

## VORSPEISEN STARTERS

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

<b>Thunfischtatar</b>	19,9
Avocado Sesamalgen	
Tuna tatar	
Avocado sesame alga	
<b>Classic Ceasar's Salad</b>	
Parmesan Sardellen Croûtons	14,9
+ Hähnchenstreifen	17,9
+ Gambas	19,9
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of chicken breast	
+ prawns	
<b>Vitello tonnato</b>	19,9
Rosa Kalbfleisch Thunfischcrème Kapernäpfel	
Vitello tonnato	
Veal meat tuna cream caper - apples	
<b>Rote Beete Carpaccio</b>	14,9
Trüffelcrème Parmesan	
+ Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäsetaler	18,9
Beet root carpaccio	
Truffle cream parmesan cheese	
+ wild herb salad gratinated goat cheese fritter	
<b>Sardinen aus der Dose</b>	21,9
Schwarzbrot Butter	
Vintage pilchards	
wholegrain bread butter	
<b>Bonito del norte „VENTRESCA“</b>	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	
<b>riva`s Kaviar Sandwichschnitte</b>	<b>98</b>
gefüllt mit 30g Kaviar Toast Cheddar Lachs	
riva`s caviar Sandwich Toast	
stuffed with 30g caviar cheddar salmon	
<b>Antipasti Classic (ab 2 Personen)</b>	<b>19,9 p.P.</b>
Verschiedene Gemüse Burrata Carpaccio	
Vitello tonnato Gambas al ajillo	
<b>Antipasti Exklusiv (ab 4 Personen)</b>	<b>22,9 p.P.</b>
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

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

## HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

<b>Kikok Hähnchenbrust</b>	27,9
Reis gelber Curry Paprika Koriander Kikok chicken breast Rice curry pepper coriander	
<b>Geschmorter Kalbstafelspitz</b>	28,9
Püree Spitzkohl Kräuterrahmsauce Braised boiled veal fillet mashed potatoes pointed cabbage herb cream sauce	
<b>Wiener Schnitzel 'Original'</b>	28,9
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren Escalope Vienna style 'original' Fried potatoes bacon cucumber salad cranberries	
<b>Thunfischsteak</b>	35,9
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos Tuna steak Alga sesame glass noodles ginger coco	
<b>Loup de mer Filet</b>	32,9
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>	34,9
<b>Rinderfilet 300g</b>	44,9
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
Beef fillet 180g	
Beef fillet 300g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
<b>US Black Angus Beef Filet GOP 250g</b>	68,9
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten	
US Black Angus beef fillet GOP 250g	
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots	
<b>Irische Lammfilets</b>	31,9
Gnocchi Basilikumpesto geschmorte Paprika Oliven	
Irish fillet of lamb	
Gnocchi basil pesto braised pepper olives	
<b>Sirloin Flapsteak US</b>	32,9
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise	
Sirloin Flapsteak US	
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise	
<b>US Porterhousesteak (für 2 Personen)</b>	119,9
Salat belgische Fritten Trüffeljus Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
Salad french fries truffle jus sauce Béarnaise	
<b>Cordon bleu vom Kalbsrücken</b>	32,9
Püree Vichykarotten	
Cordon bleu of back of calf	
Mashed potatoes vichy carrots	
<b>Saucen extra/ extra sauces</b>	
+ Sauce Béarnaise/ sauce Béarnaise	4,9
+ Trüffelsauce/ truffled sauce	6,9
+ Cognac Pfeffersauce/ cognac pepper sauce	4,9
+ Jus Barolo	4,9

# PIZZA

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



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

## DESSERT/KÄSE SWEETS/ CHEESE

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

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