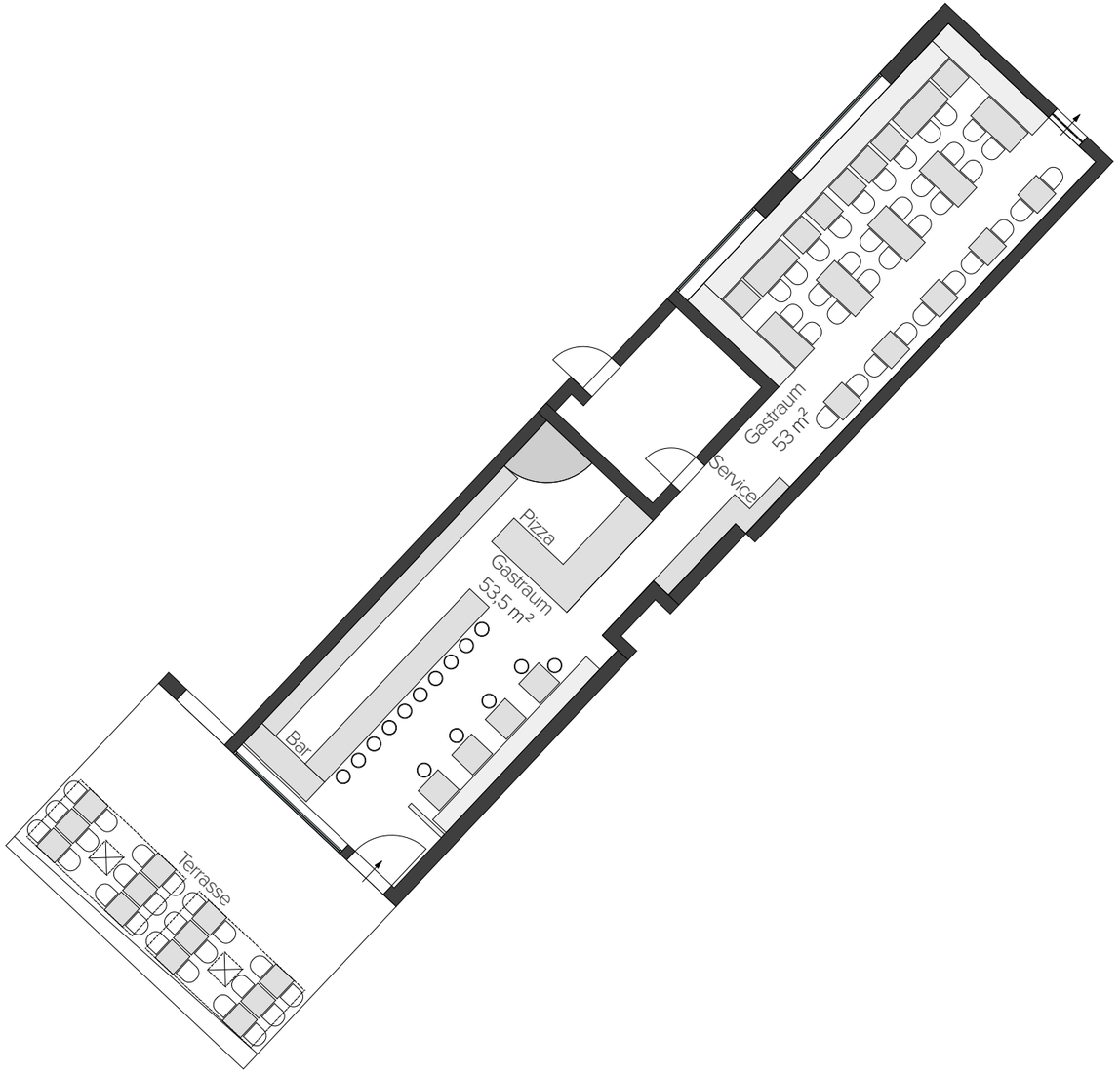
riva tal

Lebensfreude auf Italienisch

Das riva im Tal ist Anziehungspunkt und Szenetreff für Fans von hochwertigen Pizzakreationen. Ein raffinierter Mix aus südländischem Temperament und typisch mediterraner Leichtigkeit steht hier auf der Tagesordnung.

Das **riva tal**, direkt am Isartor, ist genau am Puls der Zeit Münchens: eine gekonnte Mischung aus Bar und moderner Pizzeria mit Lifestyle, lebendig und gleichzeitig gemütlich. Durch die verglaste Front können Gäste das rege Treiben auf der Straße beobachten, während der original Buchenholzofen mit Glasmosaikfliesen im Barbereich für Wohlfühlatmosphäre sorgt. Tagsüber der perfekte Ort zur Erholung nach der Shoppingtour oder zum Relaxen in der Mittagspause. Später, mit einem Aperitivo, ein entspannt-lässiger Einstieg in einen gelungenen Abend. Im Restaurantbereich verleihen selbst entworfene Tische und Stühle aus Eichen- und Teakholz Einzigartigkeit und puristische Extravaganz. Modelle des gleichnamigen italienischen Motorbootherstellers „Riva“ schmücken die Wände des Raumes. Die klassische italienische Küche trifft auf innovative Kreationen:
So finden Gäste auf der Karte neben der traditionellen Pizza auch die Pinsa (Urform der Pizza), Pastakreationen und verschiedene Salate. Im **riva tal** verschmelzen italienischer Lebensstil und Münchner Lebensgefühl zu einem perfekten kulinarischen Erlebnis.



riva tal

RIVA TAL FACTS:

Einrichtung
helles Ambiente mit selbst entworfenen Tischen, Bänken und Stühlen aus Eichen- und Teakholz, große Spiegelflächen und ein gemauerter original Holzofen mit Glasmosaikfliesen

Kapazität
60 Personen im Restaurant sitzend, 18 Personen an Stehtischen und 20 an der Bar, zusätzlich 40 Personen auf der Terrasse sitzend
Fläche: 84 m^2

Veranstaltungen
Geschäftsessen, lockere Abendessen, After-Work-Dinner, Familienfeiern, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Tauf- und Kommunionfeiern

Öffnungszeiten
Montag bis Samstag: 11:30–1:00 Uhr
Sonntag: 11:30–1:00 Uhr
(Pizza, Pasta bis 23:00 Uhr)

Veranstaltungsberatung
E-Mail: events@kull-kg.de
Telefon: +49(0) 89 540 474 22 54