

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)	12,5
Dijon-Senf Sauce Croûtons	
Lettuce (for 2 persons)	
Dijon-mustard sauce croûtons	
Burrata	14,5
Tomate Basilikumpesto	
Burrata	
Tomato basil pesto	
Crunchy Shrimps Salat	18,5
Spice bean cream Sesam	
Crunchy Shrimps salad	
Spice bean cream sesame	
Carpaccio vom US Beef	16,5
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	19
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of turkey breast	
+ prawns	
Vitello tonnato	18,5
Rosa Kalbfleisch Thunfischcrème Kapernäpfel	
Vitello tonnato	
Veal meat tuna cream caper - apples	
Gambas al ajillo	19,5
Knoblauch Chili geröstetes Brot	
Gambas al ajillo	
Garlic chili roasted bread	
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	

SUPPEN SOUPS

Thai Chili Chicken Soup	9,5
Glasnudeln	
Thai Chili Chicken soup	
Glass noodles	
Getrübefelte Frühlingslauchsuppe	12,5
Croûtons	
Truffled spring leek soup	
Croûtons	
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 Edelfischragout	22,5
Fenchel Safran	
Risotto fish ragout	
Fennel saffron	
Tagliatelle Gambas	23,5
Grüner Spargel Orange Limette	
Tagliatelle prawns	
Green asparagus orange lime	
Penne Rinderfiletspitzen Arrabiata style	22,5
Penne 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	
Spaghetti Paganetti	19,5
Parmaschinken Chilicrème Tomate Basilikum	
Spaghetti Paganetti	
Parma ham chili cream tomato basil	
Orechiette Salsicchia	20
Tomate Brokkoli	
Orechiette salsicchia	
Tomato broccoli	

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Kikok Hähnchenbrust	25,5
Reis gelber Curry Paprika Koriander Kikok chicken breast Rice curry pepper coriander	
Geschmorter Kalbstafelspitz	24,5
Kartoffelpüree Spitzkohl Braised boiled fillet Mashed potatoes pointed cabbage	
Wiener Schnitzel 'Original'	26,5
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren Escalope Vienna style 'original' Fried potatoes with bacon cucumber salad cranberries	
Thunfischsteak	32,5
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos Tuna steak Alga sesame glass noodles ginger coco	
Loup de mer Filet	29,5
Spargel Risotto Fillet of loup de mer Asparagus risotto	
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	32,5
Rinderfilet 300g	41,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
Beef fillet 180g	
Beef fillet 300g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
US Rinderfilet 250g	54,5
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
US beef fillet 250g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
Lammfilet	28,5
Cous Cous Limetten Joghurt Dip	
Fillet of lamb	
Cous Cous lime yoghurt dip	
Sirloin Flapsteak US	29,5
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise	
Sirloin Flapsteak US	
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (für 2 Personen)	99,5
Salat belgische Fritten Trüffeljus Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
Salad french fries truffle jus sauce Béarnaise	
Kalbsfilet	34,5
Erbsen - Kartoffelpüree Pfifferlinge	
Fillet of veal	
Mashed potatoes with peas chanterelles	
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	
Aperetivo	14,5
Tomaten Sardellen Kapern Parmesan Tomatoanchovies capers parmesan	
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	
Parmigiana	14,5
Aubergine Parmesan Basilikum Eggplant parmesan basil	
Quattro formaggi	14
Crème fraîche	15,5
Crème fraîche Lachsstreifen frischer Chili Crème fraîche stripes of salmon fresh chili	
Trüffel	20,5
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	
¼ Ananas	9,5
Walnüsse Honig griechischer Joghurt ¼ Pineapple Walnuts honey greek jogurt	
Tiramisu „classic“	9
Tiramisu “classic”	
Mousse & gebackener Brownie von der Zartbitterschokolade	13,5
Vanillecrème Beeren Mousse & baked brownie of dark chocolate Vanilla cream berries	
Hausgemachte Erdbeerschnitte	13,5
Papua-Neuguinea Vanillezucker Erdbeerlimes Home made strawberry cake Papua-Neuguinea vanilla-sugar strawberry limes	
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 4,5
sorbet with fruits	each ball 4,5
Mangosorbet/ mango sorbet	
Mandarinensorbet/ mandarin sorbet	
Himbeeresorbet/ raspberry sorbet	

Zitronen - Joghurtsorbet	
Lemon - yogurt sorbet	
+ Prosecco/ sparkling wine	9,5
+ Wodka/ Vodka	10,5
+ Champagner/ champagne	16,5

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 Allergiker Karte.

All prices including VAT.

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