



Leisure Events



Il Gruppo Favalli

Il gruppo nasce nel 1992 dalla determinazione e dalla passione di due fratelli che hanno saputo mettersi in gioco sin da giovani.

Ivan e Paolo esprimono entrambi tutta la loro creatività in cucina, specializzandosi sempre di più in ristoranti di alto livello sino a creare un vero impero imprenditoriale che va dalla panificazione alla pasticceria e dalla ristorazione all'ospitalità.

Che sia del buon pesce all'Aquariva, un aperitivo all'Honorè, una giornata relax a fronte lago magari approfittando della SPA allo Splendido Bay, il gruppo, le persone che lo animano e ne fan parte saranno liete di accoglierti col massimo della cura e gentilezza.

In 1992, the strong determination and passion of Favalli brothers gave birth to Favalli Group. Ivan & Paolo express their creativity in the kitchen, specializing always more in high level restaurants, ending up in creating a real business empire that goes from bakery to patisserie and from refined cuisine to hospitality. Whether it's good fish at Aquariva, an aperitif at Honorè, a relaxing day on the lake shore, maybe enjoying the SPA at Splendido Bay Resort, the group, the people who animate it and are part of it, will be happy to welcome you with the utmost care and kindness.

Le nostre strutture

AQUA
RIVA

RISTORANTE AQUARIVA www.aquariva.it
030 9995814 - prenotazione@aquariva.it



IL RIVALE www.ilrivale.it
030 9995813 - prenotazione@ilrivale.it



KUOKI MULTIFOOD www.kuoki.it
030 9131102 - prenotazione@kuoki.it



HONORÉ www.honore.it
030 9995850 - info@honore.it



SPLENDIDO BAY LUXURY SPA RESORT
www.splendidobay.com
030 9995800 - info@splendidobay.com



BBAY www.bbaybistrot.it
030 9995810 - bbay@splendidobay.com



SPLENDIDO YOU www.splendidoyou.it
030 9995818 - spa@splendidobay.com



Aquariva Ristorante

Cucina gourmet ricercata sia nella presentazione che nella qualità delle materie prime e del servizio, offre ai veri intenditori anche una vista totale sul Lago di Garda.

Gourmet cuisine with an excellent presentation and a very refined selection of dishes. It has a breathtaking view over Garda Lake.

Il Rivale - L'osteria di Palazzo



Nel contesto storico del Palazzo Andreis del 1600, affacciato su un parco verdeggianti e sul Lago di Garda, propone una cucina della tradizione italiana con materie prime stagionali d'eccellenza.

Located in our 17th century Palace, facing our park and lake, it offers italian traditional cuisine with excellent seasonal ingredients.

Kuoki Multifood



Colazioni, aperitivi, light lunch, pranzi e cene sfiziosi, pizza e hamburger gourmet, after dinner cocktail e vini al bicchiere. Per i più golosi una ricercata pasticceria e un fornito wine-store.

A trendy place with home made breakfast, aperitives, delicious lunches and dinners, pizza & hamburger, cocktails and glasses of wine. Guests can also taste our refined pastisserie and buy the best labels of wine.

Honoré



Inaugurato a fine luglio 2019, Honoré è un locale dal design alla moda con minuziosa attenzione al particolare e alla qualità dei prodotti e del servizio rivolto alla propria clientela: colazioni, lounge bar, pasticceria e wine store.

Honoré is a trendy venue which pay special attention the quality of the products and the service for its customers: breakfast, lounge bar, pastry shop and wine store.

Splendido Bay Luxury Spa Resort



Direttamente affacciato sul Lago di Garda, il nostro Resort 5 stelle offre agli ospiti una cornice incantevole immersa nel verde. Dotato di ogni comfort per la clientela più di classe, al suo interno ospita stanze e suites adatte ad ogni esigenza, spa e palestra, il nostro giardino con piscina, due ristoranti con american bar e il meeting center. Potrete godervi un'esperienza gourmet presso il BBay Restaurant, dalle colazioni agli after dinner cocktails, oppure lasciati coccolare nella nostra SPA Splendido You con piscina interna riscaldata, zona benessere, area relax e cabine private.

Directly overlooking Garda Lake, our 5 stars Resort offers an enchanting setting surrounded by greenery. Equipped with every comfort for the most classy customers, it has rooms and suites for every need, spa and gym, indoor and outdoor swimming pool, two restaurants with American bar and a convention center. You can enjoy gourmet experiences at the BBay Restaurant, starting with the breakfasts, until after dinner drinks. Cuddle yourself in our Splendido You SPA where you will find the indoor pool, the wellness area, the relax room, the private cabins and the gym.

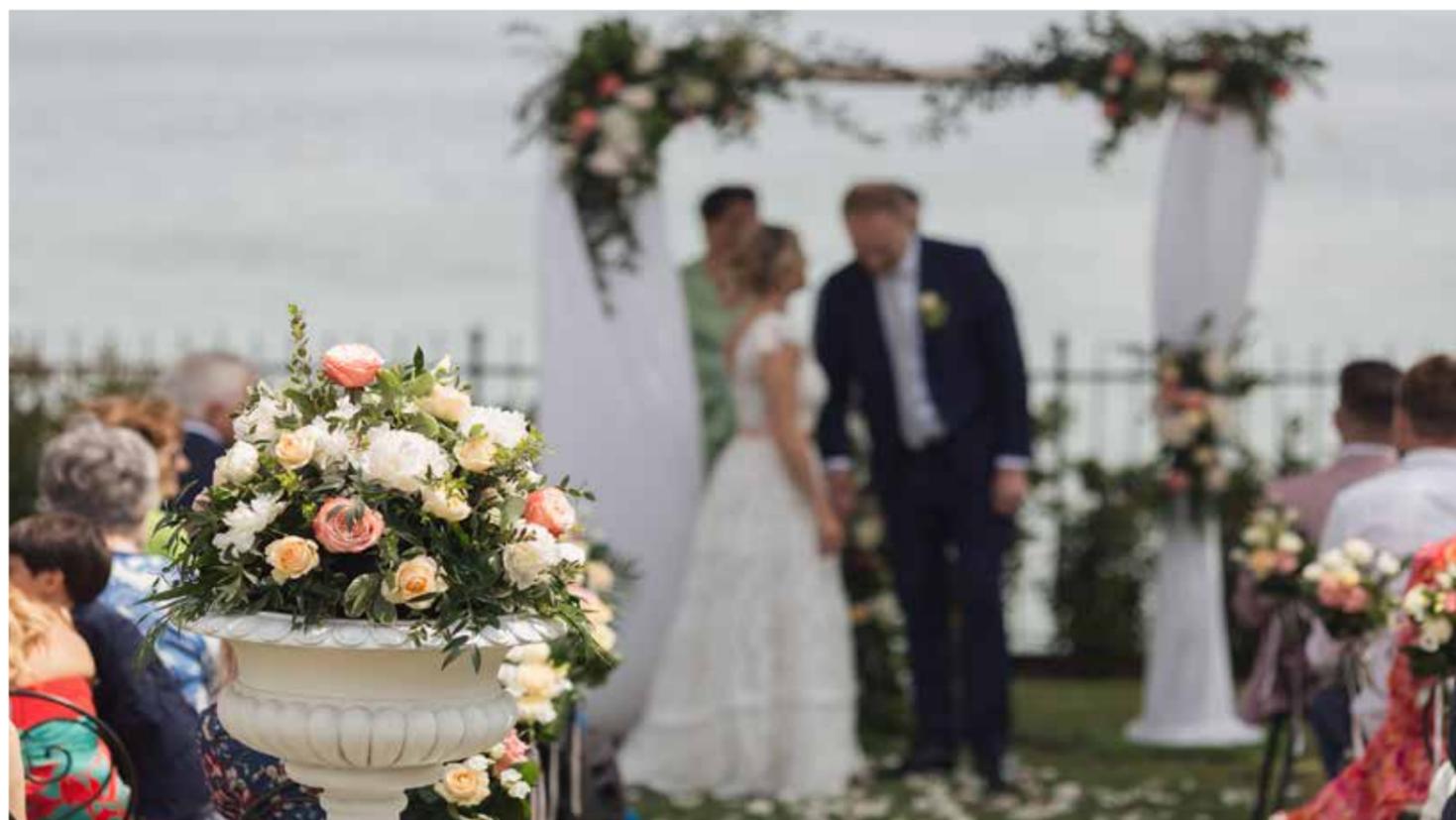
Leisure Events



Matrimoni • Weddings

Tutti i preventivi vengono personalizzati e creati su misura per rendere il Vostro giorno perfetto come l'avete sempre sognato...

All the events are customizable to make Your day perfect as you always wanted...

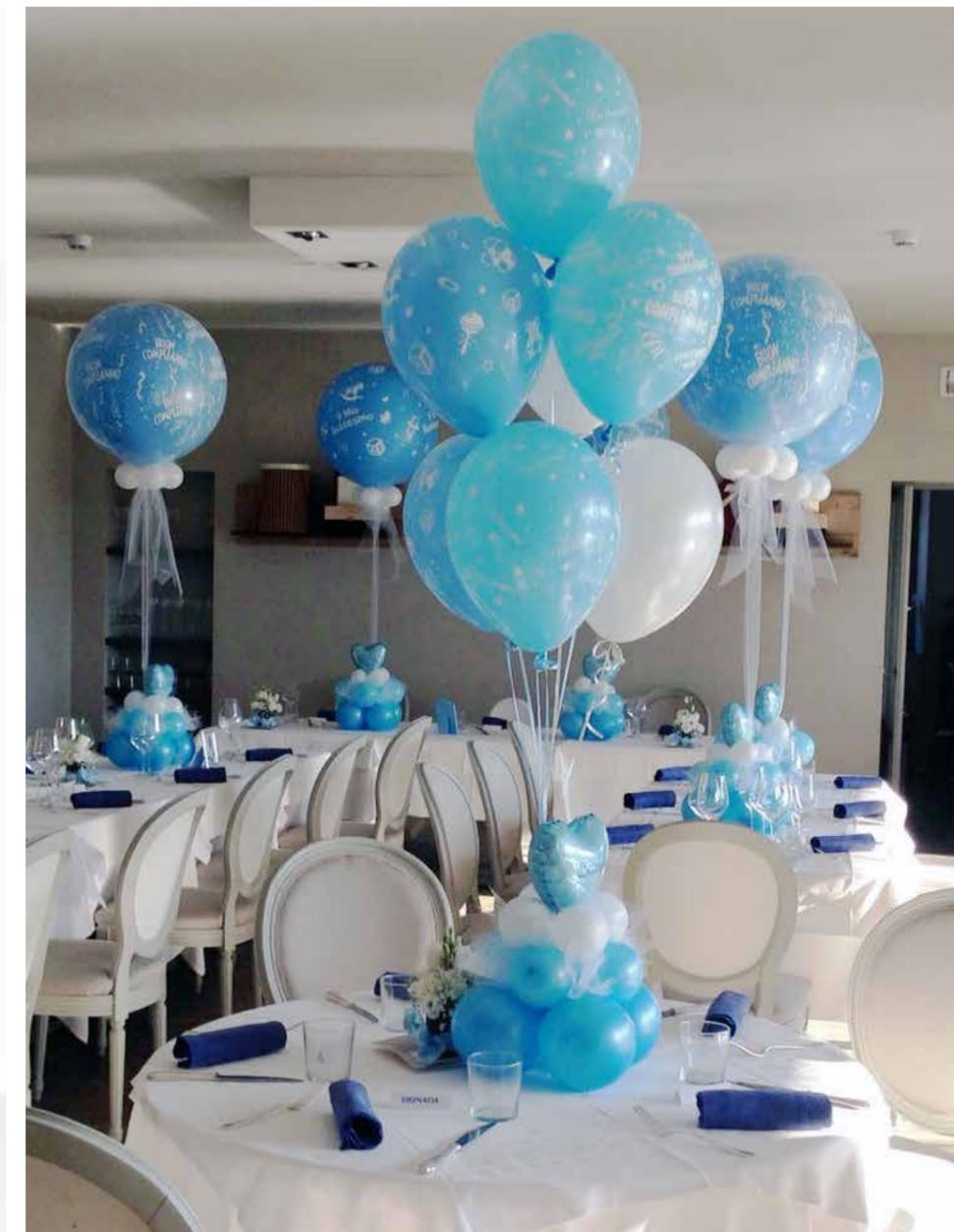


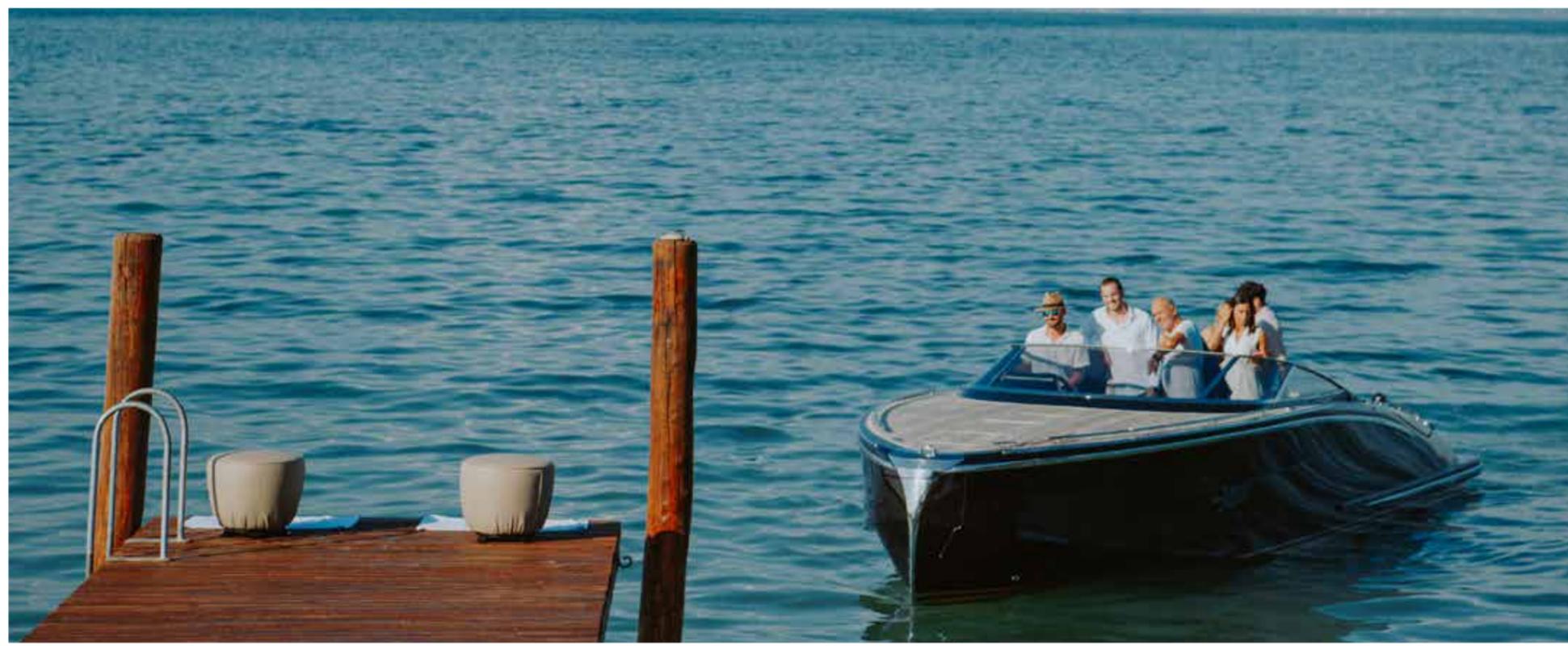


Per i tuoi giorni importanti • *Special days*

Abbiamo la location ideale per i tuoi battesimi, cresime, feste di laurea e di compleanno. A tua disposizione i nostri bar e ristoranti, la cucina e la pasticceria. Prenota la tua torta in cake design e approfitta del servizio palloncini, decorazioni e molto altro ancora per rendere la tua festa davvero indimenticabile.

We have the ideal location for your sacraments, your graduation or your birthday parties. Take a look at our restaurants & bars, the cuisine and the pastry shop. Book your cake (cake design service available) and ask for the balloon, decorations services & much more. We'll give you an unforgivable party!







Menu Leisure

Proposta 1

I maccheroncini trafilati al torchio
con ragoût di coniglio e scorzone estivo

•

Il filetto di manzo (razza Garronese veneta) alla Rossini

•

Il tiramisù
pan di spagna alle mandorle bagnato al caffè,
crema leggera al mascarpone*

•

La piccola pasticceria

EURO 55,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 2

Il salmerino marinato al coriandolo e anice stellato,
maionese al basilico e giardiniera di verdure

•

I maccheroncini trafilati al bronzo alla carbonara di lago

•

Il lucioperca scottato "all'unilaterale"
con purea di patate Ratte e salsa al vino Ramarossa

•

La torta di rose con crema soffice all'Amaretto*

•

La piccola pasticceria

EURO 60,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 3

I petti di quaglia laccati al sesamo
con verdure croccanti alla soia

•

Il tortello ripieno all'anatra, salsa foie gras
e nocciole tostate

•

Il filetto di manzo "Black Angus"
su purea di topinambur e verdure agrodolci

•

Il lingotto al cioccolato
biscuit sacher al marzapane, cremoso nocciola
e cioccolato, ganache al cioccolato Guanaja 70%*

•

La piccola pasticceria

EURO 70,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 4

Il carpaccio di polpo con melograno, cuore di sedano
e citronette agli asparagi di mare

•

I ravioli di orata e maggiorana su crema di pisellini fini

•

Il pavè di branzino con terra di olive taggiasche,
pomodori al forno e panissa frita

•

La freschezza all'arancia e zafferano
con spuma alla mandorla bianca*

•

La piccola pasticceria

EURO 75,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 5

Il carpaccio di tonno con finocchio, agrumi e cipollina

•

Il risotto Acquerello (Riserva 1 anno) mantecato al pomodoro
con seppioline glassate al nero

•

Il filetto di branzino al forno
con panzanella di pomodori variegati

•

La torta al thè matcha
pan di spagna alle mandorle bagnato al thè matcha, gel al mango,
ganache al cioccolato yuzu, cremoso al thè matcha*

•

La piccola pasticceria

EURO 75,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 6

La cecina di manzo leggermente affumicata con mattonella di carciofi,
misticanza e salsa al Parmigiano Reggiano

•

Il risotto Acquerello (Riserva 1 anno) mantecato allo zafferano,
ragoût di guancialino di vitello e liquirizia

•

I ravioli ripieni di sughetto all'amatriciana
con salsa di pecorino romano e chips di guanciale croccante

•

La rollatina di faraona con spinaci, la sua salsa e patata Williams

•

Il tiramisù nel bicchiere con spuma calda al caffè e Baileys*

•

La piccola pasticceria

EURO 78,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 7

La sfogliatina di patate con tartare di king crab
e salsa al Franciacorta Brut

•

Il wafer di salmone scozzese bio "Loch Fyne"
con panna acida e patate viola

•

Il risotto Carnaroli mantecato con code di gambero viola,
radicchio tardivo, pesto leggero e katsubushi

•

La bruschetta di ombrina selvaggia con ratatuia di ortaggi
e salsa di mozzarella affumicata

•

Il semifreddo al pistacchio di Bronte
con carpaccio di lamponi e biscotto salato*

•

La piccola pasticceria

EURO 85,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 8

Il roll di granceola e avocado
con gel di yogurt greco e olio al pistacchio

•

Le capesante appena scottate con purè di patate alla vaniglia,
riduzione di sangria e chips di riso nero

•

I mezzi paccheri del "Pastificio Mancini" con polpa di astice bretone,
passatina di pomodori piccadilly e crema di basilico

•

Il filetto di rombo arrostito con uva bianca, indivia belga
e sughetto di cottura allo champagne

•

La tartelletta esotica con namelaka al cioccolato fondente,
cocco fresco e gelato al frutto della passione*

•

La piccola pasticceria

EURO 90,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax
(comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Proposta 9

Il gazpacho di datterino giallo, gamberi viola e stracciatella

•

Il polpo di Galizia alla brace, paprika, crema ai ceci di Spello e maionese alla bottarga di muggine

•

Le orecchiette con crema di fave e frutti di mare

•

Il carbonaro d'Alaska "Black cod" al miso con pak choi allo zenzero

•

Il lingotto al cioccolato
biscuit sacher al marzapane, cremoso nocciola e cioccolato, ganache al cioccolato Guanaja 70%*

•

La piccola pasticceria

EURO 100,00 A PERSONA

COPERTO / SERVICE in base al ristorante scelto

PACCHETTO BEVANDE su richiesta a partire da euro 20 per pax (comprensivo di acqua, caffè, 1/4 di vino nostra etichetta per pax)

*possibilità di sostituire il dolce con una nostra creazione (vedi catalogo torte)

Finger Food

Proposte di pesce

L'insalata di polipo tiepida con maionese di fagiolini verdi e agretto all'aceto di Gropello

Il fritto di calamaretti, gamberi, fiori di zucca e salvia servito nel cono di bambù

I mini blinis con salmone scozzese bio "Loch Fyne" affumicato e zenzero

Il crostino con purea di patata viola e filetto di acciuga del Cantabrico

Le canapèe con tartare di salmone "Loch Fyne" marinato al ginepro

Le cruditée (conteggiate nella misura di 2 ostriche e 2 scampi a persona)

Le piccole crocchette di baccalà mantecato alle patate

Gli spiedini di gamberi al cocco tostato e lemon grass

I gamberi in pasta phillo con germogli di soia e miso

Proposte di carne

Il salame nostrano al coltello con baguette calda (tagliati al momento in sala)

Le boulette di tartare di Fassona (della premiata Macelleria Cazzamali)

Le piccole quiche Lorraine calde con porro e pancetta affumicata

Le patatine Granaglia con uovo di quaglia e pancetta affumicata

I marron glacée Agrimontana con lardo e polvere di rosmarino

Le polpettine di chorizo e spuma di peperone grigliato

I salumi misti dei Colli Morenici con gnocco fritto

La dadolata di mortadella al pistacchio

Le mini tartellette di Caesar Salad

Il vitello tonnato al cucchiaio

Proposte vegetariane

I mini gazpacho di pomodoro e fragola con cetriolo agrodolce

I rotolini di crespella con crema di porcini e cerfoglio

Le spirali di zucca e caprino alla menta piperita

I clafoutis di verdure caramellate e pesto

Le crudité di ortaggi in pinzimonio

I bon bon di Grana Padano DOP

La mini parmigiana al cucchiaio

Le barbajuan di magro



RISTORANTE AQUARIVA

+ 39 030 9995814

www.aquariva.it

prenotazione@aquariva.it



IL RIVALE

+ 39 030 9995813

www.ilrivale.it

prenotazione@ilrivale.it



HONORÉ

+ 39 030 995850

www.honore.it

info@honore.it



KUOKI MULTIFOOD

+ 39 030 9131102

www.kuoki.it

prenotazione@kuoki.it



SPLENDIDO BAY GARDA LUXURY SPA RESORT

+ 39 030 9995800

www.splendidobay.com

info@splendidobay.com



BBAY RESTAURANT & BAR AMERICAIN

+ 39 030 9995810

www.splendidobay.com

info@splendidobay.com

www.favalligroup.it