

# riva tal

## APERITIVO

Marito Spritz .....	0,2l · 7.90
Marito, Mediterranean Tonic Water, Limette, Basilikum	
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	
Riva Hugo .....	0,2l · 6.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	
Riva Americano .....	0,2l · 6.90
Campari, Belzazar Red, Soda, Flamed Orange	
Veneto Spritz.....	0,2l · 6.50
Aperol, Weißwein, Soda, Limetten	
Negroni.....	0,2l · 8.50
Belsazar Red, Campari, Tanqueray	

## 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
Wolfrä Säfte .....	0,2l · 3.00
(Johannisbeere, Bio-Apfel, Orange, Kirsche)	
Saftschorlen .....	0,2l · 2.20 / 0,4l · 4.00
Plose Aranciata, Limonata, Chinotto .....	0,25l · 3.50
Hausgemachter Eistee .....	0,4l · 4.20
Crodino, Sanbitter.....	0,1l · 3.00
Softs .....	0,2l · 2.90
Spezi, 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	

## FRIZZANTE & SPUMANTE

Liebe Gäste, wir freuen uns Sie wieder begrüßen zu dürfen und darauf wollen wir anstoßen!  
Genießen Sie jedes Glas Berlucchi Franciacorta Satèn bis zum 15. Juli für 0.1l · 5.90

Franciacorta Satèn .....	0,1l · 5.90
Berlucchi, Veneto	
Franciacorta rosé .....	0,1l · 8.50
Berlucchi, Veneto	

## ROSÉWEIN

Chiaro Rosa Mara .....	0,2l · 9.40 / 0,75l · 35.00
Costaripa, Lombardei	
2018 Bone Dry.....	0,2l · 9.60 / 0,75l · 36.00
Von Buhl, Pfalz	

## ROTWEIN

Nero d'Avola „Antura“- Bio.....	0,2l · 7.20 / 0,75l · 25.50
Maggio Vini, Sizilien	
Primitivo .....	0,2l · 7.60 / 0,75l · 26.50
Vallone, Apulien	
Merlot „Riff“ .....	0,2l · 9.00 / 0,75l · 32.00
Lageder, Südtirol	

## WEISSWEIN

Sauvignon Blanc „921“ .....	0,2l · 7.00 / 0,75l · 25.00
Antonutti, Friaul	
Bianco di Custoza.....	0,2l · 6.40 / 0,75l · 23.00
Farina, Veneto	
Grillo „Antura“ - Bio .....	0,2l · 7.80 / 0,75l · 27.00
Maggio Vini, Sizilien	

## BIER

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

## ANTIPASTI

**Antipasti Classico**  
gegrilltes, mariniertes Gemüse

**Vitello Tonnato**  
rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce & Kapern

**Parmaschinken & Mortadella**  
frisch aufgeschnitten

**Bruschetta**  
mit Tomaten, Kalamata-Oliven & Basilikum

**Gegrillte Zucchini**  
mit gehobeltem Parmesan, Limonendressing & Pinienkernen

**Büffelmozzarella**  
mit Strauchtomaten & Basilikumpesto

Preis für 1 ..... 6.90

Preis für 3 ..... 18.50

## MITTAGSMENÜ

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

Tagessalat.....	7.90	Mezzo & Mezzo.....	10.90
Tagespasta / Pizza.....	10.90	kleine Tagespizza + kleiner Tagessalat	
mit kleinem gemischtem Salat			

## SALATE

<b>Insalata Mista</b> .....	4.50 / 6.50	<b>Panzanella - toskanischer Brotsalat</b> .....	14.50
gemischte Blattsalate, Balsamicodressing		Tomaten, Oliven, Rucola, Basilikum, Gurke, D.O.P. Büffelmozzarella & Pizzabrot	
<b>Tomatensalat</b> .....	6.50	<b>Superfood</b> .....	15.00
Rucola, eingelegte Zwiebeln & Basilikum		Quinoa, Spinat, Avocado, Heidelbeeren, Gojibeeren, Feigen, Granatapfel, Pistazien, Haselnuss & Agaven-Vinaigrette	
<b>Rucolasalat</b> .....	6.50		
Grana Padano, Kirschtomaten & Balsamico			
<b>Nicoise</b> .....	14.00		
Thunfisch, Taggascia Oliven, gekochtes Ei, rote Zwiebeln, Tomaten & grüne Bohnen			

## PASTA

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> .....	8.50
Olivenöl, Chili, Knoblauch & Basilikum	
<b>Penne Napoli</b> .....	9.50
Tomatensauce & Basilikum	
<b>Fusilli Bolognese</b> .....	11.50
geschmortes Rindfleischsugo & Rosmarin	
<b>Spaghetti Scampi</b> .....	14.50
Weißwein, Knoblauch, Tomaten & Peperoncino	

## PIZZA

<b>Pizzabrot</b> .....	5.50
Olivenöl, Meersalz & Rosmarin	
<b>Marinara</b> .....	7.50
Tomaten Sugo, frischer Knoblauch & Oregano	
<b>Margherita</b> .....	9.50
Tomatensugo, D.O.P. Mozzarella, Basilikum	
<b>Napoli</b> .....	9.50
Tomaten Sugo, Mozzarella, Kapern, Oregano & Sardellen	
<b>Milano</b> .....	9.50
Tomaten Sugo, Mozzarella & Mailänder Salami	
<b>Calabrese</b> .....	11.50
scharfe Salami aus Kalabrien, rote Paprika, Kalamata-Oliven & Mozzarella	
<b>Caprese</b> .....	11.50
D.O.P. Büffelmozzarella, Tomaten & Basilikum	
<b>Prosciutto e funghi</b> .....	11.50
gekochter Schinken, Mozzarella, Tomaten Sugo & Champignons	
<b>Primavera</b> .....	12.50
Tomaten Sugo, Mozzarella, Basilikum, Kirschtomaten Zucchini, Aubergine, Artischocken & Ricotta Salada	
<b>Chicken Curry</b> .....	12.50
Currycreme, Bio Hähnchenbrust, & Koriander	
<b>Quattro stagioni</b> .....	12.50
gekochter Schinken, Mozzarella, eingelegte Artischocken, Champignons & Oliven	



Unser Teig ist aus hochwertigem Bio-Mehl von der Mühle Iaquone frei von Enzymen und unnatürlichen Stoffen. Diese Mühle mahlt das Weizen wie vor 1000 Jahren schonend auf zwei Steinrädern.

<b>Tonno</b> .....	12.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Taggiasca Oliven & Rucola	
<b>Vitello tonnato</b> .....	13.50
Kalbstafelspitz, Thunfischsauce, Sardellen, Rucola, Kapern & halbtrocknete Tomaten	
<b>Parma e rucola</b> .....	14.50
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Grana Padano & Rucola	

## 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 gut verdaulich.

<b>Tre colori</b> .....	10.50	<b>Salsiccia Bianca</b> .....	14.00
Mozzarella, Rucola & Granatapfel		Mozzarella, wilder Brokkoli & pikante Salsiccia	
<b>Spinaci</b> .....	11.50	<b>Cremiger Ziegenkäse</b> .....	14.50
junger Blattspinat, getrocknete Tomaten & Parmesan		Tomaten, Mozzarella, Heidelbeeren, Basilikum, Ofenpaprika & halbtrocknete Tomaten	
<b>Antipasti</b> .....	13.50	<b>Mortazza Classico</b> .....	15.50
Tomaten, Mozzarella, mariniertes Grillgemüse, Basilikum & Gemüsechips		Mozzarella, Mortadella aus Bologna & sizilianische Pistaziencreme	



## DESSERT

Mini - Tiramisu ..... hausgemacht	3.50
Profiterol ..... Vollmilchschokoladencreme	3.00
Panna Cotta ..... mit hausgemachter Erdbeersauce	5.50
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

Ramazzotti.....	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

Tanquery London Dry Gin .....	4 cl · 7.50
Tanqueray No. TEN Gin.....	4 cl · 8.50
Villa Ascenti.....	4 cl · 8.50
Hendrick`s Gin.....	4 cl · 8.50
The Duke .....	4 cl · 7.00

## DIVERSE LIQUORI

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

## GRAPPE / AQUAVITE

Nonino Grappa Tradizionale .....	4 cl · 5.00
Nonino Chardonnay .....	4 cl · 6.50
Nonino di Moscato.....	4 cl · 7.50
Nonino Amaro Quintessentia .....	4 cl · 5.50