

VORSPEISEN STARTERS

Focaccia `riva style` Tomate Parma	8
Focaccia `riva style` tomato parma ham	
+ Tunacrème/ tuna cream	4
+ Aioli/ aioli	3
+ Oliven/ olives	3,5
Ganzer Kopfsalat (für 2 Personen)	12
Dijon-Senf Sauce Croûtons	
Lettuce (for 2 persons)	
Dijon-mustard sauce croûtons	
Burrata	13,5
Tomate Basilikumpesto	
Burrata	
Tomato basil pesto	
Crunchy Shrimps Salat	17,5
Spice bean cream Sesam	
Crunchy Shrimps salad	
Spice bean cream sesame	
Carpaccio vom US Beef	14,5
Rucola Parmesan	
Carpaccio of US beef	
Rocket salad parmesan	
Tuna Tataki `new style`	19,5
Yuzu plumb sauce Chili	
Tuna Tataki style `new style`	
Yuzu plumb sauce chili	
Lachssashimi warm mariniert	17,5
Wakame - Algensalat Wasabi Ingwer	
Salmon sahimu warm marinated	
Wakame alga salad wasabi ginger	

Thunfischtatar	19,5
Avocado Sesamalgen	
Tuna tatar	
Avocado sesame alga	
Classic Ceasar's Salad	
Parmesan Sardellen Croûtons	14
+ Putenbruststreifen	16,5
+ Gambas	18,5
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of turkey breast	
+ prawns	
Vitello tonnato	17,5
Rosa Kalbfleisch Thunfischcrème Kapernäpfel	
Vitello tonnato	
Veal meat tuna cream caper - apples	
Rote Beete Carpaccio	13,5
Trüffelcrème Parmesan	
+ Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäsetaler	16,5
Beet root carpaccio	
Truffle cream parmesan cheese	
+ wild herb salad gratinated goat cheese fritter	
Feldsalat	16
Kartoffel Trüffeldressing Speck Croûtons	
Lamb`s lettuce	
Potato truffle dressing bacon croûtons	
Gambas al ajillo	18,5
Knoblauch Chili geröstetes Brot	
Gambas al ajillo	
Garlic chili roasted bread	

SUPPEN SOUPS

Kürbis - Ingwersuppe	9,5
Garnelen	
Pumpkin - ginger soup	
Shrimps	
Tafelspitzconsommé	9,5
Markklößchen	
Boiled beef broth	
Marrow dumplings	
Tomatencrèmesuppe	8,5
Basilikumsahne	
Cream of tomato soup	
Basil cream	
Fischeintopf kleine Portion	17
Fischeintopf große Portion	19
Tomate Krustentiere Röstbrot Aioli	
Fish Stew (small or big portion)	
Tomato crustaceans roasted bread aioli	

SNACKS SNACKS

Süßkartoffelpommes	9,5
Trüffelmayo	
Sweet potato french fries	
Truffle mayo	
Trüffelpommes	9,5
Parmesan	
Truffled french fries	
Parmesan	

ZWISCHENGERICHTE ENTREMETS

Risotto nero	21,5
Pulpo Orange Paprika	
Risotto nero	
Pulpo orange pepper	
Spaghetti Gambas	21,5
Tomate Knoblauch Chili	
Spaghetti prawns	
Tomato garlic chili	
Rigatoni Rinderfiletspitzen Arrabiata style	22
Rigatoni beef tips Arrabiata style	
Tagliarini Trüffel	19,5
Frische Trüffel Parmesan	
Tagliarini truffle	
Fresh truffles parmesan	
Paccheri Bolognese	18,5
Frische Chilicrème Hackfleisch	
Paccheri Bolognese	
Fresh chili cream minced meat	
Orechiette Salsicchia	19
Tomate Brokkoli	
Orechiette salsicchia	
Tomato broccoli	
Trüffel - Kartoffelpüree	19,5
Spiegelei	
Truffled mashed potatoes	
Fried egg	
Himmel & Äd	16,5
Blutwurst Kartoffelpüree Apfel Zwiebel	
Bloody sausage mashed potatoes apple onion	

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Geschmorte Lammschulter 'Ibiza Style'	26,5
Mediterranes Gemüse Kartoffeln Braised leg of lamb 'Ibiza style' Mediterranean vegetable potatoes	
Kikok Hähnchenbrust	25,5
Reis gelber Curry Paprika Koriander Kikok chicken breast Rice curry pepper coriander	
Wiener Schnitzel 'Original'	26
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren Escalope Vienna style 'original' Fried potatoes with bacon cucumber salad cranberries	
Thunfischsteak	31
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos Tuna steak Alga sesame glass noodles ginger coco	
Loup de mer Filet	28,5
Kaiserschoten Lauch - Kartoffelpüree Fillet of loup de mer Snow peas mashed potatoes and leek	
Loup de mer in Salzkruste ab 2 Personen	pro 100 g € 8
Kartoffelpüree Spinat (ca. 40 min Zubereitungszeit) Loup de mer in salt crust 2 (+) persons Mashed potatoes spinach (ca. 40 min preparation time)	

GRILL BARBECUE

Rinderfilet 180g	31,5
Rinderfilet 300g	40,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
Beef fillet 180g	
Beef fillet 300g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
US Rinderfilet 250g	52,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
US beef fillet 250g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
Lammkaree Kräuterkruste	32
Kartoffelgratin Bohnen Thymianjus	
Saddle of lamb herb crust	
Gratinated potatoes beans thyme jus	
Sirloin Flapsteak US	29,5
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise	
Sirloin Flapsteak US	
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (für 2 Personen)	98
Salat belgische Fritten Trüffeljus Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
Salad french fries truffle jus sauce Béarnaise	
Kalbskotelett	34,5
Püree Möhren	
Cutlet of veal	
Mashed potatoes carrots	
Saucen extra/ extra sauces	
+ Sauce Béarnaise/ sauce Béarnaise	3,5
+ Trüffelsauce/ truffled sauce	5,5
+ Cognac Pfeffersauce/ cognac pepper sauce	4

PIZZA

'riva style'	16,5
Salsiccia Salami piccante Champignons Zwiebeln Parmesan Italian fennel sausage spicy salami mushrooms onions parmesan	
Bianca	14,5
Mozzarella Kräuterseitlinge Landschinken Mozzarella herb mushrooms country ham	
Caprese	13
Tomate Mozzarella Basilikum Rucola Parmesan Tomatoes mozzarella basil rocket salad parmesan	
Parma	16,5
Rucola Parmesan Parmaschinken Rocket salad parmesan parma ham	
Palermo	14,5
Kochschinken Champignons Artischocken Sardellen Boiled ham mushrooms artichokes anchovies	
Margherita	10,5
4 Stagioni	14,5
Artischocken Kochschinken Champignons Thunfisch Artichokes boiled ham champignons tuna fish	
Salami piccante	12,5

Casareccia	15
Thunfisch Kirschtomaten Oliven Parmesan Zwiebeln	
Tuna fish cherry tomatoes olives parmesan onions	
Siciliana	13,5
Sardellen Kapern Oliven	
Anchovies capers olives	
Quattro formaggi	14
Campagnola	13
Spinat Salsiccia Champignons Paprika	
Spinach italian fennel sausage mushrooms pepper	
Trüffel	19,5
Kräuterseitling Trüffel	
Herb mushrooms truffles	
Gigi	14,5
Thunfisch Zwiebeln Artischocken Paprika	
Tuna onions artichokes pepper	
Vegetariana	14
Gemüse Tomaten	
Vegetarian	
Vegetables tomatoes	

DESSERT/KÄSE SWEETS/ CHEESE

Crème brûlée von Papua - Neuguinea - Vanille	13,5
Schokoladeneis Crème brûlée of Papa – New Guinea vanilla Chocolate ice cream	
riva`s Klassiker Vanilleeis Crème 'Pure' (2 Personen)	16,5
Schokoladensauce Vanilla ice cream ‚pure‘ (2 persons) Chocolate sauce	
Hausgemachter Apfelstrudel	12,5
Vanillesauce Rum Rosinen Home made apple cake Vanilla sauce rum rasins	
Tiramisu „classic“	9
Tiramisu “classic”	
Mousse & gebackener Brownie von der Zartbitterschokolade	12,5
Vanillecrème Beeren Mousse & baked brownie of dark chocolate Vanilla cream berries	
Pflaumenragout Crumble	11
Griechischer Joghurt Plumb ragout crumble Greek jogurt	

Panna Cotta „classic“	je 5,5
panna cotta “classic”	
Mango Coulis/ mango coulis	
Himbeer Coulis/ raspberry coulis	
Gebackener Krapfen	12
Nutella Zimt Zucker	
Baked pastry	
Nut nougat cream cinnamon sugar	
Sorbet mit Früchten	je Kugel 4
sorbet with fruits	each ball 4
Mangosorbet/ mango sorbet	
Mandarinensorbet/ mandarin sorbet	
Himbeeresorbet/ raspberry sorbet	
Zitronen - Joghurtsorbet	
Lemon - yogurt sorbet	
+ Prosecco/ sparkling wine	8,5
+ Wodka/ Vodka	9,5
+ Champagner/ champagne	14,5
Käseauswahl	19,5
Feigensenf Trauben Grissini	
Selection of cheese	
Fig mustard grapes grissini	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Im Hinblick auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten beraten wir Sie gern.

Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte.

All prices including VAT.

Please ask for our allergen menu due to any allergens or nutrition incompatibilities.