



VORSPEISEN

ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse

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

^{2,3,5,E,I}

15.90

mit Prosciutto Crudo | Salami | Salsiccia ^{2,3,4}+6.90

mit ca. 125g Mozzarella di Bufala mit confierten Kirschtomaten +7.90

PANE TOSTATO

Mit Kräuteröl geröstete Ciabattascheiben dazu 3erlei Dips

Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum

Tapenade von Blumenkohlblättern mit Limette, Knoblauch & Chili

Ricottacreme mit Zitrone und Thymian

^{D,I}

9.50

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellierter Ziegenkäse auf Salat von zweierlei Spargel

mit Gurke, Friséesalat, getrockneten Tomaten

und erfrischendem Passionsfruchtgel

^E

13.80

BOEUF TARTARE

Rindertatar mit Schalotten & Djionsenf im Salatblatt

mit knusprigen Kartoffelchips, wachswweichem Eigelb und frittierten Kapern

^{A,L}

19.00

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Bärlauchcreme,

Ruola, Pecorino & knusprigem Pangrattato

^D

16.50

COQUILLE BRETAGNE

Gebatene Jacobsmuschel & Boudin noir

auf feiner Erbsencreme & französischem Blue Meat Rettich

^{D,E}

16.90

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Chili

dazu Aioli & geröstetes Ciabatta

^{1,2,3,D,E}

16.50



SALAT

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Honig- Dijonsenf- Balsamicodressing
mit Granatapfelkernen, Karottenhobel, Kirschtomate, Salatgurke
gerösteten Kernen & Croûtons

^{I,E,L}
9.00 | 12.50

CAESAR SALAD

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

^{2,3,4,8,A,D,E}
10.50 | 13.00

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen
+ 9.00

mit gebratener Maispoularde
+8.50

mit Falafel von Kichererbsen
+6.00

SUPPE

CREMA DI SPINACI

Cremesuppe von jungem Spinat
mit Riccotanocke & Pangrattato-Topping

^{D,E,I}
9.30

THÉ AU HOMARD

Hummertee mit edlen Fischstücken,
zarten Gemüsejulienne, Kräuteröl & Toasthippe

^{E,N,B,C}
12.00



PIZZA

PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT

Büffelmozzarellacreme | Parmaschinken | getrocknete Tomaten |
rote Zwiebeln | Rucola -Topping

8,D,I,G

14.50

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo | Antipastigemüse | Büffelmozzarella

8,D,I

14.00

DIAVOLA

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

8,D,I

14.50

GAMBA

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

8,D,I

15.90

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino
Rucola | gehobelter Wintertrüffel

8,D,I,N,C

21.50



PASTA

TAGLIATELLE TARTUFO

Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt
mit zarten Hobeln vom Wintertrüffel & Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,I

21.90

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen
+ 9.00

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen
+9.50

CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

Frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce
mit salzintensivem Guanciale-Speck & grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,I

20.50

GNOCCHI E MANZO

Kräutergnocchi mit zweierlei Spargel, Kirschtomate,
rosa gebratene Rindersteakstreifen & Balsamicokaviar

8,A,D,E,I

22.60

QUADRONI

Ricotta & Bärlauch gefüllte Teigtaschen mit Erbsen und Kirschtomaten
in Grana Padano-Butteremulsion geschwenkt

8,A,D,E,I

18.90

RISOTTO PRIMAVERA

Cremiges Risotto mit gebratenem grünen Spargel, mariniertem roten Mangold
pochiertem Landei & Trüffel-Pangrattato

8,D,E,I

21.90



HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce
an wildem Brokkoli, Comté-Kartoffelstampf
und Pfefferknusper

8,A,D,E,I,G

26.40

SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratenes Lammkaree auf Artischockenmousseline
dazu Fenchel, Wurzel & Frühlauch in Weißwein gedünstet

8,D,I,E,G

32.00

PLUME NOIR

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn
gebratene Brust | geschmorte Keule
auf Petersilien-Kartoffelcreme & sautiertem Wurzelgemüse

8,E,D,I,G

28.00

VITELLO ALLE ERBE

Sous vide gegartes Filet vom Kalb in Kräutern gewälzt
auf Fregola Sarda-Lauchragout, geflammtem Porree
und gebratenen Kräutersaitlingen

8,D,E,G

31.20

SALTIMBOCCA

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten
an cremigem Risotto mit Tomaten- & grüne Olivenragout
getopft von Rucola & Salbei-Nussbutter

2,8,D,E

21.50

COTOLETTO VIENNA "ALTO ADIGE"

In Butterschmalz souffliertes Kalbschnitzel
mit Grillzitrone | Sardelle | frittierten Kaper | Preiselbeeren
an leichtem Kartoffel-Radieschensalat

A,E,I,L

27.90



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER & VOM FELD «

SAINT PIERRE

Filet vom Petersfisch unter Kartoffelhaube
auf lauwarmem Salat von gelber & roter Ringelbeete mit Schalotten und Kräutern
an handgeschlagener Pernod-Buttersauce

^{8,A,D,E}
28.90

BAR ET CREVETTES

Gebratene Wolfsbarschfilets
auf Garnelen-Kartoffelstampf mit Crème Fraîche,
geflämmtem Porree & Weißweinschaum

^{8,D,C}
25.50

MERLUZZO FAGIOLI

Gedünstetes Filet vom Kabeljau
auf tomatisierten Flageoletbohnen & Oliven
mit cremig zarter Zitronenpolenta

^{8,D}
23.90

POLPETTE **VEGAN**

Pochierte Bällchen aus Erbsenprotein
in Steinpilzsauce mit jungem Gemüse
dazu Kartoffelstampf mit Trüffelöl aromatisiert

^{E,I}
18.90



RIVA GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

230 g Färsen FLANKSTEAK	31.90
250 g Färsen RUMPSTEAK MIT FETTRAND	35.50
300 g Färsen ENTRECÔTE	38.00
200 g Färsen RINDERFILET	41.50
450 g DORADE	19.90
Im Ganzen	
200 g CHEESE-BEEF-BURGER	15.50
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	3.90
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,8}	
Sweet Fries.....	5.90
mit Limetten-Dip ^{1,2,8}	
Rosmarin-Quetschkartoffel	4.90
mit Sour Cream ^{8,D}	
Kartoffelstampf.....	4.90
mit Comté ^D	
Petit Salade	4.90
Normal oder Caesar ^{2,3,4,8,A,D,E}	
Grüner Spargel	6.50
Wilder Brokkoli	4.90
Gegrillte Black Tiger Garnele	3.00
Gebratene Pilze	5.00
mit Zwiebeln	
Handgeschlagene Sauce Béarnaise ^{8,A,D}	3.50
Hausgemachte Kräuterbutter	2.50



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Luftige Mascarponecreme

geschichtet mit in Espresso & Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,I

8.90

MOUSSE AU CHOCOLAT AVENTURE

Weißer Schokoladen-Olivenöl-Mousse mit Schokoladenblättern,
Erdbeeren & Gurken-Estragon-Sorbet

8,A,D,K,I

10.50

SOUFFLÉ

Handgeschlagenes Topfensoufflé mit Vanille
an Rhabarberragout & aromatischem Himbeersorbet

(braucht ein paar Minuten)

8,A,D,K,I

13.00

CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE

Ziegenkäse Crème Brûlée
mit Feigensorbet & Traubenragout

8,A,D,I,K

11.50