



APÉRITIF EMPFEHLUNG

RIVA Sunset

Ramazotti Rosato, San Bitter Rosso,
Zitronensaft, Prosecco, Basilikum
7.90

Bella Tonic

Belsazar Rosé Wermut,
Schweppes Dry Tonic, Orange, Rosmarin
7.90

DIGESTIF EMPFEHLUNG

"FRANZI"

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

GIN EMPFEHLUNG AUS DEM NORDEN

"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

EIN HOPFENGRUB AUS DEM ALLGÄU

Oberdorfer Hell 0,5

aus der Flasche
5.90



CUVERT

3erlei Dips, Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum,
Oliven Tapenade & Auberginencreme

^{D,L}
7.90

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

Feines Tomatenconcasse mit roten Zwiebeln, Basilikum
auf getoastetem Ciabatta

^{E,L}
10.90

FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Feta mit roten Zwiebeln
Kalamataoliven, Käutern & kleinem Salat

^{8,D,L1}
11.90

ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Fenchel, Pimentos,
Kalamataoliven, Artischockenherzen,
Kapernäpfel & Aioli

^{2,3,5,E,I}
14.90

mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia ^{2,3,4} + 7.20
mit ca. 125g Mozzarella di Buffala & confierten Kirschtomaten + 8.50

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse auf gegrillter Wassermelone,
Rucola & Passionsfruchtgel

^{E,L}
13.50

MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Büffelmozzarella auf einem Salat von bunten Tomaten,
Erdbeeren, grünen Oliven & Rucola

^{8,A,D,E,L1}
14.50



VORSPEISEN

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Trüffelcreme,
Pangratatto, Rucola & Grana Padano

^{8,D,L1}
15.20

COQUILLE FRIT

Gebratene Jacobsmuschel und Schweinebauch
auf Petersilienwurzelcreme & Weißweinschaum

^{8,D,E}
16.20

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

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

^{8,2,3,D,E,L1}
15.90

SALAT

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Himbeer-Dressing,
Radieschen, Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,
geröstete Kerne & Croûtons

^{L1,E,L}
8.90 | 11.50

CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

^{2,3,4,8,A,D,E,L1}
9.50 | 12.50

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 9.50

mit gebratener Maispoularde

+ 8.90

mit Falafel von Kichererbsen

+ 6.50



SUPPE

SOUPE À LA TOMATE

Suppe von gelben Tomaten,
gezupfter Büffelmozzarella und Basilikum

8,D,E
9.00

SOUPE AU PAPRIKA

Geräucherte Paprikasuppe
mit gebackenen Würfeln von der Ochsenbacke

A,D,E,L1
9.90

SOUPE AU GIROLLES

Cremesuppe von Pfifferlingen
mit Croûtons und Kräutern

A,D,E,L1
8.50

VEGI&VEGAN

PANZEROTTI

gefüllt mit Ziegenkäse,
gebratene Pfifferlinge und getrocknete Aprikose
in Kräuter-Nussbutter geschwenkt

8, A, D, E, L1
18.90

RISOTTO PRIMAVERA

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

8, D, E, L1
21.90

POIVRONS FARCIS VEGAN

Gefüllte Paprika mit Sin Carne auf Rucolabett,
Kartoffelwürfeln und Kräuter-Dip

E,I,M
19.90



PIZZA

PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT

Büffelmozzarellacreme, Serranoschinken, Pfifferlinge
rote Zwiebeln, Rucola-Topping

8,D,L1,G

14.90

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo, Antipastigemüse, Büffelmozzarella

8,D,L1

15.50

DIAVOLA

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

8,D,L1

16.50

GAMBA

schwarzer Knoblauch-Schmand, Black Tiger chunks
Kirschtomaten, Babyspinat, rote Zwiebeln, Chili

8,D,L1,N,C

17.20

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand, Rindercarpaccio, Pecorino
Rucola, gehobelter Sommertrüffel

8,D,L1

22.50

BURGER

TALEGGIO BURGER

BEEF oder CHICKEN

im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen

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

17.50

mit Steakhouse Frites

+ 4.50

mit Sweet Fries & Limetten-Dip

+ 6.10



PASTA

PASTA POMODORO

Frische Spaghetti in Tomaten-Buttersauce
mit frischem Basilikum

16.90

mit ca. 125g Mozzarella di Bufala + 8.50

TAGLIATELLE TARTUFO

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

8,A,D,E,L1
19.90

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen
+ 9.50

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen
+ 9.50

Carpaccio vom Rind
+ 9.50

CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

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

2,3,8,A,D,E,L1
20.90

PASTA VONGOLE

Tagliatelle mit Venusmuscheln in Weißwein-Olivenölsud,
Rucola und Kirschtomaten

8,A,D,E,L1
22.90

GNOCCHI E MANZO

Kräuter-Gnocchi mit gebratenen Pfifferlingen,
getrocknete Tomaten, Perlzwiebeln,
rosa gebratenen Rindersteakstreifen & Balsamicoperlen

8,D,E,L1
24.90



HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratener Lammrücken unter der Zitronenpfefferkruste
an Jus de Provence auf Artischockenmousseline,
in Weißwein gedünsteter Fenchel, Wurzeln & Frühlauch

8,D,L1,E

34.90

MAISPOULARDE

gefüllt mit Mozzarella & Kräutern
auf getrüffeltem Kartoffelstampf, Babyspinat & Jus

8,A,D,E,L1

24.50

SALTIMBOCCA

Gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel
cremigies Risotto mit jungen Erbsen,
Rucola, Salbei-Nussbutter & Grana Padano-Späne

2,8,D,E

21.50

"ALTO ADIGE"

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken
an leichtem Kartoffelsalat & gegrilltem Romanasalatherz,
Grill-Zitrone, frittierte Kapern, Preiselbeeren

8,A,D,E,L1,L

27.90

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,
weiße Bohnencremesautierten, Pfifferlingen & Pfefferknusper

8,A,D,E,L1

28.90

RINDERFILET

gebratenes 200g Rinderfilet,
getrüffelter Kartoffelstampf mit grünem Spargel & Jus

2,8,A,D,E,I

49.50

STEAK FRITES

Gegrilltes 300g Entrecote mit Pommes
kleinem Salat & Sauce Bernaise

8,C,N,E

45.90



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER «

FILETTO DI BRANZINO

Gebratene Wolfsbarschfilets mit Artischocken,
getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln,
Kartoffelcroûtons und Kräuter-Buttersauce

8,D,E,I
29.50

SANDRE FRIT

Gebratenes Zanderfilet mit Beure Rouge, Brombeeren,
Kartoffel-Speckstampf & Pfifferlingen

2,8,A,D,E,I
27.50

BOUILLABASSE FACON RIVA

Sud a la Bouillabaisse mit Frühlingsgemüse,
edlen Fischstücken, Meeresfrüchten,
geröstetes Ciabatta & Safran Aioli

8,C,N,E
25.90

VIVANEAU

Gegrilltes Red Snapperfilet mit gegrillter Wassermelone
an cremigem Vanille-Risotto & Weißweinschaum

8,D,E
33.50

POËLÉE DE CREVETTES

1 Kilo Garnelen, mit Kopf und Schale gegrillt
dazu geröstetes Ciabatta & dreierlei Saucen

8,2,3,D,E,1
49.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Luftige Mascarponecreme

geschichtet mit in Espresso & Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,L1

9.00

PANNA COTTA BACIA LA FAVA TONCA

Tonkabohnen-Panna Cotta

an gelben Vanille-Tomaten & Himbeersorbet

8,D,K1,L1

10.50

MOUSSE AU CHOCOLAT AVENTURE

Weißer Schokoladen-Olivenöl-Mousse mit Schokoladenblättern,

Erdbeeren & Gurken-Estragon-Sorbet

8,A,D,K1,L1

13.00

SABAYONE

Geflämmte Sabayone

mit marinierten Beeren & Minzsorbet

A,D,L1,K1

12.50

FROMAGE

Käse nach Tagesangebot

mit Feigensenf, frischen Früchten & Ciabatta

D,L1,

9.90



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,K3Walnuß,
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