

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 bianche 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 Foggiate - 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 Presìdi 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 mostarde fatte in casa

PICCOLO 14 ; GRANDE 26

Antipasti

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

11

Soppressa della Valpolicella e Monte Veronese DOP accompagnati da polenta

MONTE VERONESE E TARTUFO* [7]

14

Monte Veronese DOP fresco fuso con tartufo nero del Baldo

FASOI IMBOGONE' [9]

10

Piatto tipico Veronese con luganega e fagioli, servito con polenta

POLENTA E RENGÀ [4]

10

Piatto della Quaresima Veronese con polenta, aringa, capperi e prezzemolo

OVETTO AL TEGAMINO E TARTUFO* [3;7]

14

Ovetto al tegamino con tartufo nero del monte Baldo e dei monti Lessini

TORTINO DI ZUCCA E PORRI [3;7]

11

Sformatino soffice di zucca al forno e porri stufati

POLENTA CARBONERA E MONTE VERONESE [7]

9

Polenta di farina gialla di Storo servita con Monte Veronese DOP e guanciale della Lessinia

Primi

- ZUPPA DI CIPOLLE** [3,7] 12
Preparata con cipolla dorata e Monte Veronese di Malga stagionato 18 mesi 🌻 e crostini di pane aromatizzati
- BIGOLI CON LE SARDE** [1,3;4,8] 15
Con sarde pescate nel Garda, sugo di pomodorini e olive della Valpantena, pinoli e uvetta
- BIGOLI AL VALPOLICELLA RIPASSO** [1,3;7,12] 15
Con sugo di radicchio rosso di Verona al Ripasso della Valpolicella e croste di Monte Veronese di Malga stagionato 18 mesi 🌻
- TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA*** [1,3;7;9,12] 15
Con ragù bianco di petto d'anatra
- TAGLIATELLE CON LA PASTISADA DE CAVAL** [1,3;7,12] 14
Con pastisada de caval, antichissimo piatto a base di carne di cavallo, tipico della cucina Veronese
- PASTA E FASOI** [1,7] 13
Piatto di origine medioevale cucinato con fagioli borlotti e croste di Monte Veronese di Malga stagionato 18 mesi 🌻 e servito con guancialetto croccante e crostini a parte
- 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
- GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI LAGO*** [1,3;4;7;9,12] 16
Gnocchi fatti in casa conditi con ragù di pesci del lago di Garda (tinca, luccio e sarde a seconda del pescato)

Secondi

CUNEL DELLA IVANA [7,12]	15
Coniglio cotto in teglia come si faceva una volta, servito con polenta	
TRIPPE DEL SILVIO* [9,12]	11
Piatto povero per tradizione, servite leggermente in brodo	
PASTISADA DE CAVAL DELLA BETTY [7,12]	16
Antichissimo piatto Veronese a base di carne equina, servito con polenta	
FARAONA GLASSATA ALLA BIRRA E PURE'* [1,7,12]	15
Coscia di faraona cucinata con birra non filtrata Ayinger, accompagnata da sugo di mele, cipolle e castagne; servita con purè di patate	
COSTATA DI MANZO	24
500 grammi di Scottona della Lessinia (VR)	
TARTARE DI MANZO	15
Scottona allevata in Italia, preparata al momento con scorzetta di limoni bio, sale, pepe e aromi dell'orto	
TINCA IN SAOR DEL RIVELIN* [4,8,12]	16
Cucinata al forno, accompagnata da un saor leggero di cipolle, pinoli e uvetta. Servita con polenta	
BACCALA' DELLA GILDA* [4,7]	16
Lavorato come vuole la ricetta tradizionale, con aggiunta di patate come faceva la nonna Gilda. Servito con polenta	
PAN. LENGUA E SALSA VERDE [1,3,4,7]	11
Lingua di manzo salmistrata, pane fatto in casa e salsa verde	

Verdure, tuberi e radici

CUORI DI RADICCHIO ROSSO DI VERONA	4,5
Conditi con emulsione di olio extravergine e aceto di Amarone della Valpolicella	
RAPE BIANCHE E ROSA GLASSATE AL MIELE	4,5
Verdura quasi dimenticata che si trovava spesso negli orti Veronesi, compreso quello del nonno Silvio, saltate in padella con sale e pepe, glassate con miele e zucchero	
VERZE COME UNA VOLTA (QUASI)	4,5
Bollite e saltate in padella con aglio	
RADICI AMARE ALLA CURCUMA ^[7]	4,5
Bollite e saltate in padella con burro e curcuma	
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

Con panna fresca e vaniglia, farcita con frutta fresca o cioccolato e sciroppi di nostra produzione

TIRAMISU' [1;3;7]

5,5

Preparato al momento come lo faceva il nonno Mario

TORTINO DI MELE [1;3;7] gelato [3;7]

5,5

Servito caldo con gelato alla crema e cannella 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 della Valpantena

Aperitivi e bevande

Spritz Bianco		4
Aperol spritz		5
Campari spritz		5
Americano (del signor Franco)		6
Acqua trattata "Culligan"	0,75 l	2
Spuma Tavina/Bracca	arancio/ginger 0,2 l	2
Spuma Tavina/Bracca	arancio/ginger 1 l	5
Coca-cola	0,33 l	3
Amari		4,5-6

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
Birra artigianale della Lessinia "Lesster" senza glutine	0,5 l	10

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 2,00