

ANTIPASTI

Vitello Tonnato	11.50
Kalbscarpaccio, Thunfischcrème & Kapern	
Parmaschinken & Oliven	12.00
Parmaschinken, Kalamata Oliven & Grana Padano	
D.O.P. Büffelmozzarella	12.00
Avocado, Granatapfel, Rucola & Limonenöl	
D.O.P. Burrata aus Apulien	12.50
Tomaten von alten, bunten Landsorten, Basilikum & Olivenöl	
Antipasto misto	9.50 / 14.50
das Beste auf Wunsch zusammengestellt	

PASTA

Penne Napoli	9.50
Tomatensauce & Basilikum	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	9.50
Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum & frische Chillischoten	
Spaghetti Scampi	14.50
Weißwein, Knoblauch, Tomaten & Peperoncino	
Fusilli Bolognese	11.50
geschmortes Rindfleischsugo & Rosmarin	

SALATE

Insalata Mista	5.50
gemischte Blattsalate	
Tomatensalat	6.50
Rucola, rote Zwiebeln & Basilikum	
Rucolasalat	8.50
Grana Padano & Balsamico	
Caprese classico	10.50
Grana Padano & Balsamico	
Tomaten & Avocado	12.50
Tomaten von alten, bunten Landsorten, Avocado, Basilikum & Rucola	
Nicoise	14.50
Thunfisch, Taggascia Oliven, gekochtes Ei, rote Zwiebel, Tomaten & grüne Bohnen	
Panzanella - toskanischer Brotsalat	15.50
Tomate, Oliven, Rucola, Basilikum, Gurke, D.O.P. Büffelmozzarella & Pizzabrot	

PIZZA

Pizzabrot	5.50
Olivenöl, Meersalz & Rosmarin	
Marinara	7.50
Tomaten Sugo, frischer Knoblauch & Oregano	
Margherita	8.50
Tomate, D.O.P. Mozzarella & Basilikum	
Napoli	9.50
Tomaten Sugo, Mozzarella, Kapern, Oregano & Sardellen	
Milano	9.50
Tomaten Sugo, Mozzarella & mailänder Salami	
Palermo	10.50
Mozzarella, Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Crème fraîche & Schnittlauch	
Calzone	11.00
Ricotta, Salami, Tomaten & Peperoni	
Prosciutto e funghi	11.50
gekochter Schinken, Mozzarella, Tomaten Sugo & Champignons	
Calabrese	11.50
scharfe Salami aus Kalabrien, Kalamata Oliven gegrillte Paprika & Mozzarella	
Caprese	11.50
D.O.P. Büffelmozzarella, Tomaten & Basilikum	
Quattro formaggi bianca	12.00
mit ausgewählten Käsespezialitäten	
Primavera	12.50
Tomaten Sugo, Mozzarella, Basilikum, Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine & Artischocken	
Chicken Curry	12.50
Currycreme, Bio Hähnchenbrust & Koriander	
Quattro stagioni	12.50
gekochter Schinken, Mozzarella, Champignons, Artischocken & Peperoni	
Tonno	12.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln & Taggascia Oliven	
Vitello tonnato	13.50
rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce, Sardellen, Kapern & halbgetrocknete Tomaten	
Parma e rucola	14.50
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Grana Padano & Rucola	
Salmone	16.50
Räucherlachs, Crème Fraîche, Zitrone & Schnittlauch	

PINSA ROMANA

...ist eine fast vergessene Urform der Pizza aus dem antiken Rom. Wir kneten diesen besonderen Teig aus Hartweizengrieß, Reis- und Sojamehl, bevor wir ihn bis zu 72 Stunden behutsam reifen lassen. Deshalb ist die Pinsa Romana nicht nur wunderbar aromatisch und saftig, sondern auch leicht und sehr gut verdaulich.

Tre colori	10.50	
Mozzarella, Rucola & Granatapfel		
Antipasti	12.50	
Tomaten, Mozzarella, mariniertes Grillgemüse, Basilikum & Gemüsechips		
Piccante	13.50	
scharfe Salami, Gorgonzola & Rucola		
Avocado^(M)	13.50	
Hummus, halbgetrocknete Tomaten, grüne Oliven, Pinienkerne & Pesto		
Salsiccia	13.50	
Artischockencreme, Salsiccia & eingelegte Zwiebeln		
Cremiger Ziegenkäse	14.50	
Tomaten, Mozzarella, Heidelbeeren, Basilikum, Ofenpaprika & halbgetrocknete Tomaten		
Il Ricco	16.50	
Tomaten, D.O.P. Burrata, Rucola & Parmaschinken		
Auf Wunsch belegen wir Ihre Pinsa auch individuell mit Pizzazutaten.....		+1.50

MITTAGSMENÜ

Mo. - Fr.

Tagessalat	7.90
Tages Pasta oder Pizza	8.75
Tages Pasta oder Pizza	10.50
mit kleinem gemischtem Salat	
Mezzo & Mezzo	10.50
kleine Tagespizza + kleiner Tagessalat	

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc „921“ Antonutti, Friaul	0,1l · 3.30 / 0,75l · 23.50
Chardonnay Preludio, Rivera	0,1l · 3.60 / 0,75l · 24.50
Bianco di Custoza Farina, Veneto	0,1l · 2.80 / 0,75l · 21.00
Cuvée 448 Girland, Trentino	0,1l · 3.80 / 0,75l · 27.00
Chiaretto DOC Rosa Mara Costaripa, Lombardei	0,1l · 4.70 / 0,75l · 35.00

ROTWEIN

Nero d'Avola „Antura“ - Bio Maggio Vini, Sizilien	0,1l · 3.60 / 0,75l · 25.50
Primitivo Salento, Apulien	0,1l · 3.80 / 0,75l · 26.50
Merlot „Riff“ Lageder, Südtirol	0,1l · 4.50 / 0,75l · 32.00
Syrah „Rari“ San Marzano, Sizilien	0,1l · 3.80 / 0,75l · 27.00

ALKOHOLFREI

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2l · 1.40 / 0,5l · 3.00 / 1,0l · 5.20
Plose medium / naturale	0,25l · 2.90 / 0,75l · 5.90
Hausgemachte Limonade	0,25l · 3.50
Säfte (Johannisbeere, Bio-Apfel, Orange, Kirsche)	0,2l · 3.00
Saftschorlen	0,2l · 2.20 / 0,4l · 4.00
Aranciata	0,2l · 3.50
Limonata	0,2l · 3.50
Chinotto	0,2l · 3.50
Crodino	0,1l · 3.00
Sanbitter	0,1l · 3.00
Softs Spezi, Fanta, Sprite, Cola, Cola light	0,2l · 2.80
Fever Tree Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l · 3.30
Red Bull	0,25l · 4.00

DESSERT

Mini - Tiramisu hausgemacht	3.50
Profiterol mit Vollmilchschokoladencreme	3.00
Panna Cotta mit hausgemachter Erdbeersauce	5.50
Torta al cioccolato - hausgemacht mit cremiger Vanillesauce	5.50
Affogato	3.90
Tartufo	5.50
Amarena Becher	5.50

CAFFÈ & TEE

Espresso	2.20
Espresso macchiato	2.40
Doppio	3.90
Doppio macchiato	3.90
Cappuccino	2.90
Latte macchiato	2.90
Italienischer Caffè	2.50
Caffè Corretto	3.80
Tee Assam, Darjeeling, Grüntee, Rooibos Vanilla, Sommerbeere, Minze	3.90
riva Espresso zum Mitnehmen	1 kg · 27.00

AMARI / BITTERS

Ramazzotti	4 cl · 4.50
Montenegro	4 cl · 4.50
Averna	4 cl · 4.50
Fernet Branca / Branca Menta	4 cl · 4.50
Cynar	4 cl · 4.50
Punt e Mes	4 cl · 4.50
Nonino amaro	4 cl · 5.00

GRAPPE / AQUAVITE

Nonino Bianco	4 cl · 5.00
Nonino Chardonnay	4 cl · 5.50

DIVERSE LIQUORI

Amaretto di Saronno	4 cl · 4.50
Martini1	5 cl · 4.00
Liquore Limoncino	4 cl · 4.50
Sambuca Molinari	4 cl · 4.50

riva tal

APERITIVO

Amalfi Spritz Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft	0,2l · 6.50
Vino Crodino Orangenbitter, Weißwein	0,2l · 5.80
Veneto Spritz Aperol, Weißwein, Soda, Limetten	0,2l · 6.50
Milano Mule Aperol, Ginger Ale, Gurke	0,2l · 6.50
Virgin Diva Sanbitter, Pink Grapefruit, Soda	0,2l · 4.90
Riva Americano Campari, Belsazar red, Soda, flamed Orange	0,2l · 6.50
Riva Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	0,2l · 5.90
Riva Legero Belsazar white, Prosecco, frische Minze, Limejuice	0,2l · 6.50
Dry Beach Belsazar dry, frische Limetten, Ingwersirup, Apfelsaft, Cranberrysaft, Ginger Ale	0,2l · 6.50

FRIZZANTE & SPUMANTE

Prosecco	0,1l · 4.00
Deutz brut	0,375l · 49.00 / 0,75l · 89.00
Deutz rose	0,375l · 59.00 / 0,75l · 109.00

BIER

Becks Pils	0,3l · 3.50
Peroni	0,33l · 3.60
Becks Pils alkoholfrei	0,33l · 3.50
Augustiner Helles	0,2l · 2.40 / 0,5l · 3.90
Erdinger Weißbier / alkoholfrei	0,5l · 3.90