

OFFENE WEINE

WEISS

2017 Bianco di Custoza 0,1l · 3.40 / 0,2l · 6.80
Farina, Veneto

2018 Sauvignon Blanc .. 0,1l · 4.20 / 0,2l · 8.40
Andres Deidesheim, Pfalz

2018 Chardonnay.....0,1l · 4.10 / 0,2l · 8.20
Preludio, Castel del Monte

2018 Weisser Burgunder 0,1l · 3.90 / 0,2l · 7.80
Wolf, Pfalz

ROSÉ

2018 Bone Dry 0,1l · 4.80 / 0,2l · 9.60
Von Buhl, Pfalz

ROT

2017 Primitivo.....0,1l · 4.10 / 0,2l · 8.20
Cupertinum, Apulien

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

2015 Merlot „ Riff“ 0,1l · 4.40 / 0,2l · 8.80
Lageder, Südtirol

MITTAGSSPECIAL Mo. - Fr.

Pizza del giorno 9.50
Tagespizza

riva Pasta.....10.50
& kleinem gemischten Salat

Fisch oder Fleisch11.50
& kleinem gemischten Salat

ANTIPASTI

Rote Bete-Carpaccio
Avocado, Limette, Waldhonig & Rauchmandeln

Antipasti Classico
eingelegtes, mariniertes Gemüse

Carne Rosa
Roastbeef Carpaccio & marinierte Pilze

Oktopus Carpaccio
Zironenvinaigrette, Staudensellerie & Kartoffelwürfel

Vitello Tonnato
rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce & Kapern

Gratinierter Ziegenkäse
Rote Beete, Orange & Pistazien

Parmaschinken & Mortadella
frisch aufgeschnitten

Bruschetta
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 classico12.00
D.O.P. Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum

Panzanella12.50
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 Riesengarnelen14.50
mit gebratener Poulardenbrust13.50

Superfood16.50
Quinoa, Kräuter, Grünkohl, Avocado, Heidelbeeren, Gojibeeren, Feigen, Granatapfel, Pistazien, Haselnuss & Agaven-Vinaigrette

Ab sofort erhalten Sie 10 % Nachlass
bei Selbstabholung

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 Capicollo13.50
Schinken aus Kalabrien, leichte Gorgonzolacrème & Rucola

Antipasti14.00
mariniertes Grillgemüse, Datteltomaten, Gemüsechips, Grana Padano & Basilikum

Salsiccia Bianca.....14.00
Wilder Brokkoli & pikanter Salsiccia

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

Pinsa Salmone bianca.....15.50
Salmone, Koriander, Zucchini, Soja Vinaigrette

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

PASTA

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

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

Spaghetti Bolognese.....11.50
mit hausgemachtem Ragù

Spaghetti Carbonara11.50
mit Speck, Ei, Käse

Orichette Salsiccia13.50
mit Pecorino

Penne Lucifero.....14.50
mit Octopus, Oliven, Kapern

Linguine Scampi.....14.50
Rucola, Datteltomaten & Krustentiersud

Risotto.....15.50
mit Steinpilzen und Hokkaidokürbis

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 classico10.00
Mozzarella, Tomatensugo & mailänder Salami

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

Prosciutto cotto11.00
gekochter Schinken, Artischocken, Peperoni, Mozzarella & Oliven

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

Salami calabrese11.50
scharfe Salami aus Kalabrien, Kalamata-Oliven, gegrillte Paprika & Mozzarella

Caprese11.50
D.O.P. Büffel-Mozzarella, Tomaten & Basilikum

riva Chicken Tandoori12.50
gegrilltes Bio-Huhn in Tandoori-Marinade mit Crème fraîche, Koriander & Granatapfel

Pizza Tonno14.00
Thunfisch, Rote Zwiebeln, Leccino Oliven

Pizza Rosso.....14.00
mit Gorgonzola, Birne, Parmaschinken

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

Carpaccio.....15.50
Rindercarpaccio, Rucola, Grana Padano & Soja-Senf-Vinaigrette

ABENDSPECIAL

Fisch oder Fleisch.....20.50
mit verschiedenen Beilagen

WEISSWEIN 0,75l

2018 Sauvignon Blanc29.00 Andres Deidesheim, Pfalz frisch, spritzig, Zitrusnoten, trocken
2017 Cuvée Weiß „448“31.00 Girlan, Südtirol Zitrus, Apfel, trocken, fruchtig
2018 Soave Classico28.00 Pieropan, Venetien ausbalancierte Frucht, frisch, fruchtig
2017 Sicilia Bianco35.00 Planeta, Sizilien Zitrus- und Pfirsicharomen, harmonisch
2018 Gavi di Gavi37.00 Vite Colte, Piemont intensiver Blütenduft, feine Nussaromen, charakteristisch, mild
2018 Chardonnay36.00 Markowitsch, Österreich intensives Bouquet, jung, fruchtig, leichte Mineralität
2017 Vermentino di Sardegna39.00 Argiolas, Sardinien trocken, mineralisch, blumiger Duft
2017 Scheurebe29.00 Katharina Wechsler, Rheinhessen fruchtige Frische, sehr mineralisch
2016 Riesling31.00 vom Schiefer, Mosel mineralisch, süffig, trocken
Grapes Cuvee35.00 Rings, Pfalz Bio, Chardonnay, frisch, fruchtig
Grauburgunder31.00 Keller, Baden frische Frucht, komplexe Aromatik, gute Textur

ROTWEIN 0,75l

2015 Rosso di Montefalco34.00 Antonelli, Umbrien trocken, blumig, intensive Tannine
2017 Valpolicella31.00 Tedeschi, Venetien weich, elegant
2016 Costera35.00 Argiolas, Sardinien kräftig, voller Körper, Kirschnoten
2017 Cabernet29.00 Cantina Colli Euganei, Venetien leichte Süße, harmonisch, voller Körper, intensiv
2017 Spätburgunder31.00 Holger Koch, Baden frisch, mineralisch, leichte Frucht
2017 Langhe Nebbiolo39.00 Ca Rossa, Piemont schöne Balance, trocken, feine Tannine
2016 Incognito32.00 Philipp Kuhn, Pfalz Cuvée Cabernet, Merlot, Dornfelder, tolle Kirschfrucht, frisch, mineralisch
2017 Syrah33.00 Oliviero Toscani, Toskana dunkelrote Früchte, trocken, knackig
2014 Salice Salento31.00 Vallone, Apulien intensives Violett, tolle Frucht, ausdrucksvoll
2012 Montebruna42.00 Braida, Barbera d'Asti intensives Rubinrot, trocken, gut eingebundene Tannine

ALKOHOLFREI

Plose naturale0,25l · 2.90 / 0,75l · 5.90
Plose medium0,25l · 2.90 / 0,75l · 5.90
Säfte von Wolfra 0,2l · 3.00 Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Pfirsich, Mango, Kirsche, Cranberry, Apfel naturtrüb, Grapefruit
Saftschorle 0,2l · 2.20 / 0,4l · 4.00
Coca Cola / light / zero 0,2l · 3.00
Sprite 0,2l · 3.00
Mezzo Mix 0,2l · 3.00
Aranciata, Limonata, Chinotto 0,2l · 3.20
Fever Tree 0,2l · 4.00 Ginger Beer, Indian Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon
Crodino, Sanbitter0,1l · 3.00
Red Bull0,25l · 4.00 Classic, Sugarfree, Yellow Edition

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 0,5l · 3.90 alkoholfrei, leicht, dunkel
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
Espresso zum Mitnehmen 1 kg · 27.00

PRICKELNDES

Franciacorta Satèn 0,1l · 7.90 Berlucchi, Veneto
Franciacorta Satèn rosé 0,1l · 8,90 Berlucchi, Veneto

DRINKS

riva`s Spritz 0,2l · 6.50 Belsazar dry, Ingwer-Lemongrass, Tonic
Marito Spritz0,2l · 7.90 Marito, Limette, Mediterranean Tonic Water, Basilikum
Marito Soda 0,2l · 6.90 Marito, Soda, Zitrone
Ramazotti Rosato Mio 0,2l · 6.50 Ramazotti Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum
Negroni0,2l · 7.50 Gin, Vermouth, Campari
Hugo 0,2l · 6.50 Prosecco, Holunder, Minze, Limette
Amalfi Spritz 0,2l · 6.50 Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft
Fiero Spritz 0,2l · 6.50 Martini Fiero, Fever Tree Tonic Water, Zitrone, Minze

Gin & Tonic mit 0,2l Fever Tree Tonic Water serviert
mit Beefeater 4cl · 10.50
mit Monkey 47 4cl · 12.50

Sanbitter Orange 0,2l · 5.50 Sanbitter, Orangensaft

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

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

Waldbeerlimonade 4.20 Waldbeeren, Johannisbeeren, Zitrone, Soda
--

PRICKELNDES 0,75l

Franciacorta Satèn 0,75l · 49.00 Berlucchi, Venetien
Franciacorta Satèn rosé 0,75l · 59.00 Berlucchi, Venetien
Deutz Classic brut0.375l · 49.00 / 0,75l · 89.00 Ay, France
Deutz rosé 0,375l · 59.00 / 0,75l · 109.00 Ay, France