



MENU



Percorso a sorpresa
scelto dallo chef

(minimo 2 persone)

€ 55
bevande non incluse

**Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.*

In questo locale si serve acqua potabile trattata.

**Alcuni dei nostri prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come previsto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Antipasti

*Gamberi in pasta kataifi, riso nero allo zenzero,
spuma di soia*

€ 14

*Fritto di erbe aromatiche, ortaggi e agrumi,
Trentingrana, sorbetto al limone e zenzero*

€ 13

*Tortel di patate, salsiccia,
fichi e crema di Casolet della val di sole*

€ 13

Gnocco di ricotta, guazzetto di funghi, cracker

€ 13

Trota marinata, mele, cetriolo, misticanza, yogurt

€ 13

*Veletta di manzo, caramello balsamico,
parmigiano al profumo di agrumi*

€ 13

Merluzzo al timo, lenticchie, chips di riso soffiato

€ 13

Primi

*Spaghettone monograno Felicetti,
pomodoro fresco, bottarga, sarde dorate*

€ 14

*Maccheroncino, vitello,
bruschetta integrale alle carote*

€ 14

Risotto, barbabietola, stracchino, nocciole

€ 14

Casereccia, ceci, pancetta, rosmarino

€ 14

*Gnocco di patata, fonduta di puzzone,
sedano, noci, liquirizia*

€ 14

Crespelle al basilico, mascarpone, pinoli tostati

€ 14

*Cappellacci di bieta e ricotta,
zuppetta di cozze e crostacei*

€ 14

Secondi

*Black angus del Nebraska,
churros di patata, spinacio al limone*

€ 23

*Petto d'anatra caramellato,
cavolo cappuccio al ginepro, lampone*

€ 18

Polpo arrostito, cannellini, pomodori appassiti

€ 18

*Tomino colante, capponata di verdure,
riduzione all'aceto*

€ 16

Quaglia, polenta grigliata, variazione di porro

€ 18

*Filetto di salmerino, pappa al pomodoro,
zucchine ripiene*

€ 18

Agnello CBT, millefoglie di patata, datterini gratinati

€ 19

Dolci

Tortino al cioccolato, sorbetto al lampone

€ 10

*“Los tres sorbettero”...
Tris di sorbetti estivi*

€ 9

Giardino d'estate

€ 9

Cocco e mango

€ 9

*Zuppetta di fragole e sedano,
croccante al cacao, sorbetto alla fragola*

€ 9

*Tenerina alla nocciola,
gelato fiordilatte e rosmarino*

€ 9

*Duetto: assortimento di dolci della Berlera
da condividere*

€ 19

La Berlera

Storia

Nella piana tra Riva del Garda e Arco si innalza il dosso di San Bartolomeo.

Qui si trova il ristorante “La Berlera”, un luogo singolare,
testimone di una storia iniziata già nell’età del bronzo.

Nel 1925 vennero infatti ritrovati numerosi reperti risalenti al 1800-1600 a.C.:
vasi, manici, punte di lancia, ossa e corna lavorate, oggi conservati nel Museo comunale,
che fanno pensare che il colle fosse sede di un castelliere protostorico.
Intorno al dosso si insediarono anche i romani che iniziarono l’attività
di estrazione dell’arenaria, lavoro continuato per secoli,
con cui vennero realizzati edifici ed opere artistiche di pregio.

Il Medioevo porta notizie di un “castrum ceule quod est inter arcum et ripam”,
di un castello cioè che si trovava a Ceole, fra Arco e Riva.

Una pergamena del 1482 menziona una chiesa in “territorio Ripae,
super dorso Sancti Bartolomei”. Sul dosso vi era in effetti una chiesa dedicata
al santo apostolo e martire nei cui pressi venivano trattenuti in quarantena coloro
che provenivano da luoghi appestati o che avevano avuto contatti con persone infette.
Nel 1703, al momento dell’invasione delle truppe francesi comandate dal generale Vendôme,
la chiesa era ancora intatta, come appare raffigurata nel famoso quadro,
conservato al castello del Buon Consiglio di Trento, che illustra la partenza dei francesi
dal Basso Sarca. I lavori di costruzione delle fortificazioni austriache,
durante la prima guerra mondiale, portarono purtroppo alla sua distruzione.
Le trincee e le merlature del periodo bellico sono ancora ben visibili
lungo tutto il perimetro del dosso.

Per quanto riguarda l’edificio adeso al colle, che al piano terreno ospita il ristorante,
se ne rinviene traccia già in documenti notarili del 1700.

Il dosso era interessato da molto tempo dall’escavazione della pietra
e il fabbricato ingloba nella sua struttura i resti delle antiche cave.

L’edificio e il dosso di San Bartolomeo costituiscono un unicum inimitabile,
in cui uomo e natura sembrano trovare una serena convivenza e una reciproca protezione.

La famiglia Bonora acquisì e restaurò lo stabile portandolo
allo stato attuale e vi aprì il ristorante “La Berlera”.

Inaugurato nel 1972, ha conservato il nome con cui
da tempo immemorabile viene identificata tutta la proprietà.

Esso deriva dalla presenza di numerosi alberi di *Celtis Australis*,
della famiglia delle Ulmacee, localmente chiamata berlera per le drupe,
simili a tante perle, che la pianta produce.

Il ristorante si sviluppa in suggestive stanze, vestigia delle antiche cave,
in cui i segni lasciati dagli scalpellini testimoniano secoli di lavoro e di atavici passaggi.

Dall’ampia corte esterna, all’ombra delle berlere, lo sguardo si perde nel verde
dei vigneti e degli ulivi, fino a raggiungere il blu del lago di Garda.

La nuova gestione a cura dello Chef Andrea con Lizet si prefigge di valorizzare
le peculiarità alimentari tipiche della zona, aggiungendo alla splendida
cornice visiva la dimensione del gusto.



tripadvisor

La Berlera

0464 521149 - info@laberlera.it - www.laberlera.it
Loc. Ceole, 8/B - Riva del Garda (TN)