

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
Corte Sant'Alda, Mezzane di Sotto				

– 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



– 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	

– FAMIGLIA NEGRONI –

Negroni	11.00
Gin, Campari, Antica Formula Carpano Vermouth, Orangenzele	
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, Orangenzele	
Boulevardier	11.50
Whiskey, Campari, Antica Formula Carpano Vermouth, Orangenzele	

– RIVA CUCINA –

Carpaccio di Manzo	16.50
hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola & Parmesan	
Insalata di Polpo	16.50
Oktopus, marinierte Oliven, Sellerie, Karotten & Kartoffelwürfel	
Antipasto misto vegetariano	14.50
eine Auswahl unserer schönsten Gemüse-Antipasti	
Insalata con Formaggio di Capra	13.50
Blattsalate, Ziegenkäse, Heidelbeeren, Granatapfelkerne & Aubergine	
Insalata Pollo e Ceci	14.00
Blattsalate, gebratene Hähnchenbrust, Tomaten & geröstete Kichererbsen	

MITTAGSSPECIALE (12:00 Uhr-15:00 Uhr)
täglich wechselnd

Carne / Pinsa / Pasta
mit kleinem Salat
12.50

Tagliatelle al Ragù	15.50
sanft geschmortes Fleischragù mit einem Schuss Weißwein & frischem Rosmarin	
Penne Arrabiata	13.00
mit Nduja-Salsiccia, zubereitet nach klassisch italienischer Rezeptur	
Tagliatelle Funghi	14.00
mit gebratenen Pilzen, Weißwein, Pecorino & Petersilie	
Risotto Milanese	16.50
mit gemörserten 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	

– DOLCE –

Tiramisù	5.90
Savoiard-Bisquit, Caffè, 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