



# VORSPEISEN

## ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Spargel | Champignons | Grillpeperoni  
mit Frischkäse gefüllte Minipaprika | marinierte Oliven & Artischockenherzen |  
Kapernäpfel und Aioli

<sup>2,3,5,E,I</sup>

13.90

mit Prosciutto Crudo | Salami | Salsiccia <sup>2,3,4</sup>+5.90

mit ca. 125g Mozzarella di Bufala mit confierten Kirschtomaten +6.90

## PANE TOSTATO

Mit Kräuteröl geröstete Ciabattascheiben dazu 3erlei Dips  
Bruschetta-Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum  
Tapenade von grünen Oliven  
Rillettes de Mans - gezupftes Schweinefleisch im Eigenfett

<sup>D,I</sup>

8.20

## FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse auf gegrillter Wassermelone,  
Rucolasalat mit schwarzen Oliven mariniert mit Passionsfruchtessig  
und zarter Joghurt-Emulsion

<sup>6,E</sup>

12.30

## CARPACCIO DI MANZO CIPRIANI

Zarte Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl,  
herzhafter Cipriani-Mayonnaise, frittierten Kapern & Grana Padano

<sup>A,D,E,L</sup>

14.50

## THON D´ HERBES

Kurzgebratener Thunfisch im Kräutermantel  
auf Salat von gebratenen Pfifferlingen mit Grillpfirsich & Salatspitzen

<sup>D,E,L</sup>

15.90

## GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl  
mit Chili, Aioli & geröstetem Ciabatta

<sup>1,2,3,D,E</sup>

13.20



# SALAT

## MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in weißem Balsamicodressing  
mit Granatapfelkernen, Karottenhobel, Kirschtomate, Salatgurke  
gerösteten Kernen & Croûtons

<sup>E,L</sup>  
7.50 | 9.50

## CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,  
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

<sup>2,3,4,8,A,D,E</sup>  
8.50 | 10.50

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen  
+ 8.10  
mit gebratener Maispoularde  
+7.20  
mit Falafel von Kichererbsen  
+4.90

# SUPPE

## SOUPE DE POISSON RIVA

Leichte Fischsuppe mit Fischfilets & Meeresfrüchten  
dazu Sauce Aioli

<sup>A,E,L</sup>  
12.50

## PAPRICA DAL FUMO

Suppe von geräucherter Paprika  
mit Chip von pikanter Calabrese-Salami

<sup>1,2,D,E</sup>  
8.90

## ZUPPA DI POMODORO GIALLO

Crèmesuppe von gelber Marzanello-Tomate  
mit Streifen von getrockneter Tomate  
und derben, gerösteten Brotwürfel

<sup>8,E,D,I</sup>  
7.90



# PIZZA

## **FINFERLI**

8,A,D,I

Pfefferschmand | Pfifferlinge | rote Zwiebel | Tallegio-Käse |  
Rindersteakstreifen

16.50

## **VERDURE**

2,8,A,D,I

Tomaten-Oliven-Sugo | Antipastigemüse | Büffelmozzarella

13.80

## **DIAVOLA**

2,8,A,D,I

Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami Calabrese |  
Peperoni | Oliven | rote Zwiebel

14.00

## **GAMBA**

2,8,A,D,I

Schmand mit schwarzem Knoblauch | Black Tiger Chunks |  
Kirschtomate | Babyspinat | rote Zwiebel | Chili

15.00

## **CARPACCIO E TARTUFO**

8,A,D,I

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino |  
Rucola | gehobelter Sommertrüffel

21.50



# PASTA

## BURRO AL POMODORO

Frische Spaghetti in Tomaten-Buttersauce mit Kirschtomaten  
frischem Basilikum & Grana Padano

<sup>D,E</sup>  
11.90

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 8.10

mit gebratener Maispoularde

+7.20

## CARBONARA ORIGINALE E TARTUFO **SALZIG**

Frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce  
mit salzintensivem Guanciale-Speck, grobem schwarzen Pfeffer  
und Trüffelhobel

<sup>2,3,8,A,D,E,I</sup>  
21.00

## PASTA CON TAGLIATA DI MANZO

Kurzgebratene Pfifferlinge mit roten Zwiebeln, Lauch, Kräutern & Kirschtomate  
auf zarten Bandnudeln in Grana Padano geschwenkt  
mit zarten Steaktranchen & Balsamicokaviar

<sup>A,D,E,I</sup>  
22.50

## GNOCCHI AL SALTIMBOCCA

Schwarze Gnocchi mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten & Oliven  
dazu gebratenes Schweinefilet im Schinkenmantel

<sup>2,3,8,A,D,E,I</sup>  
19.00

## RAVIOLI DE CHÈVRE ET SAUGE

Zarte Teigtaschen gefüllt mit französischem Ziegenkäse  
in Salbeibutter mit kandierten Früchten & Blattspinat

<sup>A,D,E</sup>  
17.50

## RISOTTO SPINACI

Cremiges Risotto mit gelber Zucchini, mariniertem Blattspinat  
pochiertem Landei & Trüffel-Pangrattato

<sup>D,E</sup>  
18.00



# HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

## JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce  
an gegrilltem grünen Spargel, Kartoffelstampf mit schwarzem Knoblauch  
und Pfefferknusper

8,A,D,E,I

23.80

## SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratener Lammrücken unter Zitronen-Haselnusskruste  
mit violetter Kartoffelmousseline, wildem Brokkoli & Jus de Provence

8,A,D,I,E

25.90

## COQ AU VIN BLANC

Sous vide gegarte Teile vom Landhuhn  
in eigener, gebundener Weißwein-Tunke mit Wurzelgemüse, Perlzwiebeln,  
Weintrauben & hausgebackenem Brot

20.90

## VITELLO TONNATO

Rosa Kalbfleisch & rohe Thunfischscheiben  
auf gebratenen Rosmarin-Quetschkartoffeln mit leichter Fenchel-Thunfischsauce  
und frittierten Kapern

8,A,D,E

27.50

## COTOLETTO VIENNA "ALTO ADIGE"

In Butterschmalz souffliertes Kalbschnitzel  
mit Grillzitrone | Sardelle | Kaper | Preiselbeeren  
an leichtem Kartoffel-Gurkensalat mit Dill

8,A,D,E,I,L

22.30



## HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER & VOM FELD «

### SANDWICH DE LOUP DE MER

Filets vom Wolfsbarsch als Sandwich gelegt,  
gefüllt mit Artischocke, getrockneter Tomate & Rucola an gerösteter Brioche  
und handgeschlagener Bouillabaisse-Buttersauce

8,A,D,E,I,C,N,B

28.90

### SAUMON CONFIT

In Olivenöl confiertes "Bluehouse Sapphire" Lachsfilet  
Ohne Farbstoffe | ohne Genmanipulation | ohne Antibiotika & Pestizide | recyceltes Wasser aus dem Hvide Dande Fjord | Nachhaltig  
auf Vanillerisotto mit Tomaten-ZucchiniGemüse & Zitronen-Kräuter-Topping

8,A,D,E

23.50

### INVOLTINI DI PISELLO **VEGAN**

Röllchen auf Erbsenbasis mit Hirtenkäse & Olive gefüllte  
auf Spinat- Fregola Sarda & Pangrattato-Topping

E,I

16.90



# RIVA GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

230 g KANADISCHES FLANKSTEAK .....	24.90
250 g ARGENTINISCHES RUMPSTEAK <b>MIT FETTRAND</b> .....	29.00
300 g KANADISCHES ENTRECÔTE .....	32.00
200 g ARGENTINISCHES RINDERFILET .....	33.00
200 g THUNFISCHSTEAK »RARE« .....	23.50
200 g CHEESE-BEEF-BURGER .....	13.90
im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen mit Römersalat, Strauchtomate, Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln & Cheddar	

Stellen Sie sich Ihre Beilagen nach eigenen Wünschen  
aus unserer Auswahl zusammen

## GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips .....	3.50
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise <sup>1,2,8</sup>	
Sweet Fries.....	5.90
mit Limetten-Dip <sup>1,2,8</sup>	
Rosmarin-Quetschkartoffel .....	4.50
mit Sour Cream <sup>8,D</sup>	
Kartoffelstampf.....	4.50
mit schwarzem Knoblauch <sup>D</sup>	
Petit Salade .....	4.50
Normal oder Caesar <sup>2,3,4,8,A,D,E</sup>	
Sautierter Blattspinat .....	4.50
mit Knoblauch & Zwiebel	
Grüner Spargel .....	6.90
Wilder Brokkoli .....	4.50
Gegrillte Black Tiger Garnele .....	2.70
Mit Kopf & Schale	
Handgeschlagene Sauce Béarnaise <sup>8,A,D</sup> .....	3.50
Hausgemachte Kräuterbutter .....	2.50



## DESSERT

### TIRAMISU CLASSICO

Luftige Mascarponecreme

geschichtet mit in Espresso & Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,I

7.50

### CRÈME BRÛLÉE

Karamellierte Eigelb-Sahnecreme mit Passionsfrucht  
an hausgemachtem Schokoladensorbet

8,A,D,K

9.80

### CIOCCOLATO É POMODORO

Weißer Schokoladenmousse

mit Himbeeren, gelben Tomaten in Honig-Vanille-Sud,  
gerösteten Pinienkernen & Crunch von getrockneten schwarzen Oliven

6,8,A,D,K

12.50

## DAS GEWISSE EXTRA ZUM KAFFEE

### RICCIARELLI

» PASTICCERIE SINATTI« Siena/Italien

Feinstes Gebäck aus Mandelteig mit zarter Orangenote

A

2.00





## **Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene**

### Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

### Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuz kontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips Enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / a, d, i Weizen/Roggen, l