



"DU BIST NICHT DU, WENN DU NÜCHTERN BIST"

GIN & TONIC EMPFEHLUNG

BROCKMANS

mit Thomas Henry Tonic Water,
Chocolate Bitters & Minze
12.80

APÉRITIF EMPFEHLUNG

RIVA SUNSET

San Bitter Rosso | Ramazotti Rosato
Prosecco | Orange Bitter
Basilikum
9.80

EISTEE

RIVAS ICE TEA

0,3l Hausgemachter Eistee mit
mit frischer Minze, Gurke,
Zitrone & Zucker
4.20

MIT 4cl BOMBAY SAPPHIRE

9.20



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 Buffalo 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

Karamellisierter 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, wachweichem Eigelb und frittierten Kapern

^{A,L}

19.00

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Bärlauchcreme,

Rucola, 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

ZUPPA DI POMODORO MANZANELLA

Gelbe Tomatensuppe
mit Büffelmozzarella

9.20



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
getoppt 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 Topfsoufflé mit Vanille
an Rhabarberagout & 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



**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 Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips Enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

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