

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 was the 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 cheeses from small dairies served with homemade mustard and jam

SMALL 13 ; BIG 24

LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI [7;12]

Selection of cold cuts and cheeses served with homemade pickles and jam

SMALL 14 ; BIG 26

Starters

POLENTA E SOPPRESSA [3,12]

10

Soppresa with garlic served with polenta

FASOI IMBOGONE' [9]

10

Beans and sausages served with polenta

MELANZANE E MONTE VERONESE (ALLA PARMIGIANA) [7]

10

Eggplant with Monte Veronese cheese and tomato sauce

OVETTO AL TEGAMINO E TARTUFO* [3,7]

14

Fried eggs with black truffle

CARPACCIO DI MANZO [12]

13

Beef carpaccio

TROTA MARINATA AGLI AGRUMI [4]

15

Citrus marinated trout served with apples, carrots and red beets

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 PORRI E GUANCIALE [1,3;8]	14
Bigoli with leeks and pork cheek sauce	
TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA* [1,3;7;9;12]	15
Tagliatelle with duck sauce	
TAGLIATELLE AL TARTUFO* [1,3;7]	17
Tagliatelle with Monte Baldo's black truffle and ricotta cheese	
TAGLIATELLE AL SUGO DI LAGO* [1,3;4;9;12]	14
Tagliatelle with lake fish sauce (usually sardines, pike and tench)	
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 meat sauce	

Tagliatelle and bigoli are fresh pasta made by pastificio Temporin - Sommacampagna (VR)

Main course

CUNEL DELLA IVANA	[7;12]	15
Rabbit stew with polenta		
COSTINE DI MAIALE GLASSATE AL LUGANA*	[12]	16
Lugana wine glazed pork ribs		
FEGATO ALLA VENETA AL MEROLT	[7;12]	14
Traditional beef liver recipe served with polenta		
FILETTO AL TARTUFO*	[7]	27
Filet mignon with truffle sauce		
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		
LUCCIO IN SALSA DI LAGO*	[4;12]	17
Pike cooked with tomato sauce, olives and capers served with polenta		

Sides

INSALATA E POMODORI

Lettuce and tomatoes bowl

4,5

POMODORI E SEOLA

Onions and tomatoes bowl

4,5

PEPERO-TATA

Hot bowl with onions, potatoes and red peppers

4,5

RAPE ROSSE AI PEPI

Beets cooked with mixed peppers

4,5

PATATE AL FORNO

Roasted potatoes

4,5

PIATTO VEGETARIANO AL FORNO

Roasted vegetarian dish

9

Homemade desserts

PANNA COTTA [7]

5,5

Vanilla pudding topped with fresh fruit or chocolate

TIRAMISU' [1;3;7]

5,5

TORTA ALL'ERBA MADRE [1;7] ice cream [3;7]

5,5

Artemisia pie served with handmade vanilla 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

Beverages

Spritz Bianco		4
Aperol spritz		5
Campari spritz		5
Americano		6
Treated water "Culligan"	0,75 l	2
Spuma Tavina/Bracca	orange/ginger juice 0,2 l	2
Spuma Tavina/Bracca	orange/ginger juice 1 l	5
Coca-cola	0,33 l	3
Amari		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 "Lesster"	0,5 l	9–11
selection of craft beers		
Birra artigianale "Lesster"	0,5 l	10
gluten free		

Craft beers from Lessinia Birrificio Lesster

Lesster beers are all produced with artisanal method: unfiltered, unpasteurized, free of preservatives and refermented in bottle.

From the day of cooking, it takes about 40 days for our beers to be ready to drink (7-10 days for industrial beers).

PILS BIONDA

0,5 L 9 gluten free 10

Lager beer inspired by the traditionally Bohemian Pilsner, but less bitter than the original. The result is a light beer with medium body, but very easy to drink.

UIT WITBIER

0,5 L 9

Wheat beer brewed in the Dutch way (Witbier).

This beer has a quitelight body and a citrus flavor, due to the addition of orange peels and local spice.

FOSCA AMBER LAGER

0,5 L 9

German style red beer. It has an intense taste, but not overpowering.

It is lightly sweet at the beginning, due to his toasted malt, than it expresses the noble hops flavor.

VALPANTENA IPA

0,5 L 11

Blonde beer in English style I.P.A. characterized by its intense aromas and strong taste

The sweetness of the malts is perfectly balanced with the bitterness of the selected hops.

A full-body beer, slightly carbonated, in pure British style.

Ingredients: water, barley malt, hops and yeast.

List of allergens

Food ingredients that must be declared as allergens in the EU

1. 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
11. 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 1,50

BIANCHI



LUGANA DOC	OTTELLA	Peschiera del Garda VR	4	24
LUGANA DOC	CA' LOJERA	Rovizza di Sirmione BS	5	26
LUGANA DOC Le Creete	OTTELLA	Peschiera del Garda VR		30
LUGANA DOC Riserva Molceo	OTTELLA	Peschiera del Garda VR		36
LUGANA DOC Lacus	CAVALIERE DEL GARDA	Desenzano del Garda BS	6	35
LUGANA DOC L'artigianale	EL CITERA	Peschiera del Garda VR		41
SOAVE Classico DOC San Michele	CA' RUGATE	Montecchia di Grosara VR	3,5	18
SOAVE Classico DOC Monte Fiorentine	CA' RUGATE	Montecchia di Grosara VR		27
SECCO DI CORTE 100% Garganega Veneto IGT	CORTE FIGARETTO	Poiano VR	4	21
SAN VINCENZO Veneto IGT	ANSELM	Monteforte d'Alpone VR	5	28
RICCIO Moscato giallo 100% BIO	ANNAFRANCESCA	Legnago VR		27
CUSTOZA Classico DOC	TAMBURINO SARDO	Custoza VR	2,5	14
CUSTOZA Classico Superiore DOC La Guglia	TAMBURINO SARDO	Custoza VR		26
CUSTOZA Classico Superiore DOC Ca' del Magro	MONTE DEL FRÀ	Sommacampagna VR		26
COLFIORÌ Sauvignon Blanc IGP	TENUTA MADDALENA	Volta Mantovana MN		23
GEWURZTRAMINER DOC	ENDRIZZI	San Michele all'Adige TN		27

ROSSI



VALPOLICELLA Classico I Valpantena DOC I Altarol	CORTE FIGARETTO Poiano VR	3,5	18
VALPOLICELLA Classico Superiore I Valpantena DOC I Alte Quare	CORTE FIGARETTO Poiano VR		38
VALPOLICELLA Superiore Ripasso I Valpantena DOC I Acini Ameni	CORTE FIGARETTO Poiano VR	5,5	30
VALPOLICELLA Classico DOC	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR	2,5	13
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	4	22
VALPOLICELLA Classico Biologico DOC I Le Fradare	CA' MATTÀ Marano di Valpolicella VR		20
VALPOLICELLA Classico Superiore Biologico DOC I I Mostacci	CA' MATTÀ Marano di Valpolicella VR		27
VALPOLICELLA Superiore Ripasso Biologico I DOC I Il Gabai	CA' MATTÀ Marano di Valpolicella VR		31
VALPOLICELLA Superiore Ripasso DOC	BERTANI Grezzana VR		20
VALPOLICELLA Classico I Bertani Cru I Le Miniere	BERTANI Arbizzano di Negrar VR		35
VALPOLICELLA Classico Superiore I Bertani Cru I Ognisanti	BERTANI Arbizzano di Negrar VR		44
FA' PULITO Classico Biologico DOC I Senza solfiti aggiunti	NOVAIA Marano di Valpolicella VR		27

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

AMARONE Valpantena DOCG	BERTANI Grezzana VR		70
AMARONE Classico DOCG	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR		45
AMARONE Classico DOCG I Gaso	SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR		55
AMARONE Valpantena DOCG I Brolo del Figaretto	CORTE FIGARETTO Poiano VR	13	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

15

GEMEI
IGT

OTTELLA Peschiera del Garda VR

3,5 19

CAMPO SIRESO
IGT

OTTELLA Peschiera del Garda VR

28

CORVINA
in purezza I Valpolicella

MONTE DEL FRA' Sommacampagna VR

3,5 19

MERLOT
Monte della Guardia

CA' LOJERA Rovizza di Sirmione BS

24

MERLOT

BEPIN DE ETO San Pietro di Feletto TV

21

MERLOT
del Veneto "le more" I IGT

CORTE FIGARETTO Poiano VR

6 34

CABERNET
Sèntoarte I IGT

CORTE FIGARETTO Poiano VR

34

CABERNET

BEPIN DE ETO San Pietro di Feletto TV

21

CABERNET
Monte della Guardia

CA' LOJERA Rovizza di Sirmione BS

24

LAMBRUSCO
Bocanegra

OINOE Traversetolo PR

22

BOLLICINE



PROSECCO SUPERIORE DOCG SOLIGO Valdobbiadene TV
Col de Mez | Extra dry | Metodo Martinotti

4,5 23

PROSECCO SUPERIORE DOCG CIODET Valdobbiadene TV
Labano | Brut | Metodo Martinotti

4,5 24

FULVIO BEO CA' RUGATE Montecchia di Crosara VR
Metodo Classico | Extra brut

6 32

CHARME ANNAFRANCESCA Legnago VR
Merlot 100% rosè | Brut | Metodo Martinotti

30

DOLCI

RECIOTO SAN RUSTICO Marano di Valpolicella VR
della Valpolicella | DOC

9 36 0,5 L

TRIBULÀ COLLI MORENICI Ponti sul Mincio MN
Passito bianco Garda | DOC

6 23 0,5 L

ROSATI

ROSES ROSES OTTELLA Peschiera del Garda VR

4,5 23

CHIARETTO COLLI MORENICI Ponti sul Mincio MN
Garda Colli Mantovani

9

prezzi in Euro

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

Aroma: floreale, Camomilla

Aroma: gli alcoli estraggono gli oli essenziali di Cirmolo creando un liquore particolarmente balsamico, usato nella tradizione popolare per il benessere delle vie respiratorie.

GRAPPE BIANCHE MORBIDE

MOSCATO	GIOVANNI POLI	vinacce di Moscato giallo Trentino. Vinacce provenienti dalla Valle Dei Laghi - 41% vol.	3,5
MOST	BEPI TOSOLINI	acquavite* da mosto d'uva; vinacce di Picolit, Ribolla gialla e nera, Moscato rosa e Fragolino - 40% vol.	5
GRAPPA DI AMARONE	SAN RUSTICO	vinacce di Amarone della Valpolicella Classico DOC - 45% vol.	4

Aroma: profumo aromatico intenso, gusto morbido

Aroma: note floreali e frutti rossi

Aroma: sentore di ciliegia, mandorla amara, prugna secca

GRAPPE BIANCHE SECCHHE

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
GRAPPA DI LUGANA Aroma: banana, nocciola, salvia con ricordi di Sambuco, foglia di pomodoro e nespola	OTTELLA	vinacce di Trebbiano di Lugana - 42% vol.	6,5

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
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.	6,5
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.	5,5

*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).