

DOLCE

Tiramisù	5.90
Savoiardi Bisquit, Caffè, Kahlua & Mascarpone		
Cannoli Siciliani	5.90
knusprige sizilianische Teigröllchen mit Ricottafüllung und kandierte Früchten		
Caramel Crème	5.90
hausgemachte Karamellcrème mit zartschmelzender Karamellschicht		
Torta del giorno	5.90
wechselnde italienische Kuchen		

CAFFÈ

Espresso	2.90
Espresso Doppio	4.70
Espresso Macchiato	3.10
Espresso Doppio Macchiato	4.90
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	3.90
Caffè Crema	3.60
Caffè Corretto	4.50
Flat White Caffè	5.20
Eilles Tee	4.50
Assam, Darjeeling, Grüntee, Früchtetee, Kräutertee, frische Minze		

BIRRA

Moretti vom Fass	0.2l · 3.40 0.4 · 6.80
Peroni alkoholfrei	0.33l 4.20

BIBITE

Plose Acqua		
Minerale0.5l	5.50 / 0.75l 7.90
naturale oder frizzante		
Plose Chinotto0.25l	4.20
Plose Limonata0.25l	4.20
Plose Aranciata0.25l	4.20
San Bitter0.098l	3.90
Crodino0.098l	3.90
Coca Cola (zero)0.25l	4.20

IL TEAM DEL RIVA BAR CONSIGLIA

Riva Spritz

Aperol | Apfelsaft | Moscato | Tonic Wasser | Minze
9.00

Italian Sour

Chinotto Quaglia | Zitrone | Zucker | Orange
12.50

Pistacchio Martini

Vodka | Pistazie | Baileys | Espresso
14.50

STUZZICHINI

Stuzzichini sind kleine, herzhafte Häppchen aus Italien, die traditionell zum Aperitivo gereicht werden, den Appetit anregen und begleiten oft einen Drink. Sie stammen aus der italienischen Esskultur und variieren je nach Region und Saison.

1 Pezzo 2.50 | 3 Pezzi 7.50 | 6 Pezzi 12.50

Parmigiana

Aubergine | Mozzarella | Tomate

Porchetta

Porchetta | Rosmarin | Artischocken-Crème

Sardelle

Sardellen | rote Zwiebeln | Cime di Rapa-Crème

Gorgonzola

Gorgonzola-Crème | Walnuss | Orangenmarmelade

Parma

Grana-Crème | Rucola | Parmaschinken

Tonno

Thunfischcrème | getrocknete Tomaten | Rucola

Spiedino & Verdure

Kartoffel | Paprika | getrocknete Tomaten | Artischocken

Polpo & Patate

Oktopus | Kartoffel | Paprikacrème

Salsiccia & Polenta

Salsiccia | Polenta | Cime-di-rapa-Crème

FUNGHI PORCINI

Crema di zucca autunnale con scaglie di tartufo <small>(V)</small>	7.90
Kürbiscrèmesuppe, feine Trüffelspäne & Crostini	
Roastbeef di manzo	17.50
Rinder Roastbeef, marinierte Steinpilze, Kräutervinaigrette & Zitrone	
Straccetti di vitello con rucola	26.50
zartes Kalbfleisch, Rucola, marinierte Steinpilze, Parmesanspänen & Zitronette	

ANTIPASTI & INSALATA

Salumi affettati	14.50
Parmaschinken, frisch aufgeschnittene Mortadella, Burrata, Pizzabrot & Oliven	
Vitello Tonnato	15.50
rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce, knusprig gebackene Kapern, Kapernöl & sonnengetrocknete Tomaten	
Ragù di polpo rosso	16.50
sanft geschmarter roter Oktopus, Taggiasca-Oliven, Kartoffeln & Peperoncino	
Gegrillter Oktopus aus dem Pizzaofen	15.50
mit Bruschetta-Tomaten, Kichererbserbsencrème & Basilikumpesto	
Insalata con formaggio di capra <small>(V)</small>	14.50
Blattsalate, Ziegenkäse, Heidelbeeren, Granatapfelkerne & Aubergine aus dem Pizzaofen	
Insalata pollo e ceci	15.00
Blattsalate, gebratene Hähnchenbrust, Antipasti Gemüse & geröstete Kichererbsen	
Insalata d'autunno	16.00
herbstlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, sizilianischen Orangen & gerösteten Pistazien	

PASTA & PARMIGIANA

Penne all'arrabbiata <small>(V)</small>	12.50
mit Tomaten, Petersilie & Peperoncini aus Apulien	
Tagliolini al tartufo nero	19.50
frische Tagliolini mit schwarzem Herbsttrüffel & crémiger Grana-Crème	
Tagliatelle al ragù	16.50
sanft geschmortes Fleischragù mit einem Schuss Weißwein & frischem Rosmarin	
Parmigiana di melanzane	17.00
Auberginenauflauf, gratiniert mit Parmesan, Mozzarella, geschmorten Tomaten & Basilikum	

PIZZA ALLA PALA

ist eine besonders leichte & luftige Pizza. Sie wird aus einem sehr saftigen, langsam fermentierten Teig gebacken - dadurch ist die Pizza alla Pala besonders bekömmlich.

Caprese <small>(V)</small>	12.50
Burrata, Tomaten-Carpaccio & Basilikum-Pesto	
Antipasti <small>(V)</small>	13.00
mariniertes Grillgemüse, Picadilly-Tomaten, Gemüsechips, Grana Padano & Basilikum	
Pizza Zucca & Pancetta	15.00
Kürbiscrème, Fior di Latte, Kürbis-Carpaccio, Pancetta & Granatapfelkerne	
Pizza bianca al tartufo nero e roastbeef	18.00
luftige weiße Pizza mit schwarzem Herbstrüffel, zartem Roastbeef & Grana Padano-Crème	
Formaggio di Capra <small>(V)</small>	13.50
Ziegenkäse, gegrillte Aubergine, getrocknete Tomaten, Basilikum, Heidelbeerconfit & Granatapfelkerne	
Carciofi deluxe <small>(V)</small>	14.50
gebratene & marinierte Artischocken, Zucchini, Fior di Latte, Burrata, Rucola & schwarze Nüsse	
Calabrese	13.50
scharfe Salami aus Kalabrien, Leccino-Oliven, Ofenpaprika & Fior di Latte	
Mortazza Bianca	14.50
Mortadella Bologna, Fior di Latte, Burrata & sizilianische Pistazien	
Parma e rucola	15.50
Parmaschinken, Tomatensugo, Rucola, Datterini-Tomaten & Grana Padano	
Pizza bianca con salsiccia e porcini	14.50
luftige weiße Pizza mit marinierten Steinpilzen, Fior di Latte & Fenchelsamen	
Pizza Parma e Pera	15.50
rote Pizza mit Parmaschinken, Gorgonzola & Birne	
Pizza Passione Rossa	16.50
rote Pizza mit geräucherter Entenbrust, Fior di Latte, Rucola, Granatapfelkernen, Parmesanspänen & Zitronette	
Vitello tonnato	14.00
rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce, Sardellen, knusprig gebackene Kapern, Kapernöl, Basilikum & sonnengetrocknete Tomaten	