



Albergo Rivabella
Fam. Sigrist,
Riva da San Carlo 16,
CH-6922 Morcote

Telefono: +41 (0)91 996 13 14
Fax: +41 (0)91 996 16 52
E-mail: hotel@rivabellamorcote.ch

PROPOSTE PER APERITIVO

- Chips, salatini, noccioline per persona Fr. 1.50
- Bastoncini di verdura fresca assortita con salsa a scelta panna acida, Cocktail, Curry, aglio, tonno per persona Fr. 3.60
- Pane parigino da 60 cm :
Ripieno di base a scelta insalata verde, cetrioli, pomodoro, salsa maionese o altra salsa.

Tipo 1

- Uovo
- Pomodoro e mozzarella
- Salame
- Prosciutto cotto

1 pz da 60 cm Fr. 22.-

Tipo 2

- Prosciutto crudo
- Bresaola
- Vitello tonnato
- Tonno

1 pz da 60 cm Fr. 28.-

Stuzzichino: 1/4 Toast

..... pz Salame	Fr. 1.80
..... pz Prosciutto	Fr. 1.80
..... pz Uova	Fr. 1.80
..... pz Tonno	Fr. 1.80
..... pz Formaggio	Fr. 1.80

..... pz Tartare	Fr. 2.50
..... pz Bresaola	Fr. 2.50
..... pz Gamberetti	Fr. 2.50
..... pz Salmone affumicato	Fr. 2.50

Diversi per Aperitivo

Olive 100 gr	Fr.12.-
Sott'aceti misti 100gr	Fr.12.-
Pomodori secchi 100gr	Fr.12.-
Verdure grigliate 100gr	Fr.12.-

Pomodori Cherry 100gr	Fr. 8.-
Parmigiano a scaglie 100gr	Fr.12.-
Lardo 100gr	Fr. 10.-
Salame 100gr	Fr.14.-
Bresaola 100gr	Fr.18.-

Amuse-bouche caldi : 1 p

Kifer prosciutto	Fr.1.20
Sforgia al formaggio	Fr.1.20
Mini Pizza	Fr.1.20

Palline di carne	Fr.0.60
Involtini primavera	Fr.1.20
Pesce fritto	Fr. 1.80
Mini hamburger	Fr. 2.50

PROPOSTE PER MENU COMPLETO



Menu 1

Insalata verde

Penne bolognese

Coppa Pierino

Fr. 28.-

Menu 2

Insalata mista

Piaccata alla Milanese di maiale

Risotto allo zafferano

Sorbetto uva con Grappa nostrana

Fr. 36.-

Menu 3

Salumi misti di cinghiale

Brasato al Merlot

Polenta Nostrana

Carote

Sorbetto al limone con

prosecco e basilico

Fr. 46.-

Menu 4

Tagliolini con guazzetto di pomodori Cherry

Petto di pollo al Gorgonzola

Riso bianco

Spinaci in foglia

Gelosia alle albicocche

Fr. 46.-

Menu 5

Filetto di trota in Carpione

Teneroni di vitello alla Malcantonese

Tagliatelle al burro

Sorbetto al limone con Limoncino

Fr. 48.-

Menu 6

Piatto ticinese

Ossobuco di vitello ricetta della nonna

Polenta Ticinese

Gorgonzola

Gelato di noce con nocino

Fr. 48.-

Menu 7

Gnocchi burro salvia

Filetto di trota salmonata alla salvia

Triangoli di polenta

Ratatouille

Budino di ricotta alla fragola

Fr. 50.-

Menu 8

Vitello tonnato ricetta della casa

Piccata di vitello al Marsala

Risotto al Parmigiano

Peperonata

Panna cotta con salsa lamponi

Fr. 50.-

Menu 9

Verdure grigliate con mozzarella

Penne al gorgonzola

Carrè di maiale con salsa champignon

Patate al rosmarino

Zucchine

Torta alla fragola

Fr. 54.-

Menu 10

Fiore d'insalata con Parmigiano al balsamico

Risotto Carnaroli con Persico alla salvia

Arrosto di vitello alle erbe

Patate al forno

Taccole

Crespella alla frutta con gelato

Vaniglia

Fr. 58.-

Menu 11

Fiore d'insalata con filetto di
lepre e castagne

Crema di zucca

Spezzatino di cinghiale alla Mal-
cantonese

Spätzli

Castagne

Cavoli rossi

Strudel di mele con salsa alla
vaniglia

Fr. 58.-

Menu 12

Filetto di trota affumicata

Crespella con ripieno di spinaci
alla crema

Carrè di vitello al forno con salsa
ai funghi

Patate novelle

Trio di verdure

Torta foresta Nera

Fr. 64.-

Menu 13

Fiore d'insalata con luccio
perca al Balsamico

Risotto al Gorgonzola

Scaloppina di vitello champignon

Tagliatelle al burro

Mazzetto di fagiolini

Crema Cappuccino

Fr. 64.-

Menu 14

Fiore d'insalata con coniglio
al Sesamo

Crespelle ai funghi

Duo di filetti al pepe verde e rosa

Patate croquette

Giardiniera di verdure

Ananas al pepe con salsa caramel-
lo

Fr. 68.-

PROPOSTE PER MENU BIMBI



Menu 1

Prosciutto cotto

Spaghetti pomodoro

Gelato vaniglia

Fr. 16.-

Menu 2

Brodo con lettere

Bastoncini di pesce

Riso bianco

Carote

Orsetto

Fr. 18.-

Menu 3

Insalata con pomodori e cetri-
oli

Hamburger

Patate fritte

Billy Smartis

Fr. 20.-

Menu 4

Insalata verde

Scaloppina impanata

Patate fritte

Pomodori cherry

Crespella con Nutella

Fr. 24.-

PROPOSTE MENU ANTIPASTI FREDDI E INSALATE



Insalate

Insalata verde piccola	Fr. 6.-
Insalata verde	Fr. 8.-
Insalata mista piccola	Fr. 8.-
Insalata mista	Fr. 10.-
Insalata verde con uovo	Fr. 10.-
Insalata di rucola con parmigiano	Fr. 12.-

Salse: Italiana, francese, balsamico alle erbe, olio d'oliva e limone, olio d'oliva e aceto di vino rosso.

Carpacci

Carpaccio di cetrioli con Parmigiano e olive	Fr. 12.-
Carpaccio di pomodoro con pecorino	Fr. 12.-
Carpaccio di manzo al Parmigiano	Fr. 14.-

Antipasti freddi

Fiore d'insalata ai funghi misti	Fr. 13.-
Fiore d'insalata con persico fritto Sc.Tartare	Fr. 14.-
Fiore d'insalata con quaglia tiepida al balsamico	Fr. 16.-
Fiore d'insalata con filetto di conigli al sesamo	Fr. 14.-
Insalata pomodoro e mozzarella	Fr. 12.-
Insalata d'asparagi e avocado con vinegrette al pomodoro	Fr. 14.-
Insalata con rucola e gamberetti	Fr. 15.-
Insalata autunnale con filetto di lepre (Arg) all'uva	Fr. 16.-
Insalata autunnale con filetto di lepre (Arg) alle castagne	Fr. 16.-
Verdure grigliate con mozzarella	Fr. 13.-
Piatto Ticinese	Fr. 13.-
Salumi misti di cinghiale	Fr. 15.-
Vitello tonnato ricetta della casa	Fr. 14.-
Prosciutto crudo e melone	Fr. 16.-
Roastbeef freddo con salsa Tartara	Fr. 16.-
Filetto di trota in carpione con polenta arrostita	Fr. 14.-
Filetto di trota affumicata	Fr. 12.-
Salmone affumicato con schiuma al rafano	Fr. 16.-

PROPOSTE MENU ANTIPASTI CALDI



Minestre

Brodo Celestine	Fr. 8.-
Brodo con crostini di pane	Fr. 8.-
Brodo con Sherry	Fr. 8.-
Minestra di verdure fredda	Fr. 9.-
Crema ai broccoli	Fr. 9.-
Crema con porri e patate	Fr. 9.-
Crema di carote	Fr. 9.-
Crema d'asparagi	Fr. 10.-
Minestrone alla ticinese	Fr. 10.-
Crema di zucca e castagne	Fr. 10.-

Antipasti caldi

Risotto con pesto di Rucola	Fr. 12.-
Risotto al gorgonzola	Fr. 14.-
Risotto al parmigiano con Persico alla Salvia	Fr. 18.-
Tagliolini al guazzetto di pomodori cherry e basilico	Fr. 14.-
Tagliatelle con panna e porcini	Fr. 16.-
Tagliolini con panna e salmone	Fr. 17.-
Zucchine alla Parmigiana	Fr. 15.-
Asparagi al parmigiano	Fr. 16.-

PROPOSTE MENU PIATTI FORTI



Pasta / Risotti

Risotto con pesto di Rucola	Fr. 16.-
Risotto al gorgonzola	Fr. 20.-
Risotto al parmigiano con Persico alla Salvia	Fr. 22.-
Tagliolini al guazzetto di pomodori cherry e basilico	Fr. 18.-
Tagliatelle con panna e porcini	Fr. 22.-
Tagliolini con panna e salmone	Fr. 23.-
Zucchine alla Parmigiana	Fr. 20.-
Asparagi al parmigiano	Fr. 24.-

Senza carne

Pasta pasticciata	Fr. 16.-
Polenta gratinata con Gorgonzola	Fr. 18.-
Lasagne alle verdure	Fr. 18.-
Cannelloni con ricotta e spinaci	Fr. 18.-
Assortimento di verdure	Fr. 18.-
Patate al cartoccio con verdure grigliate e salsa panna acida	Fr. 18.-
Strudel di verdure con zabaione al fondo di broccoli	Fr. 20.-
Crespella con ripieno di spinaci alla crema e funghi misti	Fr. 20.-
Risotto ai porcini	Fr. 22.-

Pesce

Filetto di Coregone con capperi e limone	Fr. 28.-
Filetto di pesce Persico impanato salsa Tartare	Fr. 34.-
Scaloppa di Luccio Perca con Ratatouille e triangoli di polenta	Fr. 36.-
Filetto di luccio perca al ragù di castagne e porri	Fr. 38.-
Filetto di luccio-perca alla salvia con mousse di patate al profumo di tartufo nero	Fr. 42.-
Pesci di lago interi al forno con salsa al Zafferano e al prosecco (secondo disponibilità di pesce fresco dal nostro lago)	Fr. 44.-

Carne

Petto di pollo al sesamo con salsa al Curry	Fr. 26.-
Coscia di coniglio con ripieno al gorgonzola	Fr. 34.-
Ossobuco di vitello alla Ticinese	Fr. 28.-
Piccata di vitello alla milanese	Fr. 34.-
Spezzatino di cinghiale alla Malcantonese	Fr. 30.-
Sella di capriolo alla Rivabella	Fr. 75.-
Rindsbraten mit Merlot Sauce	Fr. 26.-
Roastbeef di manzo con salsa Bearnese	Fr. 38.-
Carrè di maiale su letto di funghi Misti	Fr. 34.-
Filetto di maiale alla crema con Carciofi	Fr. 42.-
Arrostato di vitello con salsa alle verdure	Fr. 28.-
Lombata di vitello al forno con jus alle erbe	Fr. 38.-
Filetto di manzo intero al forno con salsa ai funghi Porcini I due filetti di vitello e maiale al pepe verde e rosa	Fr. 44.- Fr. 46.-

Contorni

Contorno di verdura

Patate bollite	Carote
Patate e porri Patate	Finocchi
Lionesi Paate Sablèe	Coste alla crema
Patate del macellaio	Cavolfiori
Patate fritte	Broccoli
Patate Duchessa	Romanesco
Patate al cartoccio	Cavoli rapa
Croquette di Patate	Fagiolini verdi
Purea di patate	Taccole
Gratin di patate	Zucchine al basilico
Polenta	Cipolle al forno
Polenta arrostita	Pomodoro al forno
Gniocchi alla romana	Asparagi
Tagiolini	Verdure grigliate
Tagliatelle	Ratatouille
Papardelle	Cavolo rosso
Penne	Castagne al caramello
Riso bianco	Castagne con panna e porri
Riso Basmati	
Riso selvatico	
Risotto al parmigiano	
Risotto al zafferano	

-1 contorno è compreso per ogni contorno in più viene fatturato 2 fr.-a persona

-1 contorno di verdura è compreso per ogni contorno in più viene fatturato 2 fr.-a persona

Buffet: (a partire da 25 pers)

Buffet d'insalate piccolo 5 qualità	Fr. 7.50
Buffet d'insalate grande 10 qualità	Fr. 9.50
Buffet 1 qualità di pasta, 1 pasta gratinata , 3 salse , Parmigiano	Fr. 22.-
Buffet di dessert piccolo 6 qualità	Fr. 15.-
Buffet di dessert grande 11 qualità fontana al cioccolato	Fr. 25.-
Per il buffet dei dolci con formaggio	Fr. 3.-

Per altri Buffet chiedeteci cercheremo con piacere di farli possibili.

Grigliate: (a partire da 25 pers)

Luganighetta ,costine ,bistecca di manzo,petto pollo, patate grigliata,peperoni grigliati,salsa panna acida,limone	Fr. 42.-
--	----------

DOLCI



Dolci

Gelato alla noce con nocino	Fr. 9.-
Gelato alla vaniglia al laurino	Fr. 8.-
Crem caramel	Fr. 8.-
Sorbetto al limone con Vodka	Fr. 10.-
Sorbetto al limone con basilico e prosecco	Fr. 10.-
Sorbetto d'uva con grappa	Fr. 10.-
Insalata d'arance con fichi secchi	Fr. 10.-
Mele della nonna con gelato vaniglia	Fr. 10.-
Panna cotta con salsa lamponi	Fr. 10.-
Profiterol alla vaniglia con salsa al cioccolato	Fr. 10.-
Rabarbaro con gelato vaniglia	Fr. 10.-
Macedonia di frutta fresca	Fr. 12.-
Crespella con gelato al cioccolato o alla frutta	Fr. 12.-
Ananas al pepe con salsa caramello	Fr. 12.-
Mele al caramello	Fr. 12.-
Parfait alla fragola	Fr. 12.-
Mele fritte con salsa vaniglia	Fr. 12.-
Mousse al cioccolato	Fr. 12.-
Gelosia alle albicocche	Fr. 12.-
Tiramisù di Castagne	Fr. 12.-
Zabaione al Marsala	Fr. 12.-
Formaggio di ticinese o altro 4 qualità	Fr. 12.-
Minestra di lamponi con budino al limone	Fr. 13.-
Mousse alle castagne	Fr. 13.-
Strudel di mele con salsa vaniglia	Fr. 13.-
Tortino al cioccolato Andrea	Fr. 13.-

Specialità della casa qualsiasi torta a scelta fatta in casa

Torta di mele	Fr. 4.50	Torta di ricotta con diversi gusti	Fr. 6.-
Torta Streusel con pere ,mele o albicocca	Fr. 4.50	Torta Svedese	Fr. 6.-
Torta alla frutta con pasta sfoglia	Fr. 5.-	Torta della casa	Fr. 6.-
Torta Foresta Nera	Fr. 6.-	Torta St.Honorè	Fr. 7.-
Torta alla frutta con biscotto genovese	Fr. 6.-	Torta Gelato	Fr. 7.-
Torta di fragole	Fr. 6.-	Torta alla mousse di cioccolato	Fr. 7.-
		Torta Kirsch	Fr. 7.-