

VORSPEISEN STARTERS

Focaccia `riva style` Tomate Parma	11,5
Focaccia `riva style` tomato parma ham	
+ Tunacrème/ tuna cream	3,5
+ Aioli/ aioli	2,5
+ Oliven/ olives	3,5
Ganzer Kopfsalat (für 2 Personen)	13
Dijon-Senf Sauce Croûtons	
Lettuce (for 2 persons)	
Dijon-mustard sauce croûtons	
Burrata	14,5
Tomate Basilikumpesto	
Burrata	
Tomato basil pesto	
Crunchy Shrimps Salat	19,5
Spice bean cream Sesam	
Crunchy Shrimps salad	
Spice bean cream sesame	
Carpaccio vom US Beef	18,5
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	18
Wakame - Algensalat Wasabi Ingwer	
Salmon sashimi warm marinated	
Wakame alga salad wasabi ginger	

Thunfischtatar	19,5
Avocado Sesamalgen	
Tuna tatar	
Avocado sesame alga	
 Classic Ceasar's Salad	
Parmesan Sardellen Croûtons	14,5
+ Putenbruststreifen	17,5
+ Gambas	19,5
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of turkey breast	
+ prawns	
 Vitello tonnato	19
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	14,5
Trüffelcrème Parmesan	
+ Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäsetaler	17,5
Beet root carpaccio	
Truffle cream parmesan cheese	
+ wild herb salad gratinated goat cheese fritter	
 Bonito del norte „VENTRESCA“	21,5
Edelthunfischkonserve Schwarzbrot dicke weisse Bohnen	
Bonito del norte „VENTRESCA“	
High quality tuna fish tin wholegrain bread beans	

10g Iranischer Kaviar	24
30g Iranischer Kaviar	68
50g Iranischer Kaviar	112
125g Iranischer Kaviar	279

Toast & Schnittlauchcrème

10g iranian caviar

30g iranian caviar

50g iranian caviar

125g iranian caviar

Toast & chives cream

Kaviar Sandwichschnitte 98

gefüllt mit 30g Kaviar Toast Cheddar Lachs

Caviar Sandwich Toast

Stuffed with 30g caviar cheddar salmon

Antipasti Classic (ab 2 Personen) 18,5 pro Person

Verschiedene Gemüse Burrata Carpaccio

Vitello tonnato Gambas al ajillo

Antipasti Exklusiv (ab 4 Personen) 23,5 pro Person

Verschiedene Gemüse Burrata Carpaccio

Vitello tonnato Lachssashimi Thunfischtatar Pizza Trüffel

SNACKS SNACKS

Süßkartoffelpommes 9,5
Trüffelmayo
Sweet potato french fries
Truffle mayo

Trüffelpommes 9,5
Parmesan
Truffled french fries
Parmesan

SUPPEN SOUPS

Petersilienwurzelcrèmesuppe 13,5
Croûtons geräucherter Lachs
Cream of parsley soup
Croûtons smoked salmon

Thai Curry Chicken Suppe 13,5
Hühnchen Glasnudeln
Thai curry chicken soup
Chicken glass noodles

Fischeintopf kleine Portion 18,5
Fischeintopf große Portion 21
Tomate Krustentiere Röstbrot Aioli
Fish Stew (small or big portion)
Tomato crustaceans roasted bread aioli

Ochsenschwanzessenz aus der Terrine serviert 25
Hausgemachte Ravioli
Oxtail essence served from tureen
Homemade ravioli

ZWISCHENGERICHTE ENTREMETS

Risotto Edelfischragout	24,5
Fenchel Safran	
Risotto fish ragout	
Fennel saffron	
Spaghetti Gambas	25,5
Tomaten Knoblauch Chili	
Spaghetti prawns	
Tomatoes garlic chili	
Penne Rinderfiletspitzen Arrabiata style	25
Penne beef tips Arrabiata style	
Tagliarini Trüffel	22,5
Frische Trüffel Parmesan	
Tagliarini truffle	
Fresh truffles parmesan	
Paccheri Bolognese	19,5
Frische Chilicrème Hackfleisch	
Paccheri Bolognese	
Fresh chili cream minced meat	
Dinkelnudeln	19,5
Gebratene Zucchini Oliven Minze	
Spelt noodles	
Fried courgettes olives mint	
Caramelle Birne Gorgonzola	22,5
Caramelle pear gorgonzola	

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Kikok Hähnchenbrust	26,5
Reis gelber Curry Paprika Koriander Kikok chicken breast Rice curry pepper coriander	
Geschmorter Kalbstafelspitz	27,5
Püree Spitzkohl Kräuterrahmsauce Braised boiled veal fillet Mashed potatoes pointed cabbage herb cream sauce	
Wiener Schnitzel 'Original'	28,5
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren Escalope Vienna style 'original' Fried potatoes bacon cucumber salad cowberries	
Thunfischsteak	34,5
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos Tuna steak Alga sesame glass noodles ginger coco	
Loup de mer Filet	31
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
Rinderfilet 300g	43
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	
Irishes Lammfilets	31,5
Gnocchi Basilikumpesto geschmorte Paprika Oliven	
Irish fillet of lamb	
Gnocchi basil pesto braised pepper olives	
Sirloin Flapsteak US	32
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise	
Sirloin Flapsteak US	
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (für 2 Personen)	119
Salat belgische Fritten Trüffeljus Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
Salad french fries truffle jus sauce Béarnaise	
Cordon bleu vom Kalbsrücken	32,5
Püree Vichykarotten	
Cordon bleu of back of calf	
Mashed potatoes vichy carotts	
Saucen extra/ extra sauces	
+ Sauce Béarnaise/ sauce Béarnaise	4
+ Trüffelsauce/ truffled sauce	6
+ Cognac Pfeffersauce/ cognac pepper sauce	4,5
+ Jus Barolo	4

PIZZA

'riva style'	16,5
Salsiccia Salami piccante Champignons Zwiebeln Parmesan	
Italian fennel sausage spicy salami mushrooms onions parmesan	
Mia	14,5
Ricotta frischer Spinat Pinienkerne	
Ricotta cheese fresh spinach pine kernels	
Caprese	13
Tomate Mozzarella Basilikum Rucola Parmesan	
Tomatoes mozzarella basil rocket salad parmesan	
Parma	16,5
Rucola Parmesan Parmaschinken	
Rocket salad parmesan parma ham	
Porto	15,5
Spinat Thunfisch Zwiebeln Chili	
Spinach tuna fish onions chili	
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	
Salsiccia	16,5
Salsiccia Broccoli Tomatensauce Cherrytomaten	
Fennel sausage broccoli tomato sauce cherry tomatoes	
Salami Speck	17,5
Salami piccante Speck Cherrytomaten Provolone Mozzarella Tomatensauce	
Salami piccante bacon cherry tomatoes provolone mozzarella tomato sauce	
Spezial Gorgonzola	16,5
Salsiccia frische Tomaten	
Italian fennel sausage fresh tomatoes	
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 Schokoladeneis Crème brûlée of Papa – New Guinea vanilla Chocolate ice cream	13,5
riva`s Klassiker Vanilleeis Crème 'Pure' (2 Personen) Schokoladensauce Vanilla ice cream 'pure' (2 persons) Chocolate sauce	16,5
¼ Ananas Walnüsse Honig griechischer Joghurt ¼ Pineapple Walnuts honey greek jogurt	9,5
Tiramisu „classic“ Tiramisu “classic”	9,5
Mousse & gebackener Brownie von der Zartbitterschokolade Vanillecrème Beeren Mousse & baked brownie of dark chocolate Vanilla cream berries	13,5
New York Cheese Cake Blaubeeren Sorbet New York cheese cake Blueberries sorbet	13,5
Panna Cotta „classic“ panna cotta “classic” Mango Coulis/ mango coulis Himbeer Coulis/ raspberry coulis	je 6,5

Gebackener Krapfen	12,5
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
Apfeltarte (Zubereitung ca. 20 min im Ofen)	15
Glasierter Calvadosapfel Rum Rosineneis	
Apple tarte (preparation time ca 20 min in the oven)	
Glazed Calvados apple rum rasin ice cream	
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.