,5 l	5,5
top-fermented, light-colored wheat beer		
Ayinger Urweisse	0,5 l	5,5
top-fermented, dark wheat beer		
Birra artigianale Fiori	0,75 l	13
selection of craft beers		

Le birre artigianali del birrificio FIORI di Camalavicina (Valeggio sul Mincio)

"The passion for cooking has driven us to get know the beer and its preparation.
In our family run factory we produce beers with care and enthusiasm, beers that give us a feel of pleasure
and emotion, and are able to bring an extra value on our and your table."

Beers not filtered and not pasteurized.

SESSION BIANCA

0,75 L 13

Light and fragrant, it matches with starters, appetizers, fish, salads and light dishes.
Alc. 5,4°

AMERICAN PALE ALE

0,75 L 13

With its american hop fragrance it goes well in every occasion, especially with desserts.
Alc. 5,5°

DUBBEL

0,75 L 13

Intense, malts flavoured. To be matched with grilled meat, fried food and tasty dishes.
Alc. 7°

STRONG ALE

0,75 L 13

Dark and smooth beer ideal with roasted dishes, filled pasta and sautéed vegetables.
Alc. 8,5°

List of allergens

Food ingredients that must be declared as allergens in the EU

- I. CEREALS CONTAINING GLUTEN, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. CRUSTACEANS and products thereof
3. EGGS and products thereof
4. FISH and products thereof
5. PEANUTS and products thereof
6. SOYBEANS and products thereof
7. MILK and products thereof (including lactose)
8. NUTS, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
9. CELERY and products thereof
10. MUSTARD and products thereof
- II. SESAME SEEDS and products thereof
12. SULPHUR DIOXIDE and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂
13. LUPIN and products thereof
14. MOLLUSCS and products thereof

* in the absence of fresh produce some ingredients could be replaced with a frozen product of the same level

PRICES EXPRESSED IN EURO. SERVICE 2,00

BIANCHI



LUGANA DOC	OTTELLA	Peschiera del Garda VR	3,5	22
LUGANA DOC	FELICIANA	San Martino della Battaglia BS	3,5	20
LUGANA DOC	CA' LOJERA	Rovizza di Sirmione BS	3,5	23
LUGANA DOC	CO' DE FER	Pozzolengo BS		20
LUGANA DOC Le Greete	OTTELLA	Peschiera del Garda VR		26
LUGANA DOC Riserva Molceo	OTTELLA	Peschiera del Garda VR		30
LUGANA DOC Lacus	CAVALIERE DEL GARDA	Desenzano del Garda BS	4,5	29
LUGANA DOC L'artigianale	EL CITERA	Peschiera del Garda VR		40
SOAVE Classico DOC San Michele	CA' RUGATE	Montecchia di Grosara VR	3,5	22
SAN VINCENZO IGT Bianco	ANSELM	Monteforte d'Alpone VR	4,5	28
CUSTOZA Classico DOC	TAMBURINO SARDO	Custoza VR	2,5	14
CUSTOZA Classico Superiore DOC La Guglia	TAMBURINO SARDO	Custoza VR		22
CUSTOZA Classico Superiore DOC Ca' del Magro	MONTE DEL FRÀ	Sommacampagna VR		23
COLFIORÌ Sauvignon Blanc IGP	TENUTA MADDALENA	Volta Mantovana MN		23
GEWURZTRAMINER DOC	ENDRIZZI	San Michele all'Adige TN		28
SECCO DI CORTE Uve Garganega in purezza IGT	CORTE FIGARETTO	Poiano VR	3	17

ROSSI



VALPOLICELLA Classico I Valpantena DOC I Altarol	CORTE FIGARETTO Poiano VR	3	18
VALPOLICELLA Classico Superiore I Valpantena DOC I Alte Quare	CORTE FIGARETTO Poiano VR		36
VALPOLICELLA Superiore Ripasso I Valpantena DOC I Acini Ameni	CORTE FIGARETTO Poiano VR	4,5	28
VALPOLICELLA Classico DOC	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR	2,5	14
VALPOLICELLA Classico Superiore DOC	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR	3	17
VALPOLICELLA Superiore Ripasso I Gaso I DOC	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR	3,5	21
VALPOLICELLA Classico Biologico DOC I Le Fradare	CA' MATTA Marano di Valpolicella VR		21
VALPOLICELLA Classico Superiore DOC I I Mostacci	CA' MATTA Marano di Valpolicella VR		26
VALPOLICELLA Superiore Ripasso I DOC I Il Gabai	CA' MATTA Marano di Valpolicella VR		29
VALPOLICELLA Superiore Ripasso DOC	BERTANI Grezzana VR	3,5	20
VALPOLICELLA Classico - Bertani Cru - Le Miniere	BERTANI Arbizzano di Negrar VR		32
VALPOLICELLA Classico Superiore - Bertani Cru - Ognisanti	BERTANI Arbizzano di Negrar VR		38

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

AMARONE Valpantena DOCG	BERTANI Grezzana VR		64
AMARONE Classico DOCG	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR		42
AMARONE Classico DOCG I Gaso	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR		50
AMARONE Valpantena DOCG I Brolo del Figaretto	CORTE FIGARETTO Poiano VR	9,5	53

Amarone "Corte Figaretto" disponibile alla mescita grazie al collaudato sistema Coravin®

ROSSI



BARDOLINO
DOC

PIGNO Villafranca VR

2,5 13

BACCA NERA
Rosso Veronese

CORTE FIGARETTO Poiano VR

13

GEMEI
IGT

OTTELLA Peschiera del Garda VR

3 19

CAMPO SIRESO
IGT

OTTELLA Peschiera del Garda VR

28

CORVINA
in purezza I Valpolicella

MONTE DEL FRA' Sommacampagna VR

3 18

MERLOT
Monte della Guardia

CA' LOJERA Rovizza di Sirmione BS

22

MERLOT

BEPIN DE ETO San Pietro di Feletto TV

3,5 21

MERLOT
del Veneto "le more" I IGT

CORTE FIGARETTO Poiano VR

5 33

CABERNET
Sèntoarte I IGT

CORTE FIGARETTO Poiano VR

33

CABERNET

BEPIN DE ETO San Pietro di Feletto TV

21

CABERNET
Monte della Guardia

CA' LOJERA Rovizza di Sirmione BS

22

LAMBRUSCO
Bocanegra

OINOE Traversetolo PR

19

BOLLICINE



PROSECCO SUPERIORE DOCG SOLIGO	Valdobbiadene TV	3	20
Col de Mez Extra dry Metodo Martinotti			
PROSECCO SUPERIORE DOCG CIODET	Valdobbiadene TV	3,5	22
Labano Brut Metodo Martinotti			
FULVIO BEO	CA' RUGATE Montecchia di Crosara VR	5	30
Metodo Classico Extra brut			
FULVIO BEO ROSÉ	CA' RUGATE Montecchia di Crosara VR		31
Metodo Classico Extra Brut			

DOLCI

RECIOTO	SAN RUSTICO	Marano di Valpolicella VR	7	34	0,5 L
della Valpolicella DOC					
DOLCI ODI	COLLI MORENICI	Ponti sul Mincio MN	4	25	
Passito Alto Mincio bianco IGT 100% Garganega					

ROSATI

ROSATO	CA' LOJERA	Rovizza di Sirmione BS	3,5	20
della Guardia				
ROSES ROSES	OTTELLA	Peschiera del Garda VR		22
CHIARETTO	COLLI MORENICI	Ponti sul Mincio MN		11
Garda Colli Mantovani				

GRAPPE E DISTILLATI

DISTILLATI

AMARENE E MARASCHE	CAPOVILLA	41% vol.	8
BACCHE DI SAMBUCO	CAPOVILLA	41% vol.	13
MELE DECIO DI BELFIORE	CAPOVILLA	Presidio Slow Food  - 45% vol.	8
BIERBRAND	CAPOVILLA	distillato di birra - 42% vol.	5,5

INFUSIONI

CAMILLA	DISTILLERIA MARZADRO	infusione di Camomilla proveniente dalle montagne trentine. Si ottiene un liquore che combina le proprietà della grappa a quelle aromatiche della Camomilla - 35% vol.	4
CIRMOLO	GIOVANNI POLI	ottenuta dall'infusione in Grappa Santa Massenza delle giovani pigne del cirmolo raccolte a mano sul Gruppo del Logorai e lasciate in infusione per 40 giorni - 41% vol.	3,5

GRAPPE BIANCHE MORBIDE

MOSCATO	GIOVANNI POLI	vinacce di Moscato giallo Trentino. Vinacce provenienti dalla Valle Dei Laghi - 41% vol.	4
MOST	BEPI TOSOLINI	acquavite* da mosto d'uva; vinacce di Picolit, Ribolla gialla e nera, Moscato rosa e Fragolino - 40% vol.	6
GRAPPA DI AMARONE	SAN RUSTICO	vinacce di Amarone della Valpolicella Classico DOC - 45% vol.	4

GRAPPE BIANCHE SECCHIE

NOSIOLA Aroma: fine e suadente con sentori fruttati e aromatici	GIOVANNI POLI	vinacce di Nosiola bianco autoctono Trentino. Vinacce provenienti dalla Valle Dei Laghi - 41% vol.	3,5
AGRICOLA Aroma: uva e frutti di bosco	BEPI TOSOLINI	vinacce di Refosco, Cabernet e Merlot - 50% vol.	7,5
GRAPPA DI LUGANA Aroma: banana, nocciola, salvia con ricordi di Sambuco, foglia di pomodoro e nespola	OTTELLA	vinacce di Trebbiano di Lugana - 42% vol.	6

GRAPPE BARRICATE

VECCHIA RISERVA Aroma: di colore ambrato, il profumo intenso ricorda la vaniglia e l'albicocca; morbido, pieno e vellutato.	GIOVANNI POLI	Blend di diversi vigneti rossi e bianchi. Vinacce provenienti dalle Valli del Trentino; viene stagionata per oltre 18 mesi in piccole botti di rovere francese - 41% vol.	4
MOST Aroma: note di ciliegie sottospirito, frutti di bosco maturi e marasche, retrogusto mandorlato	BEPI TOSOLINI	acquavite* da mosto d'uva stagionata in barriques di ciliegio - 40% vol.	7,5
I LEGNI ROVERE Aroma: note di cioccolato, noci e componenti vanigliati avvolgenti	BEPI TOSOLINI	vinacce di uva Cabernet, Refosco, Merlot, Friulano e Moscato; invecchiata oltre 12 mesi in barrique di rovere a media tostatura - 42% vol.	7
GRAPPA DI AMARONE Aroma: sentore di ciliegia, mandorla amara, prugna secca	SAN RUSTICO	vinacce di Amarone della Valpolicella Classico DOC invecchiate in barriques - 45% vol.	4,5
ACQUASTILLA Aroma: profumo fragrante, delicato, avvolgente e un gusto morbido, aromatico e persistente	GIOVANNI POLI	vinacce di vitigni autoctoni trentini, distillati a bagnomaria e invecchiati in barriques di rovere francese per oltre 36 mesi - 41% vol.	6

*L'acquavite d'uva (o distillato d'uva) è diverso sia dalla grappa (che è un distillato di vinacce) che dal distillato di vino (quale il Brandy, il Cognac o l'Armagnac). L'acquavite d'uva è un prodotto intermedio essendo un distillato di succo fermentato (analogia con il distillato di vino) che però contiene anche le vinacce fermentate (analogia con un distillato di vinacce).