

DOLCE

| Tiramisù | 5.90 |
|---|------|
| Cannoli Siciliani | 5.90 |
| Caramel Crème Homemade vanilla cream with a soft caramel layer | 5.90 |
| Torta del giornovarious Italian cakes | 5.90 |

CAFFÈ

| Espresso |
|--|
| Espresso Doppio 4.70 |
| Espresso Macchiato3.10 |
| Espresso Doppio Macchiato . 4.90 |
| Cappuccino3.80 |
| Latte Macchiato 3.90 |
| Caffè Crema |
| Caffè Corretto4.50 |
| Flat White Caffè 5.20 |
| Eilles Tee 4.50 |
| Assam, Darjeeling, green tea, fruit tea, |
| herbal tea, fresh mint |

BIBITE

| Plose Acqua Minerale 0.5I 5.50 / 0.75I naturale or frizzante | 7.90 |
|--|------|
| Plose Chinotto 0.251 | 4.20 |
| Plose Limonata 0.251 | 4.20 |
| Plose Aranciata 0.251 | 4.20 |
| San Bitter0.0981 | 3.90 |
| Crodino0.0981 | 3.90 |
| Coca Cola (zero) 0.251 | 4.20 |

BIRRA

| Moretti on tap | 0.21 · | 3.40 | 0.4 | 6.80 |
|----------------------|--------|------|-------|------|
| Peroni non-alcoholic | | | 0.331 | 4.20 |



IL TEAM DEL RIVA BAR CONSIGLIA

Riva Spritz

Aperol | Apple juice | Moscato | Tonic water | Mint 9.00

Italian Sour

Chinotto Quaglia | Lemon | Sugar | Orange 12.50

Pistacchio Martini

Vodka | Pistachio | Baileys | Espresso 14.50

STUZZICHINI

Stuzzichini are small, savoury snacks from Italy that are traditionally served with aperitifs to stimulate the appetite and often accompany a drink. They originate from Italian food culture and vary depending on the region and season.

1 Pezzo 2.50 | 3 Pezzi 7.50 | 6 Pezzi 12.50

Parmigiana Coppa

Eggplant, San Marzano tomatoes & parmesan

Coppa ham, artichoke & vegetable cream

Tre Colori

Tomato pesto, burrata & basil

Gorgonzola

gorgonzola cream, walnut & orange marmalade

Porchetta

Porchetta, rosemary & artichoke cream

ery Peperoni

Tomato pesto, arugula & peppers

Sardelle

Anchovies, red onions & turnip greens cream

Caponata

Stewed vegetables, parmesan & parsley

Salsiccia

Salsiccia ragout, turnip greens & chili

Parma Parmesar

Parmesan cream, arugula & Parma ham

Salmone

Smoked salmon, artichokes & capers

Ragù

Uovo

Traditional ragù, pecorino & tomato

...

Egg, San Marzano tomatoes & parsley

Tonno

Tuna cream, sun-dried tomatoes & arugula





| FUNGHI PORCINI | |
|--|---|
| Crema di zucca autunnale con scaglie di tartufo (v) Pumpkin cream soup, fine truffle shavings & crostini | |
| Roastbeef di manzo | _ |
| Straccetti di vitello con rucola | |

ANTIPASTI & INSALATA

| Salumi affettati |
|---|
| Vitello Tonnato |
| Ragù di polpo rosso |
| Gegrillter Oktopus aus dem Pizzaofen |
| |
| Insalata con formaggio di capra (*) |
| Insalata pollo e ceci |
| Insalata d'autunno |
| PASTA & PARMIGIANA |
| Penne all'arrabbiata (4) |
| Tagliolini al tartufo nero |
| Tagliatelle al ragù |
| Parmigiana di melanzane |

PIZZA ALLA PALA

is a particularly light and airy pizza. It is baked from a very moist, slowly fermented dough, which makes Pizza alla Pala particularly easy to digest.

| Caprese ^(v) | 12.50 |
|--|--------|
| | 42.00 |
| Antipasti ^(v) | 13.00 |
| Pizza Zucca & Pancetta Pumpkin cream, fior di latte, pumpkin carpaccio, pancetta & pomegranate seeds | 15.00 |
| Pizza bianca al tartufo nero e roastbeef Light white pizza with black autumn truffles, tender roast beef & Grana Padano crean | |
| Formaggio di Capra ^(v) | 13.50 |
| Goat's cheese, grilled aubergine, sun-dried tomatoes, basil, blueberry confit & pomegranate seeds | |
| Carciofi deluxe(v) | 14.50 |
| Fried & marinated artichokes, courgettes, fior di latte cheese, burrata cheese, rocket & black nuts | |
| Calabrese | |
| Mortazza Bianca | 14.50 |
| Parma e rucola | 15.50 |
| Parma ham, tomato sauce, rocket, cherry tomatoes & Grana Padano cheese | |
| Pizza bianca con salsiccia e porcini | |
| Pizza Parma e Pera | 15 50 |
| Red pizza with Parma ham, gorgonzola & pear | |
| Pizza Passione Rossa | 16.50 |
| Vitello tonnato | 14 00 |
| Pink roasted veal, tuna sauce, anchovies, crispy baked capers, caper oil, basil & sun-dried tomatoes | 7 1.00 |
| Salmone affumicato | 15.50 |
| Smoked salmon, trout caviar, crème fraîche, lemon, fennel fronds & chives | |