



DINNER
MENU

Il fascino di un'antica tenuta signorile ti accoglie
in una sala dal fascino retrò in cui assaporare sfiziose
ricette o sorseggiare un drink davanti al camino d'epoca,
respirando l'atmosfera di una volta.

The charm of an old stately estate welcomes you
into a room with a retro feel, where you can savour
tempting recipes or sip a drink by the vintage fireplace,
breathing in the atmosphere of the past.

***I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine**

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin



PIATTI DI PORTATA MAIN COURSES

Spaghetto alla chitarra al pomodoro* 28 €

Spaghetti “alla chitarra” with tomato sauce*

**Raviolo di mazzancolle e scampi
con pomodori e gambero marinato*** 26 €

King prawn and scampi ravioli with tomatoes
and marinated prawn*

Risotto alla milanese 28 €

Saffron risotto

**Tagliata di fassona, patate millefoglie
e salsa al prezzemolo** 34 €

Sliced Fassona beef, mille-feuille potatoes
and parsley sauce

**Filetto di rombo* alla plancia con scarola brasata
e pane croccante alle erbe** 34 €

Grilled turbot fillet with braised escarole
and crunchy herb bread.

SELEZIONE BIO

**Gazpacho di pomodori e fragole con puntarelle
e semi croccanti** 26 €

Tomato and strawberry gazpacho with chicory sprouts
and crunchy seeds

TAPAS DI CARNE MEAT TAPAS

Vitello tonnato* 14 €

Sliced veal with tuna-caper sauce*

Polpettine al sugo* 12 €

Meatballs in tomato sauce*

Burrito con tartare di manzo e crema di guacamole* 12 €

Burrito with beef tartare and guacamole cream*

Alette di pollo in salsa barbecue con patate croccanti 12 €

BBQ chicken wings with crispy potatoes

Tagliere affettati e formaggi (per due persone) 16 €

Cheese and charcuterie board (for 2 people)

TAPAS DI PESCE SEAFOOD TAPAS

Maritozzo lobster*

16 €

Lobster roll*

**Tentacolo di polpo* su crema di finocchio*
e datterini gialli**

14 €

Octopus tentacle on fennel cream
and yellow datterini tomatoes

Frittella di granchio* con salsa rosa alla paprika

14 €

Crab fritter* with paprika pink sauce

TAPAS DI VERDURE VEGETARIAN TAPAS

Verdure in pinzimonio con humus di barbabietola e curcuma 8 €

Pinzimonio - italian-style crudité - with beetroot and turmeric hummus

Vellutata agli asparagi* con dadolata e uovo pochè 14 €

Cream of asparagus soup with croutons and a poached egg

SELEZIONE BIO

Flan di barbabietola con crema di sedano rapa 10 €

Beetroot flan with celeriac cream

Tagliata di sedano rapa con crema di pomodorino giallo 12 €

Sliced celeriac with yellow cherry tomato cream

DOLCI DESSERTS

Babà* e Sacher* 8 €

Rum babà* and Sacher cake*

Bigné al cioccolato*, crema catalana* e pastiera* 12 €

Chocolate cream puff*, crème brûlée* and pastiera cake*

Selezione LA TENUTA* 14 €

Bigné al pistacchio | Crema catalana | Gianduia | Babà

LA TENUTA selection

Pistachio cream puff | Crème brûlée | Gianduja | Rum babà

Selezione LA RIVA* 14 €

Pastiera | Sacher | Bigné al cioccolato | Caramello mou

LA RIVA selection

Pastiera cake | Sacher cake | Chocolate cream puff | Toffee caramel

Fruttini gelato* 10 €

Fruit filled with ice cream*

ALLERGENI

Spaghetti alla chitarra al pomodoro*: Frumento (Glutine)
Risotto alla milanese: Sedano
Raviolo di mazzancolle e scampi con pomodori e gambero marinato*: Glutine, Uova, Latte, Pesce, Crostacei, Sedano
Gazpacho di pomodori e fragole, con puntarelle e semi croccanti: Sesamo
Tagliata di fassona, patate millefoglie e salsa al prezzemolo: Latte e derivati
Filetto di rombo* alla plancia con scarola brasata e pane croccante alle erbe: Pesce, Glutine, Latte e derivati, Solfiti
Vitello tonnato*: Pesce, Uova
Polpettine al sugo*: Cereali contenenti Glutine (farina di Grano), Sesamo, Senape, Soia
Burrito con tartare di manzo e crema di guacamole*: Glutine (Frumento), Uova, Soia, Latte, Sedano, Senape
Alette di pollo in salsa barbecue con patate croccanti: Glutine (Frumento), Uova, Soia, Latte, Sedano, Senape
Tagliere affettati e formaggio (per due persone): Latte e derivati
Maritozzo lobster*: Glutine (Frumento), Uovo, Latte e derivati, Crostacei, Sedano, Solfiti, Pesce, Sesamo
Tentacolo di polpo* su crema di finocchio* e datterini gialli: Molluschi, Sedano, Sesamo
Frittella di granchio* con salsa rosa alla paprika: Crostacei, Glutine (Frumento), Uova, Senape, Pesce
Verdure in pinzimonio con humus di barbabietola e curcuma: Sesamo
Flan di barbabietola con crema di sedano rapa: Soia, Sesamo
Vellutata agli asparagi* con dadolata e uovo pochè: Uovo, Glutine (Frumento), Sedano
Tagliata di sedano rapa con crema di pomodorino giallo: Soia, Solfiti, Sedano
Babà*: Cereali contenenti Glutine (Frumento), Uova, Solfiti
Sacher*: Cereali contenenti Glutine (Frumento), Uova, Soia, Latte
Bigné al cioccolato*: Cereali contenenti Glutine (Frumento), Uova, Latte
Bigné al pistacchio*: Cereali contenenti Glutine (Grano), Uova, Latte, Frutta a guscio (Pistacchio)
Crema catalana*: Cereali contenenti Glutine (Frumento), Uova, Latte
Pastiera*: Cereali contenenti Glutine (Frumento), Uova, Latte
Gianduaia*: Cereali contenenti Glutine (Frumento), Uova, Latte, Frutta a guscio
Caramello mou*: Cereali contenenti Glutine (Frumento), Uova, Latte

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi.

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.

ALLERGENS

Spaghetti alla chitarra with tomato*: Wheat (Gluten)
Risotto alla Milanese: Celery
Ravioli with prawns and scampi with tomatoes and marinated shrimp*: Gluten, Eggs, Milk, Fish, Crustaceans, Celery
Tomato and strawberry gazpacho with chicory sprouts and crunchy seeds: Sesame
Sliced Fassona beef with millefeuille potatoes and parsley sauce: Milk and derivatives
Grilled turbot fillet* with braised escarole and herb crispy bread: Fish, Gluten, Milk and derivatives, Sulphites
Vitello tonnato (veal with tuna sauce): Fish, Eggs
Meatballs in tomato sauce: Cereals containing Gluten (Wheat flour), Sesame, Mustard, Soy
Beef tartare burrito with guacamole cream*: Gluten (Wheat), Eggs, Soy, Milk, Celery, Mustard
Chicken wings in barbecue sauce with crispy potatoes: Gluten (Wheat), Eggs, Soy, Milk, Celery, Mustard
Cold cuts and cheese board (for two people): Milk and derivatives
Lobster Maritozzo*: Gluten (Wheat), Egg, Milk and derivatives, Crustaceans, Celery, Sulphites, Fish, Sesame
Octopus tentacle* on fennel cream* and yellow datterino tomatoes: Molluscs, Celery, Sesame
Crab fritter* with paprika pink sauce: Crustaceans, Gluten (Wheat), Eggs, Mustard, Fish
Raw vegetables with beetroot and turmeric hummus: Sesame
Beetroot flan with celeriac cream: Soy, Sesame
Asparagus velouté* with diced vegetables and poached egg: Egg, Gluten (Wheat), Celery
Celeriac tagliata with yellow cherry tomato cream: Soy, Sulphites, Celery
Babà*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Sulphites
Sacher cake*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Soy, Milk
Chocolate choux pastry*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Milk
Pistachio choux pastry*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Milk, Tree nuts (Pistachio)
Crème brûlée*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Milk
Pastiera cake*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Milk
Giandua cream*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Milk, Nuts
Soft caramel cream*: Cereals containing Gluten (Wheat), Eggs, Milk

All products may contain traces of: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide, Molluscs.

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.



SPA OF WONDERS

VILLA ARZAGA GARDA
GRAND HOTEL

★★★★★