

## VORSPEISEN STARTERS

<b>Focaccia `riva style` Tomate Parma</b>	9
<b>Focaccia `riva style` tomato parma ham</b>	
+ Tunacrème/ tuna cream	3,5
+ Aioli/ aioli	3
+ Oliven/ olives	3,5
<b>Ganzer Kopfsalat (für 2 Personen)</b>	12,5
Dijon-Senf Sauce Croûtons	
Lettuce (for 2 persons)	
Dijon-mustard sauce croûtons	
<b>Burrata</b>	14,5
Tomate Basilikumpesto	
Burrata	
Tomato basil pesto	
<b>Crunchy Shrimps Salat</b>	19,5
Spice bean cream Sesam	
Crunchy Shrimps salad	
Spice bean cream sesame	
<b>Carpaccio vom US Beef</b>	17,5
Rucola Parmesan	
Carpaccio of US beef	
Rocket salad parmesan	
<b>Tuna Tataki `new style`</b>	19,5
Yuzu plumb sauce Chili	
Tuna Tataki style `new style`	
Yuzu plumb sauce chili	
<b>Lachssashimi warm mariniert</b>	17,5
Wakame - Algensalat Wasabi Ingwer	
Salmon sahimu warm marinated	
Wakame alga salad wasabi ginger	

<b>Thunfischtatar</b>	19,5
Avocado Sesamalgen	
Tuna tatar	
Avocado sesame alga	
<b>Classic Ceasar's Salad</b>	
Parmesan Sardellen Croûtons	14
+ Putenbruststreifen	16,5
+ Gambas	19
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of turkey breast	
+ prawns	
<b>Vitello tonnato</b>	18,5
Rosa Kalbfleisch Thunfischcrème Kapernäpfel	
Vitello tonnato	
Veal meat tuna cream caper - apples	
<b>Gambas al ajillo</b>	19,5
Knoblauch Chili geröstetes Brot	
Gambas al ajillo	
Garlic chili roasted bread	
<b>Rote Beete Carpaccio</b>	13,5
Trüffelcrème Parmesan	
+ Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäsetaler	16,5
Beet root carpaccio	
Truffle cream parmesan cheese	
+ wild herb salad gratinated goat cheese fritter	
<b>Feldsalat</b>	15,5
Speck Croûtons lauwarmes Kartoffel – Trüffeldressing	
Lamb lettuce	
Bacon croutons potato – truffle dressing	

## SUPPEN SOUPS

<b>Klare Rindfleischsuppe</b>	13,5
Rindfleisch Markklößchen Gemüse	
Beef broth	
Beef dumplings vegetable	
<b>Samtsuppe von der Petersilienwurzel</b>	11,5
Blutwurst Croûtons	
Cream of parsley soup	
Black pudding croûtons	
<b>Fischeintopf kleine Portion</b>	17
<b>Fischeintopf große Portion</b>	19,5
Tomate Krustentiere Röstbrot Aioli	
Fish Stew (small or big portion)	
Tomato crustaceans roasted bread aioli	

## SNACKS SNACKS

<b>Süßkartoffelpommes</b>	9,5
Trüffelmayo	
Sweet potato french fries	
Truffle mayo	
<b>Trüffelpommes</b>	9,5
Parmesan	
Truffled french fries	
Parmesan	

## ZWISCHENGERICHTE ENTREMETS

<b>Risotto Edelfischragout</b>	23,5
Fenchel Safran	
Risotto fish ragout	
Fennel saffron	
<b>Spaghetti Gambas</b>	24,5
Tomaten Knoblauch Chili	
Spaghetti prawns	
Tomatoes garlic chili	
<b>Penne Rinderfiletspitzen Arrabiata style</b>	23,5
Penne beef tips Arrabiata style	
<b>Tagliarini Trüffel</b>	20,5
Frische Trüffel Parmesan	
Tagliarini truffle	
Fresh truffles parmesan	
<b>Paccheri Bolognese</b>	18,5
Frische Chilicrème Hackfleisch	
Paccheri Bolognese	
Fresh chili cream minced meat	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	17,5
Pancetta	
Spaghetti Carbonara	
Pancetta	
<b>Dinkelnudeln Lachs</b>	19,5
Baby Spinat Tomatenconcassée	
Spelt noodles salmon	
Baby spinach tomato concassée	

## HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

<b>Kikok Hähnchenbrust</b>	26,5
Reis gelber Curry Paprika Koriander Kikok chicken breast Rice curry pepper coriander	
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b>	24,5
Kartoffelpüree Spitzkohl Braised veal cheeks Mashed potatoes pointed cabbage	
<b>Wiener Schnitzel 'Original'</b>	26,5
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren Escalope Vienna style 'original' Fried potatoes with bacon cucumber salad cranberries	
<b>Thunfischsteak</b>	32,5
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos Tuna steak Alga sesame glass noodles ginger coco	
<b>Loup de mer Filet</b>	29,5
Erbsenpüree Kaiserschoten beurre blanc Fillet of loup de mer Mashed peas snow peas beurre blanc	
<b>Loup de mer in Salzkruste ab 2 Personen</b>	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

<b>Rinderfilet 180g</b>	33
<b>Rinderfilet 300g</b>	42,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
Beef fillet 180g	
Beef fillet 300g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
<b>US Rinderfilet 250g</b>	54,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
US beef fillet 250g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
<b>Irisches Lammkarrée</b>	37,5
Kartoffelgratin Ratatouille	
Saddle of Irish lamb	
Gratinated potatoes ratatouille	
<b>Sirloin Flapsteak US</b>	31
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise	
Sirloin Flapsteak US	
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise	
<b>US Porterhousesteak (für 2 Personen)</b>	99,5
Salat belgische Fritten Trüffeljus Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
Salad french fries truffle jus sauce Béarnaise	
<b>Kalbskotlett paniert</b>	34,5
Püree Vichykarotten	
Cutlet of veal	
Mashed potatoes with vichy carotts	
<b>Saucen extra/ extra sauces</b>	
+ Sauce Béarnaise/ sauce Béarnaise	4
+ Trüffelsauce/ truffled sauce	6
+ Cognac Pfeffersauce/ cognac pepper sauce	4,5
+ Jus Barolo	4

# PIZZA

<b>'riva style'</b>	16,5
Salsiccia Salami piccante Champignons Zwiebeln Parmesan Italian fennel sausage spicy salami mushrooms onions parmesan	
<b>Bianca</b>	14,5
Mozzarella Kräuterseitlinge Landschinken Mozzarella herb mushrooms country ham	
<b>Caprese</b>	13
Tomate Mozzarella Basilikum Rucola Parmesan Tomatoes mozzarella basil rocket salad parmesan	
<b>Parma</b>	16,5
Rucola Parmesan Parmaschinken Rocket salad parmesan parma ham	
<b>Porto</b>	15,5
Spinat Thunfisch Zwiebeln Chili Spinach tuna fish onions chili	
<b>Margherita</b>	10,5
<b>4 Stagioni</b>	14,5
Artischocken Kochschinken Champignons Thunfisch Artichokes boiled ham champignons tuna fish	
<b>Salami piccante</b>	12,5

<b>Casareccia</b>	15
Thunfisch Kirschtomaten Oliven Parmesan Zwiebeln	
Tuna fish cherry tomatoes olives parmesan onions	
<b>Regina</b>	18,5
Gambas Spinat	
Prawns spinach	
<b>Quattro formaggi</b>	14
<b>Spezial Gorgonzola</b>	16,5
Salsiccia frische Tomaten	
Italian fennel sausage fresh tomatoes	
<b>Trüffel</b>	20,5
Kräuterseitling Trüffel	
Herb mushrooms truffles	
<b>Gigi</b>	14,5
Thunfisch Zwiebeln Artischocken Paprika	
Tuna onions artichokes pepper	
<b>Vegetariana</b>	14
Gemüse Tomaten	
Vegetarian	
Vegetables tomatoes	



## DESSERT/KÄSE SWEETS/ CHEESE

<b>Crème brûlée von Papua - Neuguinea - Vanille</b>	13,5
Schokoladeneis Crème brûlée of Papa – New Guinea vanilla Chocolate ice cream	
<b>riva`s Klassiker</b>	
<b>Vanilleeis Crème 'Pure' (2 Personen)</b>	16,5
Schokoladensauce Vanilla ice cream ‚pure‘ (2 persons) Chocolate sauce	
<b>¼ Ananas</b>	9,5
Walnüsse Honig griechischer Joghurt ¼ Pineapple Walnuts honey greek jogurt	
<b>Tiramisu „classic“</b>	9
Tiramisu “classic”	
<b>Mousse &amp; gebackener Brownie von der Zartbitterschokolade</b>	13,5
Vanillecrème Beeren Mousse & baked brownie of dark chocolate Vanilla cream berries	
<b>New York Cheese Cake</b>	13,5
Blaubeeren Sorbet New York cheese cake Blueberries sorbet	
<b>Panna Cotta „classic“</b>	je 6,5
panna cotta “classic” Mango Coulis/ mango coulis Himbeer Coulis/ raspberry coulis	

<b>Gebackener Krapfen</b>	12
Nutella Zimt Zucker	
Baked pastry	
Nut nougat cream cinnamon sugar	
<b>Sorbet mit Früchten</b>	je Kugel 4,5
sorbet with fruits	each ball 4,5
Mangosorbet/ mango sorbet	
Mandarinensorbet/ mandarin sorbet	
Himbeeresorbet/ raspberry sorbet	
<b>Zitronen - Joghurtsorbet</b>	
<b>Lemon - yogurt sorbet</b>	
+ Prosecco/ sparkling wine	9,5
+ Wodka/ Vodka	10,5
+ Champagner/ champagne	16,5
<b>Käseauswahl</b>	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 Allergiker Karte.

All prices including VAT.

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