



**HOTEL
BELLA
RIVA**

MENU

2023

Passione, Attenzione, Ricerca, Curiosità sono le caratteristiche che definiscono i miei piatti. Passione per la materia prima, Attenzione ai dettagli, alla qualità e provenienza di ciò che viene offerto, Ricerca continua di prodotti non ordinari e Curiosità nel percorrere nuove strade. Lo Spirito di gruppo e la Condivisione tra i membri dello staff rappresentano dei punti fermi alla base della mia filosofia. La combinazione degli ingredienti si traduce in armonia perché ogni piatto rispecchi l'equilibrio tra estetica e gusto personale. Una ricerca continua volta alla piena soddisfazione del cliente.

Passion, Attention, Research and Curiosity are the core values of my cuisine. Passion for the raw materials, Attention to details, to the quality and source of what we offer, unstoppable Research of not ordinary products and Curiosity to tread new paths. Team work and sharing represent the main values of my philosophy. The combination of ingredients become harmony, because each dish reflects the balance between aesthetic and personal taste. An unstoppable research made only for the customers' satisfaction.

Leidenschaft, Aufmerksamkeit, Suche und Neugier sind die Eigenheiten meiner Gerichte. Leidenschaft für die Zutaten, Aufmerksamkeit für die Details, für die Qualität und Herkunft von dem, was angeboten wird, ständige Suche der besten Produkte und Neugier für das Neue. Team-Fähigkeit und Zusammenarbeit stellen die Grundpfeiler meiner Philosophie dar. Die Kombination der Zutaten in Harmonie und Gleichgewicht jeden Gerichtes, zwischen Ästhetik und Geschmack. Eine andauernde Suche hin zur kompletten Zufriedenheit der Gäste.

– Stefano Zappa

Lista allergeni / Allergens / Allergene

PESCE
Fish
Fisch



GLUTINE
Gluten
Gluten



LATTE
Milk
Milch



MOSTARDA
Mustard
Senf



UOVA
Eggs
Eier



GUSCIO e SEMI
Nuts & Seeds
Nüsse & Saat



SEDANO
Celery
Sellerie



SOIA
Soy
Sojabohne



VEGETALE
Vegetable
Gemüse



Antipasti Appetizers Vorspeisen

SARDE 22.00

di lago croccanti, cipolla rossa marinata,
maionese al prezzemolo e pomodoro

Crispy lake sardines, marinated red onion, parsley and
tomato mayonnaise

Knusprige Seesardinen, marinierte rote Zwiebel,
Petersilie und Tomate Mayonnaise

MERLUZZO 26.00

cotto dolcemente in olio, pesto verde
di aglio orsino, spuma di patate

Cod fish softly cooked in oil, wild garlic, green pesto
and potato mousse

Weich gekochter Kabeljau in Öl, Bärlauchgrünpesto
und Kartoffelmousse

SCAMPI 30.00

in sfoglia al Franciacorta e caviale di aringa

Prawns in puff pastry with Franciacorta wine and herring
caviar

Garnelen im Blätterteig mit Franciacorta Wein
und Heringskaviar

ASPARAGI 24.00

tiepidi, uovo fritto, crema al dragoncello
e parmigiano

Warm asparagus, fried egg, tarragon
and parmigiano cream

Warmer Spargel, Spiegelei,
Estragon und Parmigiano-Creme

CULATELLO 32.00

di Zibello, gnocco fritto, mostarda
e agretti sott'olio

Culatello di Zibello, gnocco fritto, mostarda and
agretti grass

Culatello aus Zibello, frittiertes Gnocco,
Mostarda und Agretti Gras

Primi

First Courses

Pasta & Reis

TAGLIOLINO 22.00

di pasta verde, fave piselli olio alla brace e prezzemolo

Green tagliolini pasta, broad beans, peas, grilled oil and parsley

Grüne Tagliolini pasta, Saubohnen, Erbsen, gegrillter Öl und Petersilie

RAVIOLI 24.00

di coniglio, maggiorana, pinoli tostat

Rabbit ravioli, marjoram, toasted pine nuts

Kaninchenravioli, Majoran, geröstete Pinienkerne

SPAGHETTO 28.00

burro alle alghe, conciaci e peperone crusco

Spaghetti with seaweed butter, shells and bran pepper

Spaghetti mit Algenbutter, Muscheln und Kleiepaprika

CALAMARATA 24.00

cotta in estratto di verdure, olive, capperi, spuma al parmigiano, origano

Calamarata in vegetables extract, parmigiano mousse, olives, capers, oregano

Calamarata gekocht in Gemüseextrakt, Oliven, Kapern, Parmigiano und Oregano

Secondi

Main Course

Hauptgerichte

PESCE (per 2 persone) 95.00
pescato del giorno cotto alla brace,
servito intero

Catch of the day for 2. What the sea brought us today
Fang des Tages für 2: Was uns das Meer gebracht hat

SEPPIA 40.00
alla griglia, scarola e nduja

Grilled cuttlefish, escarole and nduja
Gegrillte Tintenfisch, Escarole und Nduja

Secondi

Main Course

Hauptgerichte

FIorentINA (per 2 persone) 95.00
dalla nostra selezione di manzo italiano
(1,2 kg circa) cotta alla brace,
servita con contorno del giorno e salse

FIorentINA for 2 from our Italian selection.
Served with side dish of the day and sauces
Auf dem Grill gekochtes Florentina-Steak aus italienischem
Angus (ca. 1,2 kg) mit Saucen und Beilagen

QUAGLIA 45.00
alla brace, indivia e riduzione al mandarino

Grilled quail, endive and mandarin reduction sauce
Gegrillte Wachtel, Endivie und Mandarinen-Reduktionssauce

CARCIOFO 25.00
sotto cenere, limone, prezzemolo
e pecorino

Artichoke cooked under ashes, lemon,
parsley and Pecorino cheese
Unter Asche gekochte Artischocke, Zitrone, Petersilie und
Pecorino-Käse

Dolci

Dessert

Dessert

TORTA DI ROSE 15.00

con crema di zabaione al marsala

Torta di rose with eggnog "à la minute"

"Torta di Rose" Kuchen mit Eierlikör "à la Minute"

MORBIDO DI RICOTTA 15.00

al cioccolato bianco con insalata
di lamponi e rabarbaro

White chocolate and ricotta soft dessert, with raspberry
and rhubarb salad

Weiches Dessert mit weißer Schokolade und Ricotta,
dazu Himbeer-Rhabarber-Salat

3 CIOCCOLATI 15.00

in mousse

Mousse of 3 chocolate

Schokolade: 3-Schokoladenmousse

ANANAS 15.00

e cardamomo

Pineapple and cardamom

Ananas und Kardamom

FIORE DI LATTE 15.00

Il nostro gelato mantecato al momento,
servito con "abbamele"

Soft homemade ice cream whipped "a la minute"

Abbamele honey

Fior di latte Eis frisch eingerahmt serviert
mit "Abbamele" Honig