

# RIVA`s KLASSIKER/ RIVA`S CLASSICS

## VORSPEISEN/ STARTERS

<b>Unser riva`s ofenfrisches Pizzabrot</b>	6,9
Pizza bread fresh from the oven	
+ Tunacrème/ tuna cream	6,9
+ Aioli / aioli	5,9
+ Oliven / olives	5,9

<b>Bruschetta (3 St.)</b>	14,9
Frische Tomaten Rucola Parmesan	
Bruschetta (3 pieces)	
Tomatoes Rucola parmesan cheese	

<b>Classic Ceasar`s Salad</b>	
Parmesan Sardellen Croûtons	18,9
+ Hähnchenstreifen	25,9
+ Gambas	28,9
Classic Ceasar's salad	
Parmesan anchovies croûtons	
+ stripes of chicken breast	
+ prawns	

<b>Rote Beete Carpaccio</b>	19,9
Trüffelcrème Parmesan	
+ Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäsetaler	26,9
Beet root carpaccio	
Truffle cream parmesan cheese	
+ wild herb salad gratinated goat cheese fritter	

<b>Lady`s Salad</b>	22,9
Verschiedene Blattsalate Avocado Granatapfel	
Mango Balsamicodressing Cashewkerne	
Different leaf salads avocado pomegranate	
Mango balsamico dressing cashew kernels	

<b>Ganzer Kopfsalat (für 2 Personen)</b>	18,9
Dijon-Senf Sauce Croûtons	
Lettuce (for 2 persons)	
Dijon-mustard sauce croûtons	
<b>Burrata - handgemacht - aus regionaler Rohmilch</b>	16,9
Tomate Basilikumpesto	
Burrata – handmade – from regional raw milk	
Tomato basil pesto	
<b>Carpaccio vom US Beef</b>	23,9
Rucola Parmesan	
Carpaccio of US beef	
Rocket salad parmesan	
<b>Tataki vom US Wagyu Beef "Dan Morgan"</b>	31,9
Trüffelcrème Röstzwiebeln	
Tataki US Wagyu Beef "Dan Morgan"	
Truffelcream roasted onions	
<b>Vitello tonnato</b>	25,9
Rosa Kalbfleisch Thunfischcrème Kapernäpfel	
Vitello tonnato	
Veal meat tuna cream caper - apples	
<b>Tuna Tataki</b>	26,9
Yuzu plumb sauce Chili	
Tuna Tataki style	
Yuzu plumb sauce chili	

**Thunfischtatar** 26,9  
Avocado Sesamalgen  
Tuna tatar  
Avocado sesame alga

**Lachssashimi warm mariniert** 26,9  
Wakame - Algensalat Wasabi Ingwer  
Salmon sashimi warm marinated  
Wakame alga salad wasabi ginger

**Fein geräucherter Lachs Balik Art** 28,9  
Meerrettich Toast  
Smoked salmon balik style  
Horseraddish toast

10g Osietra Imperial Kaviar 32  
30g Osietra Imperial Kaviar 89  
50g Osietra Imperial Kaviar 149  
125g Osietra Imperial Kaviar 339  
Toast & Schnittlauchcrème fraîche  
10g osietra imperial caviar  
30g osietra imperial caviar  
50g osietra imperial caviar  
125g osietra imperial caviar  
Toast & chives cream fraîche

**Crunchy Tempura Shrimps spicy cream sauce** 28,9  
Wildkräutersalat Asia Dressing  
Crunchy Tempura Shrimps spicy cream sauce  
Herb salad asia dressing

**Gambas AOP im Gusspfännchen** 22,9  
Prawns AOP in cast iron pan

**Sardinen aus der Dose** 14,9  
Schwarzbrot Butter  
Vintage pilchards  
wholegrain bread butter

**Bonito del norte „VENTRESCA“** 27  
Edelthunfischkonserve Schwarzbrot dicke weisse Bohnen  
Bonito del norte „VENTRESCA“  
High quality tuna fish tin wholegrain bread white beans

**riva`s Kaviar Sandwichschnitte** 119  
gefüllt mit 30g Kaviar Toast Cheddar Lachs  
riva`s caviar Sandwich Toast  
stuffed with 30g caviar cheddar salmon

**Antipasti Exklusiv (ab 4 Personen)** 32,9 p.P.  
Verschiedene Gemüse Burrata Vitello tonnato Carpaccio  
Lachssashimi Tempura Crevetten in spicy cream sauce  
Gambas AOP Caponata Pizzabrot Aioli  
Variety of vegetable Burrata marinated veal meat in tuna sauce Carpaccio  
salmon sashimi tempura crevettes in spicy cream sauce prawns AOP caponata  
pizza bread aioli

## SNACKS/ SNACKS

**Süßkartoffelpommes** 17,9  
Trüffelmayo  
Sweet potato french fries  
Truffle mayo

**Trüffelpommes** 17,9  
Parmesan  
Truffled french fries  
Parmesan

## SUPPEN/ SOUPS

<b>Thai Curry Chicken Suppe</b>	16,9
Hühnchen Glasnudeln	
Thai curry chicken soup	
Chicken glass noodles	
<b>Fischeintopf kleine Portion</b>	24,9
<b>Fischeintopf große Portion</b>	29,5
Tomate Krustentiere Röstbrot Aioli	
Fish Stew (small or big portion)	
Tomato crustaceans roasted bread aioli	
<b>Samtsuppe von der San Marzano Tomate</b>	14,9
Crème fraîche Basilikum Mozzarella	
Creamy soup of san marzano tomato	
Crème fraîche basil mozzarella cheese	

## GELIEBTE RIVA PASTA & RISOTTI GERICHTE/ RIVA BELOVED PASTA & RISOTTI DISHES

**Tagliatelle al burro mit italienischer Salsiccia** 28,9  
Buttered tagliatelle with italian salsiccia

**Spaghetti Gambas** 29,9  
Tomaten Knoblauch Chili  
Spaghetti prawns  
Tomatoes garlic chili

**Penne Arrabiata style** 18,5  
Penne arrabiata style  
+ Rinderfiletspitzen 36,9  
+ beef tips

**Tagliarini Trüffel** 29,9  
Frische Trüffel Parmesan  
+ Rinderfiletspitzen 44,9  
Tagliarini truffle  
Fresh truffles parmesan  
+ beef tips

**Paccheri Bolognese** 24,9  
Klassische italienische Bolognese Crème fraîche Chili  
+ ½ Burrata 29,9  
Paccheri Bolognese  
Classic italian minced meat crème fraîche fresh chili cream  
+ ½ Burrata

**Strozzapretti** 19,9  
Zucchini Minze Parmesan  
Strozzapretti  
Courgettes mint parmesan

**Marry me Pasta "mezzi Rigatoni"** 24,9  
Salami picante Parmesancreme getrocknete Tomaten Chili  
Marry me pasta  
Salami picante Parmesan cream dried tomatoes chili

**Risotto Waldpilze** 29,9  
Risotto mushrooms

**Risotto Edelfischragout** 29,9  
Fenchel Safran  
Risotto fish ragout  
Fennel saffron

## HAUPTGERICHTE / MAINCOURSES

<b>Kikok Hähnchenbrust</b>	34,9
Reis gelber Curry Paprika Koriander Kikok chicken breast Rice curry pepper coriander	
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolojus</b>	38,9
Püree Spitzkohl Braised veals cheeks in barolo jus mashed potatoes pointed cabbage	
<b>Wiener Schnitzel 'Original'</b>	38,9
Speck - Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren Escalope Vienna style 'original' Fried potatoes bacon cucumber salad cranberries	
<b>Cordon bleu vom Milchkalbsrücken</b>	42,9
Püree Vichykarotten (gefüllt mit Gouda & Kochschinken vom Schwein) Cordon bleu of back of milk calf Mashed potatoes vichy carrots (filled with gouda & cooked pork ham)	
<b>Irische Lammfilets</b>	43,9
Gnocchi Basilikumpesto geschmorte Paprika Oliven Irish lamb fillet Gnocchi basil pesto braised pepper olives	
<b>1/2 kg Gambas</b>	48
Geröstetes Brot Aioli 1/2 kg Gambas Roasted bread aioli	

**Thunfischsteak** 39,9  
Algen Sesam Glasnudeln Ingwer Kokos  
Tuna steak  
Alga sesame glass noodles ginger coco

**Loup de mer Filet** 39,9  
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 € 11,9  
Kartoffelpüree Spinat (ca. 40 min Zubereitungszeit)  
Loup de mer in salt crust 2 (+) persons  
Mashed potatoes spinach (ca. 40 min preparation time)

## GRILL/ BBQ

**Rinderfilet 200g** 49,9  
**Rinderfilet 300g** 58,9  
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten  
Beef fillet 200g  
Beef fillet 300g  
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots

**US Black Angus Beef Filet GOP 250g** 89,9  
riva's Gemüse Kartoffelpüree Portweinschalotten  
US Black Angus beef fillet GOP 250g  
riva's vegetable mashed potatoes port wine shalots

**Sirloin Flapsteak US** 44,9  
Waldpilze getrüffelte Fritten Sauce Béarnaise  
Sirloin Flapsteak US  
Mushrooms truffled chips sauce Béarnaise

<b>US Porterhousesteak (für 2 Personen) 1,2Kg</b>	<b>169,9</b>
riva's Gemüse belgische Fritten Sauce Béarnaise	
US Porterhousesteak (apart from 2 persons)	
riva's vegetable french fries truffle jus sauce Béarnaise	

<b>US Rib Eye Steak GOP 300g</b>	<b>58,9</b>
Süßkartoffelpommes pimientos de padron Sauce Béarnaise	
US Rib Eye Steak GOP 300g	
Sweet potatoes pimientos de padron sauce béarnaise	

<b>Kalbskotelett Peter`s Farm gegrillt</b>	<b>53,9</b>
<b>paniert</b>	<b>55,9</b>
Kartoffelpüree Vichykarotten Sauce Béarnaise	
Cutlet of calf Peter`s farm grilled <i>or</i> coated with bread crumbs	
Mashed potatoes vichy carotts sauce béarnaise	

### Saucen / Extras

+ Sauce Béarnaise/ sauce béarnaise	6,9
+ Trüffelsauce/ truffle sauce	8,9
+ Cognac Pfeffersauce/ cognac pepper sauce	6,9
+ Jus Barolo/ jus barolo	8
+ Kräuterbutter/ herb butter	3,9
+ Trüffelmayo/ truffled mayo	6,9
+ Röstzwiebeln/ roasted onions	6,9
+ Ketchup/ ketchup	2,2
+ Mayonnaise / Mayo	2,2

## PIZZA

<b>Margherita</b>	16,9
<b>'riva style'</b>	24,9
Salsiccia Salami piccante Champignons Zwiebeln Parmesan Italian fennel sausage spicy salami mushrooms onions parmesan	
<b>Caprese</b>	18,9
Tomate Mozzarella Basilikum Rucola Parmesan Tomatoes mozzarella basil rocket salad parmesan	
<b>Gorgonzola</b>	25
Spinat Sahne Spinach cream	
<b>Salami piccante</b>	18,9
<b>4 Stagioni</b>	21,9
Artischocken Kochschinken Champignons Thunfisch Artichokes boiled ham champignons tuna fish	
<b>Porto</b>	24,9
Spinat Thunfisch Zwiebeln Chili Spinach tuna fish onions chili	
<b>Bianca</b>	23,9
Parmaschinken Burrata Parmesan Basilikum Parma ham Burrata parmesan basil	
<b>Parma</b>	24,9
Rucola Parmesan Parmaschinken Rocket salad parmesan parma ham	
<b>Trüffel</b>	32,9
Kräuterseitling Trüffel Herb mushrooms truffles	

## DESSERT/KÄSE SÜSSER ABSCHLUSS/ SWEET COMPLETION

Crème brûlée von Papua - Neuguinea - Vanille 15

Schokoladeneis

Crème brûlée of Papa – New Guinea vanilla

Chocolate ice cream

riva`s Klassiker

Vanilleeis Crème 'Pure' (2 Personen) 19,9

Schokoladensauce

Vanilla ice cream 'pure' (2 persons)

Chocolate sauce

¼ Ananas 12,9

Walnüsse Honig griechischer Joghurt

¼ Pineapple

Walnuts honey greek jogurt

Tiramisu „classic“ 13,9

Tiramisu "classic"

Mousse & gebackener Brownie

von der Zartbitterschokolade (enthält Nüsse) 16

Vanillecrème Beeren

Mousse & baked brownie of dark chocolate (contains nuts)

Vanilla cream berries

Panna Cotta „classic“ Früchte 12

panna cotta "classic" fruits

**Gebackener Krapfen** 13,9  
Nutella Zimt Zucker  
Baked pastry  
Nut nougat cream cinnamon sugar

**Sorbet mit Früchten** je Kugel 5,9  
sorbet with fruits each ball 5,9  
Mangosorbet/ mango sorbet  
Mandarinensorbet/ mandarin sorbet  
Himbeersorbet/ raspberry sorbet

**Zitronen - Joghurtsorbet**  
**Lemon - yogurt sorbet**  
+ Prosecco/ sparkling wine 15,9  
+ Wodka/ Vodka 16,9  
+ Champagner/ champagne 22,9

**Hausgemachtes Schokoladensoufflé** 15,9  
Beeren riva`s Vanilleeis Crème pûre  
Homemade chocolate soufflé  
Berries riva`s vanilla ice cream pure

**Affogato Espresso** 11,9  
riva`s Vanilleeis Crème pûre mit Espresso aufgegossen  
Affogato Espresso  
riva`s Vanilleeis Crème pûre poured with espresso

**Käseauswahl** 24,9  
Feigensenf Trauben Grissini  
Selection of cheese  
Fig mustard grapes grissini

**Im Hinblick auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten beraten wir Sie gern.**

**Bitte sprechen Sie das Serviceteam an und wir koordinieren entsprechend.**

We are happy to advise you with regard to allergies and food intolerances.

Please ask the service staff and we coordinated according.

**Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer/ All prices including VAT.**