



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	

Espresso Martini 14.50

LIQUORI

Averna	5.00
Cynar	5.00
Fernet Branca	5.00
Ramazotti	5.00
Limoncello	5.90
Frangelico	5.00
Amaro Del Capo	5.00
Amaro Montenegro	5.00
Sambuca	5.00
Baileys	5.00
La Vecchia Romagna	5.00



IL TEAM DEL RIVA BAR CONSIGLIA

Riva Spritz

Aperol | Orangensaft | Sanbitter | Frizzante | Orangenzeste
9.00

Vodka Berry

Grey Goose Vodka | Frizzante | Zitronen | Kirschblütensirup | Apfel | Beeren
14.50

Passion Martini

Grey Goose Vodka | Frizzante | Maracuja | Mango | Vanille
16.00

STUZZICHINI

Stuzzichini sind kleine, herzhaftes Häppchen aus Italien, die traditionell zum Aperitivo gereicht werden, den Appetit anregen und oft einen Drink begleiten. 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

Thunfisch-Crème | getrocknete Tomaten | Rucola

Polpo

Oktopus | Petersilie | Paprika-Crème

Salsiccia

Salsiccia | Tomaten | Parmesan

ANTIPASTI & INSALATA

Carpaccio „Cipriani“	16.00
Rucola, Parmesan & Kirschtomaten	
Caprese alle pesche	13.50
Gegrillter Pflirsich, Minze, Limone & Burrata	
Insalata di polpo	16.50
Oliven, Staudensellerie, rote Zwiebeln, Karotten & Kartoffeln	
Fagioli e scampi	14.50
Weiße Bohnen Crème, Scampi, eingelegte Zwiebeln, Zitrone & Tomaten	
<hr/>	
Insalata con formaggio di capra^(v)	14.50
Blattsalate, Ziegenkäse, Heidelbeeren, Granatapfelkerne & Aubergine aus dem Pizaofen	
Insalata pollo e ceci	15.00
Blattsalate, gebratene Hähnchenbrust, Antipasti Gemüse & geröstete Kichererbsen	
Panzanella^(v)	14.50
geröstetes Brot, Tomate, Gurke, Basilikum, Rucola und Mozzarella	

PASTA & PARMIGIANA

Penne all'arrabbiata^(v)	12.50
mit Tomaten, Petersilie & Peperoncini aus Apulien	
Paccheri al pesto^(v)	13.50
mit Basilikum-Pesto, Zitronenschale & einem Hauch Peperoncino	
Fettucine al ragù	16.50
sanft geschmortes Fleischragù mit einem Schuss Weißwein & frischem Rosmarin	
Fettucine Mare	18.50
Scampi, Muscheln, Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie	
Parmigiana di melanzane^(v)	17.00
Auberginenaufauf, 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^(v)	13.50
Burrata, Tomaten-Carpaccio & Basilikum-Pesto	
Antipasti^(v)	14.00
mariniertes Grillgemüse, Piccadilly Tomaten, Gemüsechips, Grana Padano & Basilikum	
Formaggio di capra^(v)	14.50
Ziegenkäse, gegrillte Aubergine, getrocknete Tomaten, Basilikum, Heidelbeerconfit & Granatapfelkerne	
Carciofi deluxe^(v)	15.50
gebratene & marinierte Artischocken, Zucchini, Fior di Latte, Burrata & Rucola	
Calabrese	14.50
scharfe Salami aus Kalabrien, Leccino Oliven, Ofenpaprika & Fior di Latte	
Mortazza Bianca	15.00
Mortadella Bologna, Fior di Latte, Burrata & sizilianische Pistazien	
Parma e rucola	16.00
Parmaschinken, Tomatensugo, Rucola, Datterini Tomaten & Grana Padano	

DOLCE

Tiramisù	5.90
Savoiard Bisquit, Caffè, Kahlua & Mascarpone	
Cheesecake	6.50
Vanille & marinierte Beeren	
Torta al cioccolato	6.50
Hausgemachte Schokokuchen, Vanillesauce	
Fragole con mascarpone	6.50
Marinierte Erdbeeren, Mascarpone & Pistazie	