

UNSERE LIEBLINGSWEINE VOM GARDASEE

Von den sonnigen Südhängen der Alpen bis Venedig wachsen einige der charmantesten Weine Italiens – kühle Nächte und sonnige Tage sorgen für gleichzeitig elegante und familiäre Gewächse.

– VINI BIANCHI –

| | | | | |
|---|------|------|---------|--------|
| 2021 Bianco di Custoza, Farina, Pedemonte | 0.1l | 4.50 | · 0.75l | 29.00 |
| 2021 BIO Chardonnay, Gorgo, Custoza | 0.1l | 4.90 | · 0.75l | 32.00 |
| 2021 Pinot Bianco, Colli Euganei, Padua | 0.1l | 4.80 | · 0.75l | 29.00 |
| 2019 BIODYN Pinot Grigio Lignum, Fidora, Civranetta | | | · 0.75l | 55.00 |
| 2020 BIODYN Pinot Grigio Civranetta, Fidora, Civranetta | 0.1l | 7.80 | · 0.75l | 39.00 |
| 2021 Lugana, Ottella, Pescheria | | | · 0.75l | 42.00 |
| 2021 Soave Vigna Cengelle, Mainente, Soave | 0.1l | 5.40 | · 0.75l | 35.00 |
| 2020 BIO Soave La Rocca, Pieropan, Soave | | | · 0.75l | 79.00 |
| 2020 Custoza Superiore Ca del Magro, Mt. del Frá, Sommacampagna | | | · 0.75l | 45.00 |
| 2021 BIO Garganega Camporengo, Le Fraghe, Cavaion Veronese | | | · 0.75l | 38.00 |
| 2021 Garganega Capitel Croce, Anselmi, Monforte d'Alpone | | | · 0.75l | 59.00 |
| 2021 Bianco Secco, Quintarelli, Negrar | | | · 0.75l | 109.00 |

– VINI ROSSI –

| | | | | |
|---|------|-------|---------|--------|
| 2021 BIO Cabernet Sauvignon & Franc, Colli Euganei, Padua | 0.1l | 4.90 | · 0.75l | 32.00 |
| 2021 Bardolino, Monte del Frá, Sommacampagna | 0.1l | 4.90 | · 0.75l | 32.00 |
| 2019 Rosso Veneto Appassimento, Farina, Pedemonte | 0.1l | 5.50 | · 0.75l | 35.00 |
| 2018 Corvina Veronese Lena, Mt. del Frá, Somma | 0.1l | 6.90 | · 0.75l | 39.00 |
| 2016 Amarone Valpolicella Cavolo, Brigaldara, San Pietro | 0.1l | 14.50 | · 0.75l | 99.00 |
| 2016 Valtellina Superiore (Nebbiolo), Dirupi, Valtellina | 0.1l | 11.50 | · 0.75l | 79.00 |
| 2019 Valpolicella Superiore Maternigo, Tedeschi, Pedemonte | | | · 0.75l | 59.00 |
| 2015 Valpolicella Superiore Mt. Lodoletta, Dal Forno, Cell. d'Illassi | | | · 0.75l | 169.00 |
| 2015 Valpolicella Superiore, Quintarelli, Negrar | | | · 0.75l | 199.00 |
| 2021 Gropello del Garda Classico, Cantrina, Bedizzole | | | · 0.75l | 55.00 |
| 2020 BIO Valpolicella Classico, Cà la Bionda, Valgatara | | | · 0.75l | 49.00 |
| 2020 Valpolicella Ripasso, Bertani, Bedizzole | | | · 0.75l | 49.00 |
| 2014 Speaia (Cabernet Sauvignon & Merlot), Maculan, Breganze | | | · 0.75l | 45.00 |
| 2020 Rosso Veneto Primofiore, Quintarelli, Negrar | | | · 0.75l | 119.00 |
| 2016 BIO Amarone Valpolicella Classico, Cà la Bionda, Valgatara | | | · 0.75l | 129.00 |

– VINO ROSATO –

| | | | | |
|---|------|------|---------|-------|
| 2021 Chiaretto Bardolino, Cavalchina, Sommacampagna | 0.1l | 5.50 | · 0.75l | 35.00 |
| 2021 BIODYN Molinara Anfora Rosé Agathe | | | · 0.75l | 55.00 |

– BOLLICINE –

| | | | | |
|--|------|-------|---------|-------|
| Spumante DRU EL CRÙ Extra Dry, Drusian, Veneto | 0.1l | 6.00 | · 0.75l | 42.00 |
| Franciacorta - Berlucchi Satèn | 0.1l | 12.90 | · 0.75l | 79.00 |
| Franciacorta - Berlucchi Rosè | | | · 0.75l | 89.00 |
| 2021 Filanda Rosé Spumante Brut Riserva | 0.1l | 8.90 | · 0.75l | 58.00 |



MITTAGSSPECIALE

| | |
|---|-------|
| Mittagsspeziale (12:00 Uhr-15:00 Uhr) | 12.50 |
|---|-------|

täglich wechselnd, mit kleinem Salat

– STUZZICHINI –

| | |
|-------------------|------|
| 3 Pezzi | 5.70 |
| 5 Pezzi | 9.50 |

– APERITIVI –

| | |
|---|-------|
| Virgin Americano | 6.00 |
| Undone Bitter, Undone Vermouth, San Bitter, Soda, Orange | |
| Virgin Hugo | 8.50 |
| Holunder Sirup, Limette, Fever Tree Ginger Ale, Minze | |
| Aperol/Campari Spritz | 8.50 |
| Aperol oder Campari, Frizzante, Soda, Orange | |
| Capri Spritz | 8.50 |
| Limoncello, Frizzante, Fever Tree Bitter Lemon, Zitrone, Minze | |
| Hugo | 8.50 |
| Holunder Sirup, Frizzante, Soda, Limette, Minze | |
| Riva Royal | 13.00 |
| Crème de Cassis, Franciacorta Berlucchi Satèn, Zitronenzeste | |
| Riva Spritz | 8.50 |
| San Bitter, Gin mit Blutorange, Frizzante, Limette, Minze | |
| Spritz di Classe | 8.50 |
| Italicus, Amarena Sirup, Frizzante, Fever Tree Tonic Water, Blaubeeren, Zitrone | |
| Amalfi | 8.50 |
| Campari, Grapefruitsaft, Fever Tree Bitter Lemon, Orange | |
| Negroni | 11.00 |
| Gin, Campari, Antica Formula Carpano Vermouth, Orangenzeeste | |
| Americano | 9.00 |
| Soda, Campari, Antica Formula Carpano Vermouth, Orange | |
| Sbagliato | 9.50 |
| Prosecco, Campari, Antica Formula Carpano Vermouth, Zitronenzeste | |
| Negrowskij | 11.00 |
| Vodka, Campari, Antica Formula Carpano Vermouth, Orangenzeeste | |
| Boulevardier | 11.50 |
| Whiskey, Campari, Antica Formula Carpano Vermouth, Orangenzeeste | |

– RIVA CUCINA –

| | |
|---|-------|
| Salumi Misti | 14.50 |
| Parmaschinken, Mortadella & scharfe Salami frisch aufgeschnitten, Grissini & Oliven | |
| Carpaccio di Manzo | 16.50 |
| hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola & Parmesan | |
| Insalata di Polpo | 16.50 |
| Oktopus, marinierte Oliven, Sellerie, Karotten & Kartoffelwürfel | |
| Insalata con Formaggio di Capra | 13.50 |
| Blattsalate, Ziegenkäse, Heidelbeeren, Granatapfelkerne & Aubergine | |
| Insalata Pollo e Ceci | 14.00 |
| Blattsalate, gebratene Hähnchenbrust, Tomaten & geröstete Kichererbsen | |
| Antipasto misto vegetariano | 14.50 |
| eine Auswahl unserer schönsten Gemüse-Antipasti | |
| Prosciutto di San Daniele e Mozzarella di Bufala | 16.50 |
| der edelste Parmaschinken, luftgetrocknet mit D.O.P. Büffel-Mozzarella aus Kampanien | |
| Vitello Tonnato | 15.50 |
| hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème & Apfelkapern | |
| Penne Arrabiata | 13.00 |
| mit Nduja-Salsiccia, zubereitet nach klassisch italienischer Rezeptur | |
| Tagliatelle al Ragù | 15.50 |
| sanft geschmortes Fleischragù mit einem Schuss Weißwein & frischem Rosmarin | |
| Tagliatelle Funghi | 14.00 |
| mit gebratenen Pilzen, Weißwein, Pecorino & Petersilie | |
| Risotto Milanese | 16.50 |
| mit gerösteten Safranfäden, Weißwein & Parmesan | |
| Pinsa Parma | 13.50 |
| Tomatensugo, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten & Grana Padano | |
| Pinsa Calabrese | 12.50 |
| scharfe Salami aus Kalabrien, Leccino-Oliven, Ofenpaprika & Fior di Latte | |
| Pinsa Formaggio di Capra | 12.50 |
| Ziegenkäse, gegrillte Aubergine, getrocknete Tomaten, Basilikum & Heidelbeerenconfit | |
| Pinsa Antipasti | 12.00 |
| mariniertes Grillgemüse, Piccadilly-Tomaten, Gemüsechips & Grana Padano | |
| Straccetti di Manzo | 21.00 |
| kurz gegrillte Scheiben vom Rind, mit Rucola & frisch gehobeltem Parmesan | |
| Pollo al Limone | 19.50 |
| geschmortes Huhn mit Limonensauce & gebratenem Gemüse | |
| Melanzane gratinate | 17.00 |
| gratinierte Aubergine, gefüllt & überbacken mit Risotto-Reis, Gemüse, geschmorten Tomaten & Basilikum | |
| Polpette di patate dolci | 16.50 |
| Süßkartoffel-Polpetti, Artischockencrème, marinierte Tomaten & Pane Carasau aus Sardinien | |

– DOLCE –

| | |
|--|------|
| Tiramisù | 5.90 |
| Savoiard-Bisquit, Caffé, Kahlua, Mascarpone | |
| Crème Brûlée al Café | 6.50 |
| unser Klassiker, frisch gratiniert mit wunderbaren Esspressoduft | |
| Crema al Limone | 6.50 |
| eine höhere Form von Panna cotta - ohne jegliche Bindemittel, dafür mit Heidelbeeren & Pistazien | |
| Torta del Giorno | 4.90 |
| wechselnde italienische Kuchen | |

– CAFFÈ –

| | |
|---|------|
| Espresso | 2.60 |
| Espresso Macchiato | 2.80 |
| Doppio | 4.50 |
| Doppio Macchiato | 4.70 |
| Cappuccino | 3.20 |
| Latte Macchiato | 3.30 |
| Caffè Crema | 3.30 |
| Caffè Corretto | 4.20 |
| Flat White Caffè | 4.80 |
| Eilles Tee | 4.50 |
| Assam, Darjeeling, Grüntee, Früchtetee, Kräutertee, frische Minze | |

– BIBITE –

| | | | |
|------------------------------|--------|--------------|------|
| Plose Acqua Minerale | 0.5l | 5.50 / 0.75l | 7.90 |
| naturale oder frizzante | | | |
| Plose Chinotto | 0.25l | | 3.90 |
| Plose Limonata | 0.25l | | 3.90 |
| Plose Aranciata | 0.25l | | 3.90 |
| San Bitter | 0.098l | | 3.90 |
| Crodino | 0.098l | | 3.90 |
| Coca Cola (light/zero) | 0.025l | | 3.90 |

– BIRRA –

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Moretti | 0.33l | 3.90 |
| Peroni alkoholfrei | 0.33l | 3.90 |

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag 8:00 bis 0:00 Uhr / Samstag 9:00 bis 1:00 Uhr