



Locanda
Restel de fer
RIVA DEL GARDA

Siamo lieti di darvi il benvenuto alla Locanda Restel de Fer, fondata e gestita dalla Famiglia Meneghelli da più di 50 anni.

Qui troverete pasta fresca fatta in casa, pesce di lago, carne di qualità, salumi e formaggi locali, frutta e verdura di stagione, con attenzione al KM 0.

Potrete inoltre degustare vini selezionati, anche al calice, e scoprire la bontà degli oli extravergini d'oliva trentini ed italiani.

Ricordandovi che a tavola non bisogna avere fretta,

Vi auguriamo buon appetito!

The Meneghelli family is pleased to welcome you to Locanda Restel de Fer, founded and run by the Family Meneghelli for more than 50 years.

Here you will find fresh homemade pasta, Gardalake fish, quality meat, cold cuts and local cheeses, fruit and vegetables in season. You can also enjoy selected wines, by the glass, and discover the goodness of extra virgin olive oils from Garda lake and from Italy.

Don't forget, dinner should be taken slowly.

Enjoy your meal!

Die Familie Meneghelli freut sich, Sie an die Locanda Restel de Fer willkommen zu heissen.

Unsere Locanda bietet Gastlichkeit seit über 50 Jahren in unserem Familienhaus von 1500. Hier finden Sie frische, hausgemachte Pasta, Gardaseefische, hochwertigem Fleisch, Hausgemachte Wurste und lokaler Almkäse, Obst und Gemüse der Saison von unserem Region.

Natuerlich können Sie hier erlesene Weine sowie spietzen kaltgepresset Olivenoel aus Gardasee und Italien verkosten.

Vergessen Sie nicht, Genuess braucht Zeit !

Guten Appetit!

Menù Olio EVO Aurum Breuni

Amuse-bouche

Macaron all'olio d'oliva e mousse di formaggio caprino di montagna
Spugna d'olio dop ed olive ammaccate – crème brûlée zafferano ed olio
[1 - 3 - 4 - 7]*

Uovo di montagna in cocotte, olio novello e lamelle di formaggio Misone

Pochiertes Bergei mit neuem Olivenöl und Scheiben Misone-Käse
Poached mountain egg with new oil and slices of Misone cheese
[3 - 7]*

Gnocchi di patate e molche all'olio novello

Kartoffeln und Molche (Olivenpatè) Gnocchi mit neuem Olivenöl
Potatoes and Molche (olive patè) gnocchi with new olive oil
[1 - 3 - 7]*

Trota trentina in vasocottura, olio novello, polvere d'olive, sformatino di erbette, bottarga di trota ed olio Aurum Breuni

Forelle aus dem Trentino in Töpfen, neuem Öl, Olivenpulver,
Gemüse und Flan mit Kräutern, Forellenbottarga und Öl
*Trout from Trentino in pots with new oil, olive powder,
vegetables and flan of herbs, trout bottarga and new oil*
[4]*

oppure - or - oder

Petto di faraona al forno all'olio e timo con patate aromatiche

Gebackene Perlhuhnbrust mit neuem Olivenöl und Thymian
Baked guinea fowl breast with new olive oil and thyme
[7]*

Gelato casereccio di vaniglia ed olio novello con grani di melograno

Vanille-Olivenöl-Eis mit Granatapfelkörnern
Vanilla and olive oil ice cream with pomegranate grains
[3 - 7]*

€ 60

Con 4 vini abbinati
mit Paarung von 4 Weine € 80
with pairing of 4 wines

Menù Degustazione

Valle del Sarca

Entrè dello Chef
Entrè des Küchenchefs

Chef's entrè
[...]*

Quenelle di ricotta di capra, bavarese di rape rosse e pomodori secchi
Ziegen-Ricotta-Quenelle, bayerische Rote Beete und getrocknete Tomaten

Quenelle of goat ricotta, Bavarian beetroot and dried tomatoes
[7]*

Raviolone alle verdure di stagione e mascarpone al burro di kumquat e menta
Raviolone mit Gemüse der Saison ,Mascarpone mit Kumquatbutter und Minze

Big Raviolo with seasonal vegetables and mascarpone with kumquat and mint
[1 - 3 - 7]*

Tartare di manzo trentino con verdure pastellate e maionese ai capperi
Trentino-Rindertartar mit angeschlagenem Gemüse und Kapernmayonnaise

Trentino beef tartare with battered vegetables and caper mayonnaise
[1 - 3 - 10]*

oppure - or - oder

Luccio alla torbolana con patata gialle e viola e purè di sedano rapa
Torbolana-Hecht mit violettes Kartoffel und Sellerie-Püree

Torbolana pike with purple potato and celeriac puree
[4]*

Crumble di nocciole con gelato agli agrumi del Garda
Haselnuss-Crumble mit Garda-Zitrus-Eis

Hazelnut crumble with Garda citrus ice cream
[1 - 7 - 3 - 8]*

€ 65

con 4 vini abbinati
mit Paarung von 4 Weine
with pairing of 4 wines

€ 85

Antipasti

Insalatina del Benaco con erbe del Baldo all'olio EVO aromatico

Salat von Benaco und Baldo Kräutern mit aromatischem EVO

Salad of Benaco and Baldo herbs with aromatic EVO olive oil

[8 - 9]*

12,00 euro

Trota trentina cubettata, finocchio , sambuco, “ulidea”, fiori e spezie

Trentino-Forellenwürfel, Fenchel, Holunder, Olivenpulver und Gewürze

Thirty Trentino trout diced, fennel, elder, olive powder, flowers and spices

[4]*

14,00 euro

Baccalà mantecato all'olio EVO con chips di polenta gialla

Kabeljau Baccala mit Croutons aus gelber Polenta

Creamed baccala with croutons of yellow polenta

[1 - 4]*

14,00 euro

Il Garda si presenta :

Luccio, sarde, cavedano, trota e salmerino in diverse preparazioni

Der Gardasee präsentiert sich selbst:

Hecht, Sardinen, Döbel, Forelle und Weißfisch in verschiedenen Bränden

The Garda presents itself:

Pike, sardines, chub, trout and whitefish in different firings

[1 - 4 - 10 - 7]*

20,00 euro

Antipasti

Spiedini di prugne di Dro con formaggio e pancetta
Pflaumenspiesschen mit Speck und Almkaese gefuellt
Grilled bacon, cheese and local plums en brochette
[7]*

12,00 euro



Carpaccio di carne salada trentina con veli di
Trentingrana e gocce d'olio EVO aromatico
Carpaccio von Rind Fleisch nach trientiner Art
Carpaccio of trentino beef meat
[7 - 10]*

15,00 euro

Degustazione di salumi trentini con giardiniera di verdure
(lucanica, speck, lardo al rosmarino, mortandela, ciuiga)
Auswahl von Charcuterie aus Trentino
Selection of charcuterie from Trentino

15,00 euro

Uovo fritto su patate, molche, bucce d'agrumi e tartufo nero
Spiegelei auf Kartoffeln, Olivenpatè, Zitruschalen und schwarzem Trüffel
Fried egg on potatoes, olive patè, citrus peel and black truffle
[3 - 1]*

15,00 euro

Primi piatti

Crema di patate della Val di Gresta, formaggio blu di Fiavè
piccante e cioccolato amaro

*Kartoffelcreme aus dem Val di Gresta mit würzige Bergkäse
und bittere Schokolade*

*Potato cream from the Val di Gresta, mountain cheese
spicy and bitter chocolate*

[7]*

12,00 euro

Gnocchi di patate, pomodoro e molche del Brione

Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Olivenpatè vom Monte Brione

Potato gnocchi with tomato and olive patè from Mount Brione

[1 - 3 - 7]*

13,00 euro

Bigoi fatti in casa alle sarde del Garda salate

Hausgemachte Nudeln (bigoi) mit gesalzene Sardinensauce

Homemade pasta(bigoi) with salted Gardalake sardines sauce

[1 - 3 - 4]*

14,00 euro

Raviolacci di pesce gardesano al burro chiarificato e salvia

Gardasee Fisch-Ravioli mit geklärter Butter und Salbei

Garda lake fish ravioli with clarified butter and sage

[1 - 3 - 4 - 7]*

15,00 euro

Primi piatti

Spaghettono monograno Felicetti all' olio EVO, aglio e peperoncino
Felicetti Monograno Spaghettono mit EVO Öl, Knoblauch und Chili
Felicetti monograno spaghettono with EVO oil, garlic and chilli

[1]*

12,00 euro

Pacòte grano duro "Senatore Cappelli" Felicetti
con salsa d'anatra battuta al coltello
Nudel "Senatore Cappelli" mit Entenragout mit Messer geschlagen
Pasta "Senatore Cappelli" Felicetti with duck sauce beaten with a knife

[1 - 7]*

15,00 euro

Tagliolini d'uovo al tartufo nero , grana trentino ed olio evo
Feine Eierfadelnudeln mit schwarze Truffeln

Eggs noodles (tagliolini) with local black truffles

[farina, uova, grana. flour, eggs, parmesan]*

[1 - 3 - 7]*

18,00 euro

Secondi di pesce

Trancio di Trota gardesana, alle erbe aromatiche,
cotta a vapore con la pelle croccante e ratatouille di verdure

Seeforellensteak, mit aromatischen Kräutern,
gedämpft mit knuspriger Haut und Gemüseratatouille

*Lake trout steak, with aromatic herbs,
steamed with crispy skin and vegetable ratatouille*

[4]*

18,00 euro

Filettini di pesce persico al burro trentino e salvia
con arancia candita

Barschfilets im Trentinobutter und Salbei mit kandierter Orange

Perch fillets to Trentino butter and sage, with candied orange

[4]*

20,00 euro

Luccio in coppapasta , ratatouille di patate , purè di sedano, gelee di
agrumi, olio EVO Aurum Breuni ed erbe aromatiche

Hecht vom Gardasee, Kartoffelratatouille, Knollensellerie,
Zitrusfruchtgelee, Aurum Breuni EVO Öl und aromatische Kräuter

*Pike in pastry rings, potato ratatouille, celeriac, citrus gelee, Aurum
Breuni extra virgin oil and aromatic herbs*

[4]*

22,00 euro

Secondi vegetariani

Carpaccio caldo di melanzane e zucchine con
formaggio Monte Misone e pomodorini confit

Carpaccio von Aubergine und Zucchini mit warmer
Almkaese und Tomaten-Confit

*Carpaccio of aubergines and zucchini with
hot local cheese and confit tomatoes*

[7 - 1]*

14,00 euro

Secondi di carne



Carne salada alla medievale

Gepoelknete Rind Fleisch mit Koriander und Aubergine

Salted Trentino beef meat with coriander and eggplant

[10]*

18,00 euro

Filetto di maiale in mantello di pancetta su crema di mele renette
con cavolo capuccio brasato

Schweinefilet im Speckmantel mit Äpfelcreme verpackt

Pork fillet wrapped in bacon with cream of apples

22,00 euro

Secondi di carne

Petto di faraona al forno con patate e melanzana
Gebackene Perlhuhnbrust mit mit Kartoffeln und Auberginen

Baked guinea fowl breast with with potatoes and eggplant
[7]*

22,00 euro



Tagliata di bue all'olio EVO trentino
e rosmarino con patate cubettate

Geschnittenes Rindfleisch
mit Olivenoel und Rosmarin gegrillt

Cut of beef grilled with local olive oil and rosemary

24,00 euro

Dessert

Gelato fatto in casa alla vaniglia fresca

Vanille-Eis selbst gemachte

Vanilla ice cream homemade

[3 - 7]*

7,00 euro

Sorbetto Restel de fer (mela, pera e sedano bianco)

Restel de fer Sorbet (Apfel, Birne und Weißer Sellerie)

Restel de fer sorbet (apple, pear and white celery)

[7 - 9]*

7,00 euro

Tortino giallo alle mele renette trentine con salsa al pistacchio
e Moscato giallo

Trentino-Apfelkuchen mit Pistazie und Moscato Wein Sauce

Trentino apple pie with pistachio and Moscato wine sauce

[1 - 3 - 7 - 8]*

7,00 euro

Creme brulee al Vin Santo

Crème brûlée mit aromatische Vin Santo

Creme brulee with aromatic Vin Santo

[3 - 7]*

8,00 euro

Cheese cake ai 3 cioccolati

Schokoladenkäsekuchen von Drei Schokoladensorte

Cheese cake with 3 chocolates

[1 - 7]*

7,00 euro

Formaggi

Assaggio di formaggi tipici trentini con mostarde dedicate
(*selezione di piccoli produttori del territorio*)

Verkostung von verschiedene Almkäse mit selbstgemachte Mostarda
(*Auswahl kleiner lokaler Produzenten*)

Tasting of local cheese varieties with our home made mustard
(*selection of small local producers*)

[7 - 10]*

Piatto Piccolo (3 varietà di formaggi)

Kleiner Teller (3 Käsesorten)

Small Plate (3 varieties of cheeses)

[7 - 10]*

8,00 euro

Piatto Grande (6 varietà di formaggi)

Große Platte (6 Käsesorten)

Big Plate (6 varieties of cheeses)

[7 - 10]*

15,00 euro

COPERTO - COVER CHARGE per Person: Euro 2,50

(*)ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze - Ingredients that can cause allergies or intolerances

NB: Si informa che alcuni alimenti possono avere subito un trattamento termico per preservare e mantenere inalterate le qualità organolettiche degli stessi

[*]Elenco dei 14 allergeni

1	<p>Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, (inclusi ibridati derivati) <i>Gluten: Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, (einschließlich hybridisierte Derivate)</i> <i>Gluten: cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, (including hybridized derivatives)</i></p>
2	<p>Crostacei e derivati, sia quelli marini che d'acqua dolce <i>Krebstiere und Derivate, sowohl Meer- als auch Süßwasser</i> <i>Crustaceans and derivatives, both marine and freshwater</i></p>
3	<p>Uova e derivati - <i>Eier und Derivate - Eggs and derivatives</i></p>
4	<p>Pesce e derivati - <i>Fisch und Derivate - Fish and derivatives</i></p>
5	<p>Arachidi e derivati - <i>Erdnüsse und Derivate - Peanuts and derivatives</i></p>
6	<p>Soia e derivati - <i>Soja und Derivate - Soy and derivatives</i></p>
7	<p>Latte e derivati - <i>Milch und Derivate - Milk and derivatives</i></p>
8	<p>Frutta a guscio e derivati: mandorle, nocciole, noci e pistacchi <i>Nüsse und Derivate: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, und Pistazien</i> <i>Nuts and derivatives: almonds, hazelnuts, walnuts, pecans and pistachios</i></p>
9	<p>Sedano e derivati - <i>Sellerie und Derivate - Celery and derivatives</i></p>
10	<p>Senape e derivati - <i>Senf und Derivate - Mustard and derivatives</i></p>
11	<p>Semi di sesamo e derivati - <i>Sesamsamen und -derivate - Sesame seeds and derivatives</i></p>
12	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - <i>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO₂ - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂</i></p>
13	<p>Lupino e derivati - <i>Lupine und Derivate - Lupine and derivatives</i></p>
14	<p>Molluschi e derivati - <i>Weichtiere und Derivate - Molluscs and derivatives</i></p>