

## OFFENE WEINE

### WEISS

**2016 Sauvignon blanc „921“** ..... 0,1l · 3.30 / 0,2l · 6.60  
Antonutti, Friaul

**2017 Bianco di Custoza** ..... 0,1l · 3.40 / 0,2l · 6.80  
Farina, Venetien

**2016 Riesling vom Löss** ..... 0,1l · 3.80 / 0,2l · 7.60  
Seckinger, Pfalz

**2017 Weißburgunder** ..... 0,1l · 3.90 / 0,2l · 7.80  
Max Müller, Franken

### ROSÉ

**2017 Chiaro** ..... 0,1l · 3.60 / 0,2l · 7.20  
Gorgo, Veneto

### ROT

**2015 Syrah „Rari“** ..... 0,1l · 3.90 / 0,2l · 7.80  
San Marzano, Sizilien

**2015 Nero d'Avola „Antura“- Bio** ..... 0,1l · 4.20 / 0,2l · 8.40  
Maggio Vini, Sizilien

**Merlot „Riff“** ..... 0,1l · 4.40 / 0,2l · 8.80  
Lageder, Südtirol

### MITTAGSSPECIAL Mo. - Fr.

**Mezzo Mezzo** ..... 9.50  
kleine Tagespizza  
& kleiner gemischter Salat

**riva Pasta** ..... 10.50  
& kleinem gemischtem Salat

**Fisch oder Fleisch** ..... 11.50  
& kleinem gemischtem Salat

## ANTIPASTI

**Burratina**  
Orangen, Zitrusfrüchttegremolata & Basilikumöl

**Rote Bete-Carpaccio**  
Avocado, Limette, Waldhonig & Rauchmandeln

**Ofengemüse**  
Tomaten-Kichererbsencreme,  
Minzjoghurt & Gemüsechips

**Oktopus Carpaccio**  
Zironenvinaigrette, Staudensellerie  
& Kartoffelwürfel

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

**Gratinierter Ziegenkäse**  
Rote Beete, Orange & Pistazien

**Parmaschinken & Mortadella**  
frisch aufgeschnitten

**Bruscheta**  
mit Tomaten, Kalamata Oliven & Basilikum

Preis für 1..... 6.90

Preis für 3..... 18.50

## SALATE

**Tomatensalat**..... 8.50  
Rucola, Basilikum, eingelegte Zwiebeln  
& Grana Padano

**Caprese classico** ..... 12.00  
D.O.P. Büffelmozzarella,  
Strauchtomaten, Basilikum

**Panzanella** ..... 12.50  
Tomaten, Oliven, Rucola, Basilikum, Gurke,  
D.O.P. Büffelmozzarella & geröstetes Ciabatta

**Nicoise**..... 13.50  
Thunfisch, Oliven, gekochtes Ei, Tomaten,  
grüne Bohnen, Sardellen & roten Zwiebeln

**Caesar** ..... 9.50  
Romanasalatherzen  
mit Brotchips & Grana Padano

mit gebratenen Riesengarnelen ..... 14.50  
mit gebratener Poulardenbrust ..... 13.50

**Superfood** ..... 16.50  
Quinoa, Kräuter, Grünkohl, Avocado,  
Heidelbeeren, Gojibeeren, Feigen,  
Granatapfel, Pistazien,  
Haselnuss & Agaven-Vinaigrette

## 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** ..... 9.50  
Mozzarella, Rucola & Granatapfel

**Pomodoro bianco**..... 10.50  
Fleischtomaten, Fior di Latte  
& Basilikumpesto

**Mortazza classico**..... 11.50  
Mozzarella, Mortadella aus Bologna  
& Crème aus sizilianischen Pistazien

**Gorgonzola e Capicollo** ..... 13.50  
Schinken aus Kalabrien,  
leichte Gorgonzolacrème & Rucola

**Antipasti** ..... 14.00  
mariniertes Grillgemüse, Datteltomaten,  
Gemüsechips, Grana Padano & Basilikum

**Patata Bianca** ..... 14.00  
Artischockencreme, Salsiccia dell'Etna  
& Thymian

**Cremiger Ziegenkäse**..... 14.50  
Heidelbeeren, Ofenpaprika,  
getrocknete Tomaten & Basilikum

**Carpaccio di pulpo-bianca** ..... 16.50  
Oktopus, Grillgemüse-Vinaigrette,  
Tomaten & Leccino Oliven

Auf Wunsch belegen wir Ihre Pinsa auch  
individuell mit Pizzazutaten ..... +1.50

## PASTA

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino**..... 8.50  
Olivenöl, Chili, Knoblauch & Basilikum

**Spaghetti Pomodoro** ..... 9.00  
frische Tomaten & Basilikum

**Penne Arrabiata**..... 9.50  
scharfe Tomatensauce, Basilikum & Knoblauch

**Spaghetti Bolognese**..... 11.50  
mit hausgemachtem Ragù

**Linguine all'amatriciana**..... 12.50  
Pancetta, Tomatensugo, Chili & Pecorino

**Tagliatelle al ragout tradizionale** ..... 13.50  
sanft geschmortes Kalbsragout & Rosmarin

**Linguine Scampi**..... 14.50  
Babyspinat, Datteltomaten & Krustentiersud

**Risotto Milanese**..... 15.50  
mit Safranreis nach mailänder Art & Scampi

## PIZZA

**Pizzabrot** ..... 5.50  
Olivenöl, Meersalz & Rosmarin

**Marinara** ..... 6.50  
Tomatensugo, Oregano, Knoblauch & Olivenöl

**Pizza margherita mit fior di latte** ..... 8.50  
Tomaten aus Sardinien & Basilikum

**Rucola** ..... 9.50  
Mozzarella, Tomaten, Rucola & Grana Padano

**Napoletana** ..... 9.50  
Mozzarella, Sardellen, Oregano & Kapern

**Salami classico** ..... 10.00  
Mozzarella, Tomatensugo & mailänder Salami

**Auberginencarpaccio** ..... 10.50  
Ricotta aus Lombardia, Waldhonig,  
Granatapfel, Rucola & Thymian

**Prosciutto cotto** ..... 11.00  
gekochter Schinken, Artischocken,  
Peperoni, Mozzarella & Oliven

**Prosciutto e funghi**..... 11.00  
Tomatensugo, gekochter Schinken,  
Mozzarella & Pilze

**Salami calabrese** ..... 11.50  
scharfe Salami aus Kalabrien, Kalamata-Oliven,  
gegrillte Paprika & Mozzarella

**Caprese** ..... 11.50  
D.O.P. Büffel-Mozzarella, Tomaten & Basilikum

**Quattro formaggi „bianca“** ..... 12.00  
unsere ausgesuchten Käsespezialitäten

**riva Chicken Tandoori** ..... 12.50  
gegrilltes Bio-Huhn in Tandoori-Marinade  
mit Crème fraîche, Koriander & Granatapfel

**Pizza Tonno** ..... 14.00  
Thunfisch, Rote Zwiebeln, Leccino Oliven

**Pizza Parmaschinken** ..... 14.50  
Mozzarella, D.O.P. Parmaschinken,  
Auberginenfilets, Grana Padano & Rucola

**Vitello tonnato** ..... 14.50  
rosa gebratener Kalbstafelspitz,  
Thunfischsauce, Sardellen,  
Kapern & halbgetrocknete Tomaten

## ABENDSPECIAL

**Fisch oder Fleisch**..... 18.50  
mit verschiedenen Beilagen

## WEISSWEIN 0,75l

2017 Sauvignon blanc „921“ Antonutti, Friaul	22.50
2017 Verdicchio di Jesi Tenuto di Tavignano, Marken	27.00
2017 Pinot Grigio Gorgo, Veneto	28.00
2017 Sicilia Bianco Planeta, Sizilien	35.00
2017 Lugana Tenuta Rovaglia	36.00
2017 Malvasia Caravaglio, Sizilien	34.00
2017 Vermentino di Sardegna Argiolas, Sardinien	39.00
2017 Scheurebe Katharina Wechsler, Rheinhessen	29.00
2016 Riesling Neffe Emmich, Rheinhessen	31.00
Grapes Cuvee Rings, Pfalz	35.00
2016 Chardonnay Holzfass Knewitz, Rheinhessen 0,75l · 109.00	42.00

## ROTWEIN 0,75l

2015 Rosso di Montefalco Antonelli, Umbrien	34.00
2016 Bardolino La Fraghe, Venetien	26.00
2016 Rosso di Toscana Tenuta di Sesta, Toskana	28.00
2016 Primitivo Terre di Campo Sasso, Apulien	33.00
2015 Costera Argiolas, Sardinien	35.00
2016 Valpolicella Classico Stefano Accordini, Venezien	36.00
2016 Syrah Baglio di Pianetto, Sizilien	39.00
2013 Nero d`Avola Gulfi, Sizilien	42.00
2015 Barbera d`Asti „Ceppi Storici“ Araldica, Piemont	23.50
2015 St. Laurent Neffe Emmich, Rheinhessen	29.00
2012 Nero di Troia Santa Lucia, Apulien	32.00

## ALKOHOLFREI

Plose naturale	0,25l · 2.90 / 0,75l · 5.90
Plose medium	0,25l · 2.90 / 0,75l · 5.90
Säfte von Wolfra	0,2l · 3.00
Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Pfirsich, Mango, Kirsche, Cranberry, Apfel, Grapefruit	
Saftschorle	0,2l · 2.20 / 0,4l · 4.00
Coca Cola / light	0,2l · 3.00
Sprite	0,2l · 3.00
Spezi	0,2l · 3.00
Aranciata, Limonata	0,2l · 3.00
Fever Tree Ginger Beer, Mediterranean Tonic	0,2l · 4.00
Crodino, Sanbitter	0,1l · 3.00
Red Bull	0,25l · 4.00

## BIER

Becks Pils vom Fass	0,3l · 3.50
Becks, alkoholfrei	0,33l · 3.50
Löwenbräu hell	0,2l · 2.20 / 0,5l · 3.90
Franziskaner Weissbier alkoholfrei, leicht, dunkel	0,5l · 3.90
Radler oder Russ'n	0,5l · 3.90

## 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	3.90
Assam, Darjeeling, Grüntee, Rooibos Vanilla, Sommerbeere, Minze	
riva Espresso zum Mitnehmen	1 kg · 27.00

## PRICKELNDES

Franciacorta Satèn Berlucchi, Venetien	0,1l · 7.90
Deutz brut	0,1l · 13.00
Deutz rosé	0,1l · 16.00

## DRINKS

riva`s Spritz Belsazar dry, Ingwer-Lemongrass, Tonic	0,2l · 6.50
Hugo Nero Belsazar rosé, Black Elderflower, Tonic	0,2l · 6.50
Negroni Gin, Vermouth, Campari	0,2l · 6.50
Hugo Prosecco, Holunder, Minze, Limette	0,2l · 6.50
Amalfi Spritz Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft	0,2l · 6.50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,2l · 6.50
Gin & Tonic mit 0,2l Fever Tree Tonic Water serviert mit Beefeater	4cl · 10.50
mit Monkey 47	4cl · 12.50

Sanbitter Orange Sanbitter, Orangensaft	0,2l · 5.50
--	-------------

Chinotto Calabrese Sanbitter, Cola	0,2l · 5.00
---------------------------------------	-------------

Ingwerlimonade Ingwer, Zitrone, Ginger Beer, Soda	4.20
--	------

Waldbeerlimonade Waldbeeren, Johannisbeeren, Zucker, Zitrone, Soda	4.20
--	------

## PRICKELNDES 0,75l

Deutz Classic brut Ay, Frankreich	0.375l · 49.00 / 0,75l · 89.00	Deutz rosé Ay, Frankreich	0,375l · 59.00 / 0,75l · 109.00
Franciacorta Satèn Berlucchi, Venetien	0,75l · 49.00		