



EMPFEHLUNG

APERITIV

DejaVu Spritz

DejaVu, Zitronensaft, Rosmarin, Grapefruit mit Tonic
0,15l 8.50

Rhubarb Negroni

Campari, Antica Formula, de Kyper sour Rhubarb
9.90

RIVA EISTEE

frisch aufgegossener Schwarztee, verfeinert mit Zitrone, Orange,
Minze und Vanillie
0,4l 4.90

SOMMERMENÜ

VORSPEISE

gegrillte Jakobsmuschel und Wassermelone,
mit Wakame, sowie Passionsfrucht Gel

HAUPTGANG

sous Vide gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel
mit gebratenen Pfifferlingen und Schnittlauch-Kartoffelstampf

DESSERT

karamellisierter Pfirsich
mit Topfenmousse und Basilikumeis

Dazu reichen wir wahlweise ein Glas 0,15 von unseren
Q EINS Müller Thurgau oder Q ZWEI Spätburgunder
und zum Abschluss einen Ramazzotti auf Eis und Zitrone.

3-Gang-Menü
48.50



TERRASSEN HAPPEN

von 15.00-21.00 UHR

(auch drinnen)

PROSCIUTTO CRUDO

roher Schinken aus der Steiermark
hauchdünn geschnitten (50g) mit Kalamata Oliven

²
8.90

CARNE

Chorizo, würzige Hackbällchen, Serranoschinken,
Datteln im Speckmantel mit geröstetem Ciabatta und Aioli

^{2,3,5,E,11}
11.90

POISSON

gegrillte Gambas, Pulpo, Jacobsmuschel, gebackene Calamaretti Ringe
mit geröstetem Ciabatta und Aioli

^{E,11}
12.90

FROMAGE

Pecorino, Bergkäse, Grana Padano, geröstetes Ciabatta und Feigensenf

^{8,0,11}
10.90



VORSPEISEN

PROSCIUTTO CRUDO

roher Schinken aus der Steiermark
hauchdünn geschnitten (50g) mit Kalamata Oliven

²
8.90

ANTIPASTI

gegrilltes, mariniertes Gemüse
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, grüner Spargel, Pimentos,
Kalamata-Oliven, Artischockenherzen, Kapernäpfel und Aioli

^{2,3,5,E,11}
15.90

mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia ^{2,3,4} + 8.50
mit ca. 125g Mozzarella di Buffala und confierten Kirschtomaten + 8.90

BRUSCHETTA

feines Tomaten-Concassée mit roten Zwiebeln und Basilikum
auf geröstetem Ciabatta

^{E,11}
7.90

FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Hirtenkäse mit roten Zwiebeln
Kalamata Oliven, Kräutern, kleinem Salat und geröstetem Ciabatta

^{8,6,D,E,11,L}
11.90

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

karamellierter Ziegenkäse an gegrillter Wassermelone
mit Rucola, grüne Oliven mit Passionfrucht Gel

^{E,11}
13.90

MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Büffelmozzarella auf Salat von Pfifferlingen,
Pfirsich und Rucola mit Passionfrucht Gel

^{8,D,E,11}
11.90



VORSPEISEN

CARPACCIO

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Limettencreme,
Croûtons, Rucola und Grana Padano

8,D,I1
16.90

COQUILLE FRIT

gegrillte Jakobsmuschel und Wassermelone,
mit Wakame sowie Passionsfrucht Gel

8,D,E,I1
16.90

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

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

8,2,3,15,D,E,I1
17.90

SALAT

MESCLUN SALADE

zarte Pflücksalate in Himbeerdressing,
Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,
geröstete Kerne und Croûtons

I1,E,L
10.90 | 13.50

CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,
Anchovis und Kapernäpfeln

2,3,4,8,A,D,E,L,I1
11.50 | 14.50

mit gegrillter Black Tiger Garnele + 3.70

mit gebratener Maispoularde + 8.90

mit Falafel von Kichererbsen + 6.90



SUPPE

SOUPE À LA TOMATE

Suppe von Strauchtomaten,
gezupfter Büffelmozzarella und Basilikum

^{8,D,E}
7.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele
+ 3.70

SOUPE

getrüffelte Blumenkohlcremesuppe mit Petersilienöl

^{A, D, E, 11}
7.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele
+ 3.70

VEGI UND VEGAN

PANZEROTTI

gefüllt mit Pfifferlingen in gebräunter Butter mit Kräutern geschwenkt
und Pecorino

^{8, A, D, E, 11}
20.90

RISOTTO PRIMAVERA

cremigtes Risotto mit gegriltem grünem Spargel, mariniertem Babyspinat,
pochiertem Landei und Trüffel-Pangrattato

^{8, 15, D, E, 11}
23.90

ASPERAGO **VEGAN**

gebackener Tempura-Spargel, Salat von der Kartoffel, Radieschen,
und Frühlauch in Dijonsenf-Vinegrette dazu Bärlauchdip

^{E, 11, M}
21.90



PIZZA

PIZZA CLASSICO

Margherita 11.50, Salami 12.90, Tonno 13.90,
Proscuitto e Funghi 13.90, Hawaii 14.90
8,D,I1

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo, Antipastigemüse, Büffelmozzarella
8,D,I1
16.90

DIAVOLA

Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Calabrese Salami
Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln
8,D,I1
17.50

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand, Rindercarpaccio, Pecorino, Rucola, Sommertrüffel
8,D,I1
23.90

PINSA

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.
Er wird mit der Hand zerdrückt und vorgebacken.

PINSA CRUDO

Feta-Schmandcreme, Serranoschinken, gebratene Pfifferlinge
rote Zwiebeln und Rucola
8,D,I1,G
17.90

PINSA GAMBA

Kräuter-Schmand, Black Tiger Chunks
Kirschtomaten, Babyspinat, rote Zwiebeln und Chili
8,D,I1,N,C
18.90



BURGER

TALEGGIO BURGER

BEEF oder CHICKEN

im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen mit Römersalat, Strauchtomate,
Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln und Taleggio

18.90

mit Steakhouse Frites + 5.90 / Sweet Fries & Limetten-Dip + 6.70

PASTA

PASTA CLASSICO

frische Spaghetti

in Tomaten-Buttersauce mit frischem Basilikum 13.90

oder cremiger Zitronensauce 13.90 **oder** mit Basilikumpesto 13.90

oder mit Hirsch-Bolognese 15.50

TAGLIATELLE TARTUFO

Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt
mit Sommertrüffel & Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,11

19.90

CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce

mit salzintensivem Guanciale-Speck und grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,11

21.90

GNOCCHI ALLE ERBE

hausgemachte Kräuter-Gnocchi mit gebratenen Pfifferlingen,
Kirschtomaten, roten Zwiebeln,
Rucola und Balsamicoperlen

8,D,E,11

19.90

PASTA UPGRADES

mit gehobeltem Grana Padano + 1.70

mit gegrillter Black Tiger Garnele + 3.70

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen + 8.50

auf Carpaccio vom Rind + 9.50

mit ca. 125g Mozzarella di Bufala + 8.90



HAUPTGERICHTE

SELLA D'AGNELLO

rosa gebratener Lammrücken
auf Artischocken-Tomaten-Ragout mit Kartoffel-Kräuter Krapfen und Jus
8,15,D,I1,E
29.50

MAISPOULARDE

gebraten, mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut
auf Oliven Kartoffelstampf mit roter Paprika und Jus
8,15,A,D,E,I1
23.50

SALTIMBOCCA

gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,
cremigies Pfifferlings Risotto mit Rucola,
Salbei-Nussbutter und Grana Padano Späne
2,8,15,D,E
22.90

LA COTOLETTA VIENNESE

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken
an leichtem Kartoffelsalat mit Rucola und Radischen,
Grill-Zitrone, frittierte Kapern und Preiselbeeren
8,15,A,D,E,I1,L
29.90

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce
mit wildem Brokkoli und Fregola Sarda
8,15,A,D,E,I1
29.90

FILETTO DE VITELLO

Sous Vide gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel
mit gebratenen Pfifferlingen und Schnittlauch-Kartoffelstampf
8,15,D,E,I1
29.50

STEAK & FRITES

gegrilltes 300g Entrecote (fetthaltig) mit Pommes
kleinem Salat und Café de Paris Butter
8,C,N,E
44.50



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER «

GAMBERI RUSTICI

1 KG Garnelen

-mit Kopf und Schale-

mit Knoblauch und Chili, in Olivenöl gebraten,
dazu Grillzitrone, derierlei Dips und Ciabatta

8,15,D,E,C,11

49.90

FILETTO DI ORATA

gebratenes Doradenfilet mit Petersilienöl,
auf Casoulette von Möhren, Bohnen, Zuckerschoten
und Kichererbsencreme

2,8,A,D,E,11

26.90

BOUILLABAISSE FACON RIVA

Sud a la Bouillabaisse mit Frühlingsgemüse,
edelfischstücken, Meeresfrüchten,
geröstetes Ciabatta und Safran Aioli

8,15,C,N,E,11

19.90

RISOTTO ALLA POLPA DI SALMONE

gebratene Lachstranche auf
Pulpo-Risotto mit Babyspinatsalat
und Safran-Weißweinschaum

8,15,D,E,11

27.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

luftige Mascarponecreme geschichtet
mit Espresso und Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,11

9.90

CRÈME BRÛLÉE PASSION

Crème Brûlée von der Pasiionsfrucht mit Kakaosorbet

8,D,K1,11

11.50

CARAMEL À LA PÈCHE

karamellisierter Pfirsich
mit Topfenmousse und Basilikumeis

10.50

A,D,11,15,K1

FROMAGE

Käse nach Tagesangebot
mit Feigensenf, frischen Früchten und Ciabatta

D,11,

11.00

MINI-DESSERT

nach Tageslaune...

5.90



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
15. mit Alkohol

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
I 1 Weizen, I 2 Dinkel, I 3 Roggen I 4 Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
K1 Mandel, K2 Haselnuß, K3 Walnuß,
K4 Pistazien, 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

