

VORSPEISEN STARTERS

Ofenfisches Pizzabrot	4,9
Pizza bread fresh from the oven	
+ Tunacrème/ tuna cream	3,9
+ Aioli/ aioli	2,9
+ Oliven/ olives	3,9
Ganzer Kopfsalat (für 2 Personen)	6,9 p.P.
Dijon-Senf Sauce Croûtons	
Lettuce (for 2 persons)	
Dijon-mustard sauce croûtons	
Burrata	11,9
Tomate Basilikumpesto	
Burrata	
Tomato basil pesto	
Crunchy Shrimps Salat	19,9
Spice bean cream Sesam	
Crunchy Shrimps salad	
Spice bean cream sesame	
Carpaccio vom US Beef	18,9
Rucola Parmesan	
Carpaccio of US beef	
Rocket salad parmesan	
Tuna Tataki `new style`	21
Yuzu plumb sauce Chili	
Tuna Tataki style `new style`	
Yuzu plumb sauce chili	
Lachssashimi warm mariniert	18,9
Wakame - Algensalat Wasabi Ingwer	
Salmon sashimi warm marinated	
Wakame alga salad wasabi ginger	

Thunfischtatar	19,9
Avocado Sesamalgen	
Tuna tatar	
Avocado sesame alga	
Classic Ceasar's Salad	
Parmesan Sardellen Croûtons	14,9
+ Hähnchenstreifen	17,9
+ Gambas	19,9
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of chicken breast	
+ prawns	
Vitello tonnato	19,9
Rosa Kalbfleisch Thunfischcrème Kapernäpfel	
Vitello tonnato	
Veal meat tuna cream caper - apples	
Rote Beete Carpaccio	14,9
Trüffelcrème Parmesan	
+ Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäsetaler	18,9
Beet root carpaccio	
Truffle cream parmesan cheese	
+ wild herb salad gratinated goat cheese fritter	
Jahrgangssardinen	21,9
Schwarzbrot Butter	
Vintage pilchards	
wholegrain bread butter	
Bonito del norte „VENTRESCA“	21,9
Edelthunfischkonserve Schwarzbrot dicke weisse Bohnen	
Bonito del norte „VENTRESCA“	
High quality tuna fish tin wholegrain bread white beans	

10g Ossetra Imperial Kaviar	24,9
50g Ossetra Imperial Kaviar	149,9
125g Ossetra Imperial Kaviar	299
Toast & Schnittlauchcrème fraîche	
10g ossetra imperial caviar	
50g ossetra imperial caviar	
125g ossetra imperial caviar	
Toast & chives cream fraîche	
riva`s Kaviar Sandwichschnitte	98
gefüllt mit 30g Kaviar Toast Cheddar Lachs	
riva`s caviar Sandwich Toast	
stuffed with 30g caviar cheddar salmon	
Antipasti Classic (ab 2 Personen)	19,9 p.P.
Verschiedene Gemüse Burrata Carpaccio	
Vitello tonnato Gambas al ajillo	
Antipasti Exklusiv (ab 4 Personen)	22,9 p.P.
Verschiedene Gemüse Burrata Carpaccio	
Vitello tonnato Lachssashimi Thunfischtatar Pizza Trüffel	

SNACKS SNACKS

Süßkartoffelpommes 9,9

Trüffelmayo

Sweet potato french fries

Truffle mayo

Trüffelpommes 9,9

Parmesan

Truffled french fries

Parmesan

SUPPEN SOUPS

Thai Curry Chicken Suppe 13,9

Hähnchen Glasnudeln

Thai curry chicken soup

Chicken glass noodles

Fischeintopf kleine Portion 18,9

Fischeintopf große Portion 21,9

Tomate Krustentiere Röstbrot Aioli

Fish Stew (small or big portion)

Tomato crustaceans roasted bread aioli

ZWISCHENGERICHTE ENTREMETS

Risotto Edelfischragout	24,9
Fenchel Safran	
Risotto fish ragout	
Fennel saffron	
Spaghetti Gambas	25,9
Tomaten Knoblauch Chili	
Spaghetti prawns	
Tomatoes garlic chili	
Penne Rinderfiletspitzen Arrabiata style	24,9
Penne beef tips arrabiata style	
Tagliarini Trüffel	22,9
Frische Trüffel Parmesan	
Tagliarini truffle	
Fresh truffles parmesan	
Paccheri Bolognese	19,9
Frische Chilicrème Hackfleisch	
Paccheri Bolognese	
Fresh chili cream minced meat	
Bandnudeln	22,9
Lachs Zucchini Spinat Tomate	
Tagliatelle	
Salmon courgettes spinach tomato	
Fussili Norma	17,9
Burrata Aubergine	
Fussili Norma	
Burrata egg plants	

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Kikok Hähnchenbrust	27,9
Reis gelber Curry Paprika Koriander Kikok chicken breast Rice curry pepper coriander	
Geschmorter Kalbstafelspitz	28,9
Püree Spitzkohl Kräuterrahmsauce Braised boiled veal fillet mashed potatoes pointed cabbage herb cream sauce	
Wiener Schnitzel 'Original'	28,9
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren Escalope Vienna style 'original' Fried potatoes bacon cucumber salad cranberries	
Thunfischsteak	35,9
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos Tuna steak Alga sesame glass noodles ginger coco	
Loup de mer Filet	32,9
Erbsenpüree Kaiserschoten beurre blanc Fillet of loup de mer Mashed peas snow peas beurre blanc	
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	34,9
Rinderfilet 300g	44,9
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
Beef fillet 180g	
Beef fillet 300g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
US Black Angus Beef Filet GOP 250g	61,9
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
US Black Angus beef fillet GOP 250g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
Irisches Lammfilets	31,9
Gnocchi Basilikumpesto geschmorte Paprika Oliven	
Irish fillet of lamb	
Gnocchi basil pesto braised pepper olives	
Sirloin Flapsteak US	32,9
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise	
Sirloin Flapsteak US	
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (für 2 Personen)	119,9
Salat belgische Fritten Trüffeljus Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
Salad french fries truffle jus sauce Béarnaise	
Cordon bleu vom Kalbsrücken	32,9
Püree Vichykarotten	
Cordon bleu of back of calf	
Mashed potatoes vichy carrots	
Saucen extra/ extra sauces	
+ Sauce Béarnaise/ sauce Béarnaise	4,9
+ Trüffelsauce/ truffled sauce	6,9
+ Cognac Pfeffersauce/ cognac pepper sauce	4,9
+ Jus Barolo	4,9

PIZZA

'riva style'	16,9
Salsiccia Salami piccante Champignons Zwiebeln Parmesan Italian fennel sausage spicy salami mushrooms onions parmesan	
Caprese	13,9
Tomate Mozzarella Basilikum Rucola Parmesan Tomatoes mozzarella basil rocket salad parmesan	
Parma	16,9
Rucola Parmesan Parmaschinken Rocket salad parmesan parma ham	
Porto	15,9
Spinat Thunfisch Zwiebeln Chili Spinach tuna fish onions chili	
Margherita	11,9
4 Stagioni	14,9
Artischocken Kochschinken Champignons Thunfisch Artichokes boiled ham champignons tuna fish	
Salami piccante	13,9
Casareccia	15,9
Thunfisch Kirschtomaten Oliven Parmesan Zwiebeln Tuna fish cherry tomatoes olives parmesan onions	

Lombarda	16
Gorgonzola Spinat Walnuss	
Gorgonzola cheese spinach walnut	
Guanciaie	16
Guanciaie Rucolapesto Provolone	
Frutti di mare	19
Trüffel	23,9
Kräuterseitling Trüffel	
Herb mushrooms truffles	
Tropea	16
Ricotta rote Zwiebeln Spinat	
Ricotta red onions spinach	
Norma	14
Tomate frittierte Auberginen Parmesan	
Tomato fried egg plants parmesan	
Ricotta Salame	14,9
Ricotta Salami	
Ricotta Salami sausage	

DESSERT/KÄSE SWEETS/ CHEESE

Crème brûlée von Papua - Neuguinea - Vanille	13,9
Schokoladeneis Crème brûlée of Papa – New Guinea vanilla Chocolate ice cream	
riva`s Klassiker	
Vanilleeis Crème 'Pure' (2 Personen)	16,9
Schokoladensauce Vanilla ice cream 'pure' (2 persons) Chocolate sauce	
¼ Ananas	9,9
Walnüsse Honig griechischer Joghurt ¼ Pineapple Walnuts honey greek jogurt	
Tiramisu „classic“	9,9
Tiramisu "classic"	
Mousse & gebackener Brownie von der Zartbitterschokolade	13,9
Vanillecrème Beeren Mousse & baked brownie of dark chocolate Vanilla cream berries	
New York Cheese Cake	13,9
Blaubeeren Sorbet New York cheese cake Blueberries sorbet	
Panna Cotta „classic“ Früchte	je 9,9
panna cotta "classic" fruits	

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