



APÉRITIF EMPFEHLUNG

Gin Secco

Die elegante Alternative zu Gin Tonic
Edler Gin trifft feinstes Prickeln 14% Vol.
Auf Eis oder mit einem Hauch Schweppes Wild Berry
9.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

"FRANZI"

Franzbrötchen Likör aus dem NORDEN 15%Vol. glutenfrei
2cl 3.50

GIN EMPFEHLUNG AUS DEM NORDEN

"HOPPEN GIN" aus Bremen BIO

43% Vol. LONDEN DRY GIN mit Note von Birne, Grapefruit, Orangenblüten
4cl mit Schweppes Dry Tonic & frischer Rosmarin
9.50

"Knut Hansen Gin" aus Hamburg

43% Vol. DRY GIN
4cl mit Schweppes Dry Tonic & frischer Basilikum
9.50

"Knut Hansen Gin" 0,00% Vol. aus Hamburg alkoholfrei

DRY GIN
4cl mit Schweppes Dry Tonic & Gurke
9.50



VORSPEISEN

ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Fenchel | Grünem Spargel
mit Frischkäse gefüllte Minipaprika | Kalamataoliven & Artischockenherzen
Kapernäpfel & Aioli

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

15.90

mit Prosciutto Crudo | Salami | Salsiccia ^{2,3,4} + 7.20

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

PANE TOSTATO

mit Kräuteröl geröstete Ciabatta Scheiben

dazu 3erlei Dips, Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum,
schwarze Oliven Tapenade, Bärlauchfrischkäsecreme

^{D,I}

9.50

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse auf Salat von 2erlei Spargel, Rucola mit
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

^{E,L}

14.30

BOEUF TARTARE

Rindertatar mit Schalotten & Djionsenf im Salatblatt

mit knusprigen Kartoffelchips, wachs-weichem Eigelb & frittierten Kapern

^{A,L}

19.00

CARPACCIO

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

^{D,I}

16.50

PULPO FRIT

Gebatener Pulpo & Schweinebauch

an gerilltem weißen Spargel & Kräuter-Hollandaise

^{8,D,E}

18.20

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Chili
dazu Aioli & geröstetes Ciabatta

^{8,2,3,D,E}

16.50



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 Maispoularde
+ 8.90

mit Falafel von Kichererbsen
+ 6.50

SUPPE

SOUPE D'ASPÉRGES

Spargelcrèmesuppe
mit Käsestange & Kräutern

^{A,D,I}
9.30

SOUPE Á L'OIGNON

Rinder-Bouillon
mit geschmorten Zwiebeln & gebackene Ochsenbackenwürfel

^{A,D,E,I}
9.90



PIZZA

PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT

Büffelmozzarellacrème | Serranoschinken | grüner Spargel
rote Zwiebeln | Rucola-Topping

^{8,D,I,G}

14.90

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo | Antipastigemüse | Büffelmozzarella

^{8,D,I}

15.50

DIAVOLA

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

^{8,D,I}

16.50

GAMBA

mit Bärlauch-Schmand | Black Tiger Chunks
Kirschtomaten | Babyspinat | rote Zwiebeln | Chili

^{8,D,I}

17.20

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino
Rucola | gehobelter Sommertrüffel

^{8,D,I,N,C}

22.50



PASTA

TAGLIATELLE TARTUFO

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

8,A,D,E,I

21.90

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 9.50

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

20.90

GNOCCHI E MANZO

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

8,A,D,E,I

23.90

PANZEROTTI RIPIENI DI ASPARAGI

Panzerotti gefüllt mit Ricotta, grünem Spargel
in Nussbutter, Tomate & Estragon geschwenkt

8,A,D,E,I

18.90

RISOTTO PRIMAVERA

Cremiges Risotto mit gegrilltem grünem Spargel,
mariniertem Babyspinat,
pochiertem Landei & Trüffel-Pangrattato

8,D,E,I

21.90



HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,
an Bärlauch-Kartoffelstampf und Sous Vide gegarte Bundmöhren

8,A,D,E,I

28.90

SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratener Lammrücken im Kräutermantel
getrüffelte Kohlrabi-Spaghetti,
gebratene Polenta & Jus de Provence

8,D,I,E,

33.90

POULET DE MAIS FARCI

Maispoularde gefüllt mit Mozzarella & getrockneten Tomaten
auf Fregola Sarda & Zucchinirollchen

8,A,D,E,I

24.50

SALTIMBOCCA

Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel gebraten,
an cremigem Risotto mit jungen Erbsen,
Rucola & Grana Padano-Späne

2,8,D,E,I

21.50

"ALTO ADIGE"

Kalbschnitzel gefüllt mit Taleggio in Butterschmalz gebacken,
mit gegrillter Zitrone | frittierten Kapern | Preiselbeeren
an leichtem Kartoffel-Radieschen-Salat & Frühlingslauch

A,D,E,I,L

27.90

STEAK DE DOS DE CERF

Rosa gebratenes Hirschrückensteak
an glaciertem Rhabarber, Zuckerschoten,
Kartoffelbaumkuchen & Morchelrahmsauce

A,D,E,I

35.50



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER & VOM FELD «

FILETTO DI BRANZINO

Gebratene Wolfsbarschfilets auf Venere Reis
mit jungem Blattspinat,
Beurre Blanc & confierten Tomaten

^{8,D,E}
29.50

SANDRE FRIT

Gebratene Zanderfilets auf Lauch-Erdbeer-Ragout,
Pomme macaire & leichte Zitronen-Buttersauce

^{8,A,D,E,I}
27.50

BOUILLABASSE FACON RIVA

Sud al a Bouillabaisse mit Frühlingsgemüse,
Edlen Fischstücken, Meeresfrüchten, dazu geröstetes Brot & Safran Aioli

^{8,D,E}
25.90

INVOLTINI DI SUOLA AL VAPORE

Gedünstete Seezungenröllchen
an 2erlei Spargel,
mit Kartoffeln & Weißwein Schaum

^{8,D,E}
36.50

QUICHE DE PRINTEMPS **VEGAN**

Quiche von weißem & grünem Spargel,
Kirschtomaten dazu ein kleiner Salat & Bärlauch Dip

^{E,I,M,}
19.90



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
300 g ENTRECÔTE BIO	42.50
200 g Färsen RINDERFILET	41.50
200 g Taleggio-BEEF-BURGER BIO	17.50

im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen

mit Römersalat, Strauchtomate, Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln & Taleggio

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

GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips	4.50
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,8}	
Sweet Fries.....	6.10
mit Limetten-Dip ^{1,2,8}	
Kartoffelstampf.....	5.20
mit Bärlauch	
Petit Salade	4.90
Normal oder Caesar ^{2,3,4,8,A,D,E}	
Grüner Spargel	6.90
Gebratene Pilze mit Zwiebeln.....	5.20
Gegrillte Black Tiger Garnele	3.50
Junger Blattspinat	5.20
mit Zwiebeln & Knoblauchbutter	
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

9.00

PANNA COTTA BACIA LA FAVA TONCA

Tonkabohnen-Panna Cotta an Rhabarberagout & Himbeersorbet

8,D,K,I

10.50

CHOCO SOUFFLÉ

Handgeschlagenes Schokoladensoufflé,

an Erdbeersalat & Safraneiscreme

(braucht ein paar Minuten)

8,A,D,K,I

13.00

FROMAGE DE CHEVRE AVEC UNE DIFFERENCE

Ziegenfrischkäse-Parfait

mit weißem Spargelsalat & Amarettinirunch

8,A,D,I,K

12.50



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 Glutenthaltiges Getreide
I 1Weizen, I2 Dinkel, I 3Roggen I 4Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
K1Mandel,K2Haselnuß,K3Wallnuß,
K4Pistazien,K5 Cashew Kerne
- 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, I

Q