

OSTERIA  
*Rivelin*



# La cucina delle nostre nonne

Benvenuti,

siete seduti all'interno di un rivellino, una fortificazione del 1600 costruita per il controllo dell'accesso a Porta Brescia, ingresso ovest di Peschiera del Garda.

All'interno di queste storiche mura abbiamo pensato di proporre piatti della cucina povera Veronese e dintorni, come venivano cucinati nelle case delle nostre nonne.

Abbiamo poi effettuato una minuziosa ricerca di salumi e formaggi tipici della zona, acquistati in malghe e piccoli caseifici lontani dalla grande distribuzione.

La scelta per la nostra carta dei vini non poteva che ricadere su (quasi) solo etichette di vini locali, dai grandi rossi della Valpolicella ai bianchi del lago di Garda.

# Un po' di storia

Arilica, nome della cittadina durante il dominio romano, dovette sicuramente già essere fortificata, essendo la base della flotta militare lacustre romana.

Furono però gli interventi degli scaligeri prima, e della repubblica di Venezia poi, a completare le opere di fortificazione.

In particolare, sotto il dominio Veneziano nel 1400, le fortificazioni vennero rinnovate secondo i sistemi dell'epoca: la cinta venne quindi terrapienata e bastionata su progetto redatto da Guidobaldo della Rovere, i cui lavori furono affidati a Michele Sanmicheli.

La nuova cinta seguiva l'andamento di quella medievale, con cinque lati e con cinque angoli protetti da bastioni. Lungo la cinta vennero inoltre aperte due porte, porta Verona e porta Brescia.

Le opere difensive di Peschiera subirono però numerosi guasti, tanto che all'inizio del 1600 si procedette ad importanti restauri e all'aggiunta di rivellini di fronte alle porte di accesso al borgo.

I rivellini avevano un ruolo specifico: erano fortificazioni poste a protezione delle porte e spesso erano anche usati come depositi di armi.

# Le materie prime

Siamo continuamente alla ricerca delle materie prime d'eccellenza del nostro territorio.

Ecco una lista di alcuni dei nostri principali fornitori:

- Azienda Agricola C. Bompieri - Monzambano MN
- Boucherie srl - Arbizzano VR
- Corrado Benedetti - Sant'Anna d'Alfaedo VR
- La casara roncolato - Roncà VR
- Pescheria Foggiato - 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



Il progetto Presidi di Slow Food nasce nel 1999 come naturale evoluzione dell'"Arca del Gusto" per il recupero e la salvaguardia di piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione.

# Salumi e formaggi

I nostri taglieri di salumi e formaggi nascono dalla passione per i prodotti tipici del territorio veronese e dintorni

## LA SELEZIONE DI SALUMI [12]

Tagliere di salumi tipici delle nostre zone con eccellenze di salumeria artigianale e sottaceti fatti in casa

PICCOLO 13 ; GRANDE 24

## LA SELEZIONE DI FORMAGGI [7]

Tagliere di formaggi scelti in malghe, appassionati affinatori e piccoli caseifici artigianali con mostarde e marmellate fatte in casa

PICCOLO 13 ; GRANDE 24

## LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI [7;12]

Degustazione di salumi e formaggi, accompagnata da sottaceti e marmellata fatti in casa

PICCOLO 14 ; GRANDE 26

# Antipasti

## POLENTA E SOPPRESSA [3;12]

10

Soppressa della Valpolicella all'aglio accompagnata da polenta

## FASOI IMBOGONE' [9]

10

Piatto tipico Veronese con luganega e fagioli, servito con polenta

## MELANZANE E MONTE VERONESE (ALLA PARMIGIANA) [7]

10

Piccola cocotte con melanzane alla piastra, pomodoro, Grana Padano e Monte Veronese

## OVETTO AL TEGAMINO E TARTUFO\* [3;7]

14

Ovetto al tegamino con tartufo nero del monte Baldo e della Lessinia

## ROAST BEEF E MONTE VERONESE [7]

14

Roast beef e Monte Veronese stagionato 18 mesi 

## TROTA MARINATA AGLI AGRUMI [4]

15

Tartare di filetto di trota marinato con arancia e limone, servito con insalatina di rapa rossa, carota e mela

# Primi

## ZUPPA DI CIPOLLE [3,7]

12

Preparata con cipolla dorata e Monte Veronese di Malga stagionato 18 mesi  e crostini di pane

## BIGOLI CON LE SARDE [1,3;4,8]

15

Sarde del lago di Garda, sugo di pomodorini e olive della Valpantena, pinoli e uvetta passa

## BIGOLI PORRI E GUANCIALE [1,3;8]

14

Pesto di porri, guanciale della Lessinia e noci

## TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA\* [1,3;7,9,12]

15

Ragù bianco di petto d'anatra

## TAGLIATELLE AL TARTUFO\* [1,3;7]

17

Ricotta fresca, burro nocciola e tartufo nero del Monte Baldo e della Lessinia

## TAGLIATELLE AL SUGO DI LAGO\* [1,3;4,9,12]

14

Ragù di pesci del lago di Garda (tinca, luccio e sarde a seconda del pescato)

## GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO [1,3;7,9]

12

Gnocchi fatti in casa conditi con sugo di pomodoro

## GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' [1,3;7,9,12]

13

Gnocchi fatti in casa conditi con ragù tradizionale della nonna

Tagliatelle e bigoli all'uovo del pastificio Temporin di Sommacampagna (VR)

# Secondi

## CUNEL DELLA IVANA [7,12] 15

Coniglio cotto in teglia come si faceva una volta, servito con polenta

## COSTINE DI MAIALE GLASSATE AL CUSTOZA\* [12] 16

Cotte al forno e glassate al Custoza

## FEGATO ALLA VENETA AL BARDOLINO [7,12] 14

Piatto della tradizione contadina preparato con fegato di vitello e cipolla, servito con polenta

## FILETTO AL TARTUFO\* [7] 27

Filetto di Scottona, servito con una salsa di ricotta fresca e tartufo nero del monte Baldo e della Lessinia

## COSTATA DI MANZO 24

500 g di Scottona della Lessinia

## TARTARE DI MANZO 15

Preparata al momento con scorzetta di limoni bio, sale, pepe e aromi dell'orto

## TINCA IN SAOR DEL RIVELIN\* [4,8,12] 16

Pesce di lago cucinato al forno, condito con un saor leggero di cipolle, pinoli e uvetta. Servita con polenta

## LUCCIO IN SALSA DI LAGO\* [4,12] 17

Pesce di lago cucinato al forno, insaporito con sugo di pomodoro, capperi e olive della Valpantena. Servito con polenta

# Verdure, tuberi e radici

## INSALATA E POMODORI

4,5

Terrina di insalata verde e pomodori

## POMODORI E SEOLA

4,5

Terrina di pomodori con cipolla rossa e frutti del capperò, condita con un'emulsione di olio extravergine e aceto balsamico delle colline veronesi

## PEPERO-TATA

4,5

Peperonata della nonna Gilda, con peperoni, cipolle e patate

## RAPE ROSSE AI PEPI

4,5

Barbabietole saltate in padella con un mix di pepi

## PATATE AL FORNO

4,5

Cotte al forno e aromatizzate al rosmarino

## PIATTO VEGETARIANO AL FORNO

9

Verdure scelte cotte al forno al momento dell'ordinazione

# Dolci fatti in casa

PANNA COTTA [7] 5,5

Panna fresca e vaniglia, completate con salsa di frutta o cioccolato di nostra produzione

TIRAMISU' [1;3;7] 5,5

Preparato al momento come lo faceva il nonno Mario

TORTA ALL'ERBA MADRE [1;7] gelato [3;7] 5,5

Ricetta della nonna Gilda, servita con gelato alla crema di nostra produzione

PERE COTTE AL VALPOLICELLA [12] gelato [3;7] 5,5

Servite con gelato al cioccolato di nostra produzione

SBRISOLONA [1;3;7;8] 7,5

Dolce tipico Mantovano che si trova spesso nelle dispense dei Veronesi accompagnato da un piccolo calice di Recioto della Valpolicella o passito Bianco del Garda

## Aperitivi e bevande

Spritz Bianco			4
Aperol spritz			5
Campari spritz			5
Americano (del signor Franco)			6
Acqua "Oxigenia"		0,66 l	3
Sibi bevande	aranciata/ginger/chinotto	0,355 l	3,5
Kohl succo di mela	varietà Rubinette	0,2 l	3,5
Coca-cola		0,33 l	3

## Vino in Caraffa

Custoza "Bianco del Garda"		0,5 l	5
Bardolino "Rosso del Garda"		0,5 l	5

## Birre

Ayinger Keller non filtrata alla spina		0,3 - 0,5 l	3,5-5,5
Ayinger Brauweisse chiara ad alta fermentazione non filtrata		0,5 l	5,5
Ayinger Urweisse scura ad alta fermentazione non filtrata		0,5 l	5,5
Birra artigianale della Lessinia "Lesster"		0,5 l	9-11

# Le birre artigianali del birrificio della Lessinia "Lesster"

Le birre Lesster sono tutte prodotte con metodo artigianale: non filtrate, non pastorizzate, prive di conservanti e rifermentate in bottiglia. Dal giorno della cotta, sono necessari circa 40 giorni affinché le nostre birre siano pronte da bere (7-10 giorni per le birre industriali).

## PILS BIONDA

0,5 L 9 senza glutine 10

Birra artigianale bionda a bassa fermentazione ispirata alla tradizione centro-europea delle Pilsner. Modificando in modo creativo e originale alcuni tratti distintivi, il risultato ottenuto è una Pils tutta italiana, dal gusto discretamente amaro, di facile bevuta, equilibrata, fresca e leggera al palato. La schiuma è compatta e persistente come vuole la tradizione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

## UIT WITBIER

0,5 L 9

Birra artigianale bianca di frumento ad alta fermentazione in stile olandese (Wit Bier), si differenzia dalle bianche belghe per la presenza al suo interno di frumento non maltato che le conferisce un colore più carico. La buccia d'arancia e il coriandolo rendono questa birra piacevolmente agrumata e profumata.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento, scorze di arancia, spezie, luppolo, lievito.

## FOSCA AMBER LAGER

0,5 L 9

Birra rossa a bassa fermentazione "La perla della Lessinia". Fosca è una birra di colore rosso, dal corpo intenso e dal gusto delicato. L'utilizzo di malti caramellati dona a questa birra una leggera dolcezza, ben bilanciata dall'amaro moderato dei luppoli nobili selezionati. Equilibrata e di semplice bevuta, è la prima nata del Birrificio Lesster.

Il colore rosso e la schiuma persistente si uniscono alla gradazione vivace, al corpo intenso e alle inconfondibili note di caramello del Malto Carared, dando vita ad una birra unica che dona piacere e soddisfazione al palato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

## VALPANTENA IPA

0,5 L 11

ValPAntena è una birra chiara in stile India Pale Ale, bionda ad alta fermentazione dai profumi intensi, grazie all'abbondante "Dry Hopping" e dal gusto deciso, grazie alla luppolatura abbondante e decisa, con l'utilizzo di sei diversi luppoli inglesi e americani.

La dolcezza dei malti è perfettamente bilanciata con l'amaro dei luppoli selezionati. Birra dal corpo pieno e dalla gasatura moderata, in puro stile British.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

# Lista allergeni

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Regolamento UE 1169/2011 relativo all'informazione sugli alimenti ai consumatori

\* in mancanza del fresco, il piatto potrebbe essere preparato con materia prima surgelata all'origine

PREZZI IN EURO. SERVIZIO 2,50