

Le Rive Lounge Bar

EX REG. CE 1169/2011. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.
Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011. Substances or products that cause allergies or intolerances.
On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.



SUNDAY SAVOY'S AFTERNOON TEA

Servito la domenica dalle 15.00 alle 19.00
Served on sunday from 3.00 pm to 7.00 pm

FRANZ JOSEF AFTERNOON TEA

1 selezione di tè in foglia, oppure caffè oppure soft drinks,
serviti con 4 selezioni di prodotti salati e dolci della tradizione locale.

*A selection of loose-leaf tea, or coffee, or soft drinks, served with
a variety of savory and sweet delicacies from the local tradition.*

18 euro a persona | *per person*
(minimo 2 persone | *minimum 2 people*)

SISSI AFTERNOON TEA

1 calice di Prosecco ed 1 selezione di tè in foglia oppure caffè
oppure soft drinks, serviti con 5 selezione di prodotti salati
e dolci della tradizione locale.

*A glass of Prosecco and a selection of loose-leaf tea, or coffee,
or soft drinks, served with a variety of savory and sweet delicacies
from the local tradition.*

28 euro a persona | *per person*
(minimo 2 persone | *minimum 2 people*)

BUBBLES AND CHAMPAGNE

Brut white Sancin	8	euro
Altemasi Trento Doc Millesimato	10	euro
Franciacorta Contadi Castaldi	10	euro
Champagne Brut Nabucco - Collard Greffier	15	euro

AFTERNOON COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 13 euro
Vodka, kalhua, doppio espresso
Vodka, kalhua, double espresso

BREAKFAST MARTINI 13 euro
Gin, Cointreau, succo di limone, marmellata alle arance
Gin, Cointreau, lemon juice, orange jam

TALIA EXPRESS 12 euro
Italicus rosolio di bergamotto, gin, pompelmo soda
Italicus rosolio di bergamotto, gin, grapefruit soda

FINGER FOOD

*abbinati a nostra cura e secondo disponibilità
carefully paired and prepared according to availability*

Crema Liptauer (1,7), canapè con baccalà mantecato, olive nere (1,3,4,7)
Liptauer cream (1,7), canapé with creamed cod, black olives (1,3,4,7)

Canapè al salmone affumicato e aneto, (1,4)
Pinza con culotta Friulana (1,3,7)
*Smoked salmon and dill canapé (1,4),
pinza bread with Friulian culotta ham (1,3,7)*

Tramezzino con prosciutto cotto di Trieste e cren,(1,3)
brioche salata con Mlet e zucchina (1,3,6,7,12)
*Sandwich with Trieste ham and horseradish, (1,3)
savory brioche with Mlet cheese and zucchinis (1,3,6,7,12)*

Scone con panna e confettura di fragole (1,3,7,8)
Scone with clotted cream and strawberry jam (1,3,7,8)

Tiramisù e creme brûlé al lemon grass (1,3,7,8)
Tiramisù and lemongrass crème brûlée (1,3,7,8)