

riva tal

APERITIVO

Marito Spritz	0,2l · 7.90
Marito, Mediterranean Tonic Water, Limette, Basilikum	
Marito Soda	0,2l · 6.90
Marito, Soda, Limette	
Amalfi Spritz	0,2l · 6.90
Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft	
Vino Crodino.....	0,2l · 5.80
Orangenbitter, Weißwein	
Aperol Spritz	0,2l · 6.50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Veneto Spritz.....	0,2l · 6.50
Aperol, Weißwein, Soda, Limetten	
Milano Mule.....	0,2l · 6.50
Aperol, Ginger Ale, Gurke	
Riva Hugo	0,2l · 5.90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	
Riva Americano	0,2l · 6.90
Campari, Belzasar Red, Soda, Flamed Orange	

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,2l · 1.40 / 0,5l · 3.00 / 1,0l · 5.20
mit Kohlensäure	
Plose medium / naturale.....	0,25l · 3.30 / 0,75l · 6.50
Hausgemachte Limonade.....	0,4l · 4.20
Wolfra Säfte.....	0,2l · 3.00
(Johannisbeere, Bio-Apfel, Orange, Kirsche)	
Saftschorlen	0,2l · 2.20 / 0,4l · 4.00
Plose Aranciata.....	0,25l · 3.50
Plose Limonata	0,25l · 3.50
Plose Chinotto.....	0,25l · 3.50
Crodino	0,1l · 3.00
Sanbitter	0,1l · 3.00
Softs	0,2l · 2.90
Spezi, Fanta, Sprite, Cola, Cola light	
Fever Tree.....	0,2l · 3.80
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	
Red Bull.....	0,25l · 4.50
Classic, Sugarfree, Yellow Edition	

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc „921“	0,1l · 3.50 / 0,75l · 25.00
Antonutti, Friaul	
Chardonnay	0,1l · 3.70 / 0,75l · 26.00
Preludio, Rivera	
Bianco di Custoza.....	0,1l · 3.20 / 0,75l · 23.00
Farina, Veneto	
Grillo „Antura“ - Bio	0,1l · 3.90 / 0,75l · 27.00
Maggio Vini, Sizily	
Chiarretto Rosa Mara.....	0,1l · 4.70 / 0,75l · 35.00
Costaripa, Lombardei	

ROTWEIN

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

BIER

Becks Pils.....	0,3l · 3.70
Peroni	0,33l · 3.70
Becks Pils alkoholfrei.....	0,33l · 3.70
Augustiner Helles	0,2l · 2.60 / 0,5l · 4.20
Schneider Weißbier / alkoholfrei	0,5l · 4.20

FRIZZANTE & SPUMANTE

Berlucchi saten	0,1l · 7.50
Berlucchi rose	0,1l · 8.50
Deutz brut	0,375l · 49.00 / 0,75l · 89.00
Deutz rose	0,375l · 59.00 / 0,75l · 109.00

ANTIPASTI

Vitello Tonnato	11.50
Kalbscarnaccio, Thunfischcrème & Kapern	
Gratinierter Ziegenkäse	11.00
Kürbiscarnaccio, Granatapfelkerne & sizilianische Pistazien	
D.O.P. Burrata aus Apulien	12.50
Strauchtomaten, Basilikum & Rucola	
Zucchinicarnaccio	9.50
gehobelter Parmesan, Limonendressing & geröstete Pinienkerne	
Carne Rosa	13.00
Roastbeef, sizilianisches Caponata-Gemüse & Kartoffel	
Antipasto misto	14.50
auf Wunsch gerne auch vegetarisch	
Sfilatini Rosmarino	9.50
Tomaten- & Artischockendip, Oliventapenade	

MITTAGSMENÜ

Mo. - Fr. / 11:30 Uhr - 15:00 Uhr

Tagessalat	7.90	Tagespasta / Pizza	8.75
Tagespasta / Pizza	10.50	Mezzo & Mezzo	10.50
mit kleinem gemischtem Salat		kleine Tagespizza + kleiner Tagessalat	

SALATE

Insalata Mista	4.50 / 6.50	Büffelmozzarella & Avocado	13.50
gemischte Blattsalate		Tomaten von alten, bunten Landsorten, Basilikum & Olivenöl	
Tomatensalat	6.50	Nicoise	14.50
Rucola, rote Zwiebeln & Basilikum		Thunfisch, Taggascia Oliven, gekochtes Ei, rote Zwiebeln, Tomaten & grüne Bohnen	
Rucolasalat	6.50	Panzanella - toskanischer Brotsalat	15.50
Grana Padano & Balsamico		Tomate, Oliven, Rucola, Basilikum, Gurke, D.O.P. Büffelmozzarella & Pizzabrot	
Primavera	12.50		
eingelegter Hokkaido-Kürbis, Aubergine, Artischocken, Tomaten, Babyspinat, Zucchini			

PASTA

Penne Napoli	9.50
Tomatensauce & Basilikum	
Orecchiette Salsiccia	12.50
wilder Brokkoli, Kirschtomaten, Weißwein	
Spaghetti Scampi	14.50
Weißwein, Knoblauch, Tomaten & Peperoncino	
Fusilli Bolognese	11.50
geschmortes Rindfleischsugo & Rosmarin	

Ab sofort erhalten Sie 10 % Nachlass bei Selbstabholung

PIZZA

Pizzabrot	5.50
Olivenöl, Meersalz & Rosmarin	
Marinara	7.50
Tomaten Sugo, frischer Knoblauch & Oregano	
Margherita	9.50
Tomatensugo, 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	
Calabrese	11.50
scharfe Salami aus Kalabrien, rote Paprika, Kalamata-Oliven & Mozzarella	
Caprese	11.50
D.O.P. Büffelmozzarella, Tomaten & Basilikum	
Prosciutto e funghi	11.50
gekochter Schinken, Mozzarella, Tomaten Sugo & Champignons	
Quattro formaggi bianca	12.00
ausgewählte Käsespezialitäten	
Aubergine	12.00
Ricotta aus Lombardia, Granatapfel, Rucola & Thymian-Honig	
Primavera	12.50
Tomaten Sugo, Mozzarella, Basilikum, Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine & Artischocken, Ricotta Salada	
Chicken Curry	12.50
Currycreme, Bio Hähnchenbrust, & Koriander	



Wir lieben unseren Teig! Deshalb erhalten Sie zusätzlich unsere Tomatendip damit Sie Ihren Teigrand nicht liegen lassen. Unser Teig ist aus hochwertigen Bio-Mehl von der Mühle Jaquone frei von Enzymen und unnatürlichen Stoffen. Diese Mühle mahlt das Weizen wie vor 1000 Jahren schonend auf zwei Steinrädern.

Quattro stagioni	12.50
gekochter Schinken, Mozzarella, eingelegte Artischocken, Champignons & Oliven	
Tonno	12.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Taggiasca Oliven & Rucola	
Vitello tonnato	13.50
Kalbstafelspitz, Thunfischsauce, Sardellen, Rucola, Kapern & halbgetrocknete Tomaten	
Parma e rucola	14.50
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Grana Padano & Rucola	
Roastbeef	15.50
Grana Padano, Rucola, Soja-Senf Vinaigrette	
Scampi	16.00
Avocado, Blattspinat, halbgetrocknete Tomaten & Zitronette	

PINSA ROMANA

...ist eine fast unvergessene 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 gut verdaulich.

Tre colori	10.50	Cremiger Ziegenkäse	14.50
Mozzarella, Rucola & Granatapfel		Tomaten, Mozzarella, Heidelbeeren, Basilikum, Ofenpaprika & halbgetrocknete Tomaten	
Antipasti	13.50	Il Ricco	16.50
Tomaten, Mozzarella, mariniertes Grillgemüse, Basilikum & Gemüsechips		Tomaten, D.O.P. Burrata, Rucola & Parmaschinken	
Piccante	13.50	Mortazza Classico	16.50
scharfe Salami, Gorgonzola & Rucola		Mozzarella, Mortadella aus Bologna & sizilianische Pistaziencreme	

DESSERT

Mini - Tiramisu	3.50
hausgemacht	
Profiterol	3.00
Vollmilchschokoladencrème	
Panna Cotta	5.50
hausgemachter Erdbeersauce	
Schokoladenkuchen	6.00
hausgemachte Vanillesauce	
Affogato	3.90

CAFFÈ & TEE

Espresso.....	2.20	Latte macchiato	3.20
Espresso macchiato	2.40	Italienischer Caffè.....	2.90
Doppio	4.20	Caffè Corretto	4.20
Doppio macchiato	4.40	Tee	4.20
Cappuccino.....	3.20	Assam, Darjeeling, Grüntee, Rooibos Vanilla, Sommerbeere, Minze	
riva Espresso zum Mitnehmen		1 kg · 27.00	

AMARI / BITTERS

Ramazotti	4 cl · 4.50
Montenegro	4 cl · 4.50
Averna	4 cl · 4.50
Fernet Branca / Branca Menta.....	4 cl · 4.50
Amaro del capo.....	4 cl · 5.50

GIN

Beefeater 24.....	4 cl · 8.00
Monkey 47	4 cl · 11.50
The Duke	4 cl · 7.00
Mare	4 cl · 10.50
Hendrick's.....	4 cl · 8.50

DIVERSE LIQUORI

Martini.....	5 cl · 4.00
Liquore Limoncino.....	4 cl · 4.50
Sambuca Molinari	4 cl · 4.50

GRAPPE / AQUAVITE

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