

ISS MITTAG IM RIVA

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

MONTAG, 29. MAI - FREITAG, 2. JUNI

Außer an Feiertagen & solange der Vorrat reicht

»SOUPE«

Suppe des Tages

6.90

»CLASSIC PASTA«

Bolognese/Arrabiata/Pesto/Aglione & Olio

9.90

»VEGETARIANO«

Tomaten-Gnocchi in Basilikumpesto mit kleinem
Büffelmozzarella, Cherrytomaten & Rucola

12.90

»POISSON«

Kibbelinge mit Teriyaki-Mayo, Steak Fries & Topping
von Zwiebel, Koriander & Peperoni

14.20

»CARNE«

Rinderroulade in eigener Sauce mit
Vanille-Karotten & Kartoffelpüree

14.90

»BURGER«

CRISPY CHICKEN oder FALAFEL Vegi 9.90
oder GRILLED BEEF Bio 10.90
mit Burgersauce, Tomate, Gurke & Salat

- SPECK +0.90 | - CHEDDAR +0.90 |
- CLASSIC FRIES +3.90 | - SWEET FRIES +5.90

»DESSERT«

Piccolo-Dessert nach Tageslaune

4.50

»CLASSIC PIZZA«

PIZZA MAGHERITA
mit Tomatensugo | Mozzarella

PIZZA SALAMI
mit Tomatensugo | Salami | Mozzarella

PIZZA TONNO
mit Tomatensugo | Thunfisch | Mozzarella
Knoblauch | rote Zwiebeln

PIZZA HAWAII
mit Tomatensugo | Schinken | Mozzarella | Ananas

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
mit Tomatensugo | Schinken | Mozzarella | Pilze

PIZZA CAPRESE
mit Tomatensugo | frische Tomaten | Mozzarella
Basilikum

11.90

»SALAT«

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Joghurt-Zitronen-Dressing
mit Radieschen, Karottenhobel, Kirschtomaten,
Salatgurken, 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 3 gegrillten Black Tiger Garnelen + 9.50
mit gebratener Maispoullarde + 8.90
mit Falafel von Kichererbsen + 6.50

»STEAK«

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

mit gemischtem Salat & Classic Fries +6.90
mit gemischtem Salat & Sweet Fries +9.90

»AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE«

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind
mit Bärlauchcrème, Pangratto,
Rucola & Grana Padano

D, I

16.50

GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS
auf Venere Reis mit jungem Blattspinat,
Beurre Blanc & confierten Tomaten

8, D, E

29.50

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in
Burgundersauce an Bärlauch-Kartoffelstampf
und sous vide gegarte Bundmöhren

8, A, D, E, I

28.90

GNOCCHI E MANZO

Kräuter-Gnocchi mit jungem Spinat,
Kirschtomaten, Perlzwiebeln, Rindersteakstreifen
& Balsamico Kaviar

8, A, D, E, I

23.90

REGIONAL LECKER - BREMER LIMO
J's Pfirsich-Thymian
0,33l / 4.20