

CONSIGLIATO DALLA CASA

Tagessuppe (Mo-Fr) € 5,90

TAZZE (Riva Pasta Bowls)

Montag bis Samstag (11:30-14:30 und 18.00-22.00)

Tazza Campanella

Tubettini | Rote Rüben | Gorgonzola | Roter Chicorre

Granatapfel | Walnüsse ^{AlG|H} € 11,90

Tazza Amalfi

Hokkaido Kürbis | Fregola Sarda | Parmesan

Trauben | Ruccola ^{AlG} € 13,90

Tazza Positano

Tubettini | Melanzani | Radicchio

Gegrillte Calamari ^{AlG|R} € 14,50

PIZZE:

Parmigiana

Tomatensauce | Mozzarella

Parmigiana di melanzane ^{AlG} € 15,50

Vaij Mo'

Mozzarella | Mascarpone | Gorgonzola

Birnen-Carpaccio | Granatapfel ^{AlG} € 16,30

Terra Mia

Hokkaido-Kürbiscreme | Mozzarella

Nduja | Gorgonzola | Walnüsse ^{AlG} € 16,50

Zuccaro

Hokkaido-Kürbis | Mozzarella | Provola

Karamellisierte Zwiebel | Pancettaspeck

Pecorino di Moliterno ^{AlG} € 16,50

DOLCE:

Voglio di più

Calzone mit Banane & Nutella & Mascarpone &

1 Kugel Vanille-Eis & Schlagobers &

Erdbeeren & Mandelsplitter ^{AlG} € 15,90

Rjua

Rjua

Cari amici e clienti della vera Pizza Napoletana,
Liebe Freunde der wahren Pizza aus Neapel!

Für unsere Pizze verwenden wir das einzig richtige Mehl aus Neapel,
Tomaten aus San Marzano.

Jede Pizza erhält eine Hand voll Parmigiano Reggiano, wie es die
neapolitanische Tradition verlangt.

Wenn wir **Mozzarella** schreiben, dann bekommen Sie den echten
„**Fior di Latte**“, der aus Kuhmilch hergestellt wird.

Wenn wir **Mozzarella di Bufala** schreiben, dann bekommen Sie echten
Mozzarella aus Büffelmilch.

Geräucherten Mozzarella nennt man **Provola**.

Pancetta ist ein gerollter Bauchspeck. Dieser wird leicht gesalzen und
anschließend 90 Tage luftgetrocknet.

Cime di Rapa ist ein typisches Gemüse aus Kampanien und gehört sowie
Sprossen-Broccoli, zur Gruppe der Broccoletti. (Saison: Oktober-April)

Pomodorini del Piennolo D.O.P Diese Bezeichnung dürfen nur jene
gelben oder roten Datteltomaten führen, die an den Hängen des Vesuvs
geerntet werden.

Fatte 'na pizza lievete 'o sfizio. Buon appetito!



ALLERGENINFORMATION

A	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



APERITIVI

Americano ⁰

Campari | Vermouth | Soda.....€ 9,50

Negroni ⁰

Campari | Vermouth | Gin.....€ 11,50

Negroni sbagliato ⁰

Campari | Vermouth | Prosecco...€ 11,50

Campari Soda ⁰€ 5,80

Campari Orange ⁰€ 6,50

Campari Milano ⁰ Cranberrysaft

Campari | Prosecco | Minze.....€ 9,50

Crodino / Crodino Rosso Spritz

(alkoholfrei).....€ 5,30

VERMOUTH ⁰

Martini Riserva Ambrato 6cl.....€ 5,40

Martini Riserva Rubino 6cl.....€ 5,40

Cinzano Bianco 6cl.....€ 5,40

PROSECCO ⁰

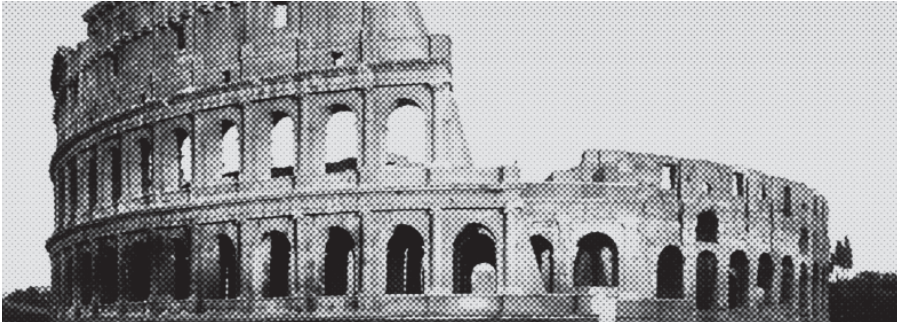
Prosecco

L'Antica Quercia, Ario, (Bio).(11,5% Vol.)

1/8 l.....€ 6,40

Fl. 0,75 l.....€ 36,00

MENU



ANTIPASTI

Gebratener Ziegenkäse auf Salatvariation Apfel Birne Walnüsse ^G	€ 14,50
Peperonata Riva hausgemachte Peperonata Burrata Im Ofen geschmorte Tomaten Zitronenzeste ^G	€ 14,50
Piatto misto Napoli Prosciutto crudo Salami Artischocken Mozzarella di Bufala Cherrytomaten ^G	€ 17,20
Piatto misto Ortolano Artischocken Paprika gegrillte Zucchini und Melanzani grüne Oliven Rucola getrocknete Tomaten.....	€ 14,00
Bresaola luftgetrockneter Rinderschinken Olivenöl Zitrone	€ 14,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfischcreme ^{CI0}	€ 16,50
Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala ^G	€ 15,20
Insalata Caprese Mozzarella di Bufala Tomaten Oregano Basilikum ^G	€ 14,20
Insalata Mista / Rucola e Parmigiano ^G	€ 6,50 / € 8,20
Hausbrot und Grissini ^A / Portion grüne Oliven	€ 3,50 / € 4,60



GIN

Hendrick’s 4cl.....	€ 8,50
Monkey 47 4cl.....	€ 8,50
Tanqueray No.10 4cl.....	€ 8,50

VODKA

Green Mark 4cl.....	€ 6,50
----------------------------	--------

RUM

Pampero Especial 4cl.....	€ 9,50
----------------------------------	--------

WHISKEY

Jack Daniels Black Label 4cl.....	€ 6,50
Lagavulin Single Malt 16yrs 4cl...	€ 9,50

GIN TONIC / COCKTAILS

Hendrick’s & Tonic Fentiman’s Gurke.....	€ 12,60
Monkey 47 & Tonic Schweppes dry Wacholder.....	€ 12,60
Tanqueray No.10 & Tonic ⁰ Fever Tree Limette.....	€ 12,60
Dark`n`Stormy Pampero Rum Ginger Beer.....	€ 12,60
Moscow Mule Vodka Ginger Beer Gurke.....	€ 12,60



CAFFE Passalacqua, 100% Arabica

Espresso.....	€ 3,10
Espresso doppio.....	€ 4,30
Macchiato ^G	€ 3,40
Macchiato doppio ^G	€ 4,60
Cappuccino ^G	€ 4,30
Caffé Latte ^G	€ 4,60

TEE

Bio-Schwarz-Tee.....	€ 4,20
Bio-Kräuter-Tee.....	€ 4,20
Bio-Grün-Tee.....	€ 4,20
Bio Waldfrüchte-Tee.....	€ 4,20
Bio-Rooibos-Karamell-Tee.....	€ 4,20

Heisse Zitrone mit Ingwer.....	€ 4,20
--------------------------------	--------

*Jugendgetränk
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal!
Druckfehler vorbehalten!
Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben

AMARI

Averna 2cl.....	€ 4,20
Averna Sour 2cl.....	€ 4,70
Cynar 2cl.....	€ 4,20
Fernet Branca 2cl.....	€ 4,20
Montenegro 2cl.....	€ 4,20

GRAPPE

Grappa Merlot delikat trocken 2cl.....	€ 5,00
Poli Morbida Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl.....	€ 5,60
Marzadro Le Dic’ otto Lune Im Holzfass gelagert, feines Aroma von Vanille, und Zedernholz 2cl.....	€ 6,40

BRANDY ⁰

Vecchia Romagna 4cl.....	€ 7,50
--------------------------	--------

LIQUORE

Sambuca Molinari 2cl.....	€ 3,90
Limoncello Luxardo 2cl.....	€ 3,90



CRISPARELLE CRISPY PIZZA Unsere Crisparelle werden ofenfrisch und lauwarm serviert!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Crisperelle
zwischen 11:30 und 14:30 sowie zwischen 18:00 und 22:00 Uhr!

Verdura

Sauerrahm Mozzarella Zucchini Melanzani getrocknete Tomaten Paprika Karotten Pesto ^{AlG}	€ 13,90
--	---------

Ricotta & Spinaci

Sauerrahm Ricotta Tomaten Spinatsalat Zitronendressing Parmesan ^{AlG}	€ 14,40
---	---------

Pollo & Avocado Hühnerbrust Avocado geschmortes Wurzelgemüse Kresse ^{AlG}	€ 15,90
---	---------

Portobello Sauerrahm gegrillte Portobello-Pilze Kirschtomaten Parmesan frische Kräuter ^{AlG}	€ 15,90
--	---------

Roastbeef

Sauerrahm Roastbeef Rucola Staudensellerie Honig-Dijon knusprige Zwiebel ^{AlG/L}	€ 16,90
--	---------



PIZZE ROSSE mit Tomatensauce

Marinara Oregano Knoblauch ^A	€ 9,20
Margherita Verace Mozzarella ^{AlG}	€ 10,50
Siciliana Oregano Kapern Sardellen Oliven Knoblauch ^{AlD}	€ 12,90
Tonnara Mozzarella Zwiebel Thunfisch ^{AlGD}	€ 12,90
Sofia Loren Mozzarella Schinken ^{AlG}	€ 12,90
Miss Italia Cherrytomaten Parmesan Oregano Basilikum ^{AlG}	€ 14,20
Salami Mozzarella Salami Napoli ^{AlG}	€ 13,50
Diavola Mozzarella scharfe Salami ^{AlG}	€ 13,50
Capricciosa Mozzarella Champignons Schinken Oliven Artischocken ^{AlG}	€ 13,90
Quattro Stagioni Mozzarella Champignons Artischocken Schinken Salami ^{AlG}	€ 14,20
Margherita Del Re Mozzarella di Bufala ^{AlG}	€ 14,50
Ortolana Mozzarella Zucchini Melanzani Paprika ^{AlG}	€ 14,50



BIRRE ^A

Vom Fass:

Stiegl Goldbräu 0,3	€ 4,30
Stiegl Goldbräu 0,5	€ 5,30
Stiegl Pils 0,3	€ 4,50
Stiegl Pils 0,5	€ 5,50
Obertrumer Zwickl 0,3	€ 4,70
Obertrumer Zwickl 0,5	€ 5,70

Ingwer-Zitronen-Radler	
0,3 / 0,5	€ 4,30 / € 5,30

In der Flasche:

Nastro Azzurro, Peroni	
Birra Superiore 0,33	€ 4,60
Birra Ichnusa non filtrata	
Das Bier aus Sardinien 0,33	€ 4,90
Die Weisse Weizenbier 0,5	€ 5,70
Null Komma Josef AF 0,5	€ 5,30

AQUA MINERALE

Vöslauer prickelnd / ohne	
0,33 / 0,75	€ 3,60 / € 6,90

ANALCOLICI

Hausgemacht!

Ingwer-Zitronen-Limo 0,5	€ 5,20
Cranberry-Eistee 0,5	€ 5,20

Fruchtsäfte Fam. Wetter (Fl 0,25)	
Apfelsaft naturtrüb	€ 5,40
Birnensaft	€ 5,40
Marillen Nektar	€ 5,40

Apfelsaft/Orangensaft 0,25	€ 3,90
Apfel / Orangensaft gespritzt	
0,25 / 0,5	€ 3,40 / € 5,40
Pago Fl. 0,2	€ 4,10
Tonic/Ginger Beer Fl 0,2	€ 4,10
Rose Lemonade Fl. 0,275	€ 5,40
Coke/Light/Zero Fl. 0,33	€ 4,20
Almdudler Fl. 0,35	€ 4,20
Misch Masch Spezi Fl. 0,33	€ 4,40
Limonata/Aranciata BIO	
Fl. 0,25	€ 4,40
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder *	
0,25 / 0,5	€ 3,40 / € 4,90
Soda 0,25	€ 2,90
Hochquellwasser 1 Liter, gekühlt	
mit Tischservice	€ 2,00
Selfservice vom "Gästebrunnen"	
an der Bar	€ 0,00

GETRÄNKE

SPRITZ ⁰

Spritzer Weiss / Rot 1/4.....€ 4,30
Sommerspritzer 1/2€ 5,60
Aperol/Campari Spritz.....€ 6,50
Aperol/Campari Prosecco.....€ 7,90
Hugo.....€ 7,90
Riva Spritz
G. Muskateller | Soda | Rosmarin.....€ 6,90

VINI BIANCHI ⁰

Gelber Muskateller (12,5% Vol.) Schüller
1/8 l / Fl. 0,75 l.....€ 5,60 / € 31,00
Blumig, frischer Duft nach Holunder, mit viel
Frucht am Gaumen

Lacryma Christi (13% Vol.) F.D.S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,60 / € 31,00
Fruchtiges Aroma mit etwas Lakritze
voller Körper-vulkanisch elegant

Pinot Grigio (13% Vol.) Sirch
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Duft nach Birne und Pfirsich. trocken

Fiano di Avellino (13% Vol.) F. Di S.Greg.
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Duft nach Kamille, Pfirsich, Orange

Falanghina (13% Vol.) Feudi Di S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
intensive und frische, ausgewogene
Aromen weisser Früchte, trocken

Greco di Tufo (13% Vol.) F. Di S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,10 / € 34,00
auf Tuffstein gewachsen-ausgeprägt minera-
lisch. Intensiver, anhaltender Duft

VINI ROSATI ⁰

Ros´Aura (12,5% Vol.) Feudi Di San Greg
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,60 / € 31,00
Heller Rosé von der Rebsorte Aglianico
Frischer Duft nach Waldbeeren und Kirschen

VINI ROSSI ⁰

Aglianico (13,5% Vol.) Teodosio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,60 / € 31,00
Rubinrot bis Violett. Ausgewogenes Bouquet
von Beeren und frischen Pflaumen..

Lacryma Christi (13% Vol.) F.D.S. Greg.
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,60 / € 31,00
Cuvée aus Piediroso und Aglianico.
Feine Aromen von roten Früchten und Nelken.

Merlot (13% Vol.) Sirch
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Rubinrot. Duft nach Brombeeren. trocken.

Primitivo (15% Vol.) Ognissole
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Besonderes Bouquet nach Kirsche und
Himbeer. Feine Würze. Vollmundig.

Rubrato Feudi Di S.Gregorio (14% Vol.)
1/8 / Fl. 075.....€ 6,10 / € 34,00
Intensives Rubinrot. Dunkle Beeren und Lakrize
im Bouquet. Besonders sanft am Gaumen.



PIZZE BIANCHE ohne Tomatensauce

Totó Mozzarella | Thunfisch | Cherrytomaten | Basilikumpesto ^{AlGID}.....€ 13,90

Carbonara Mozzarella | Pancetta | Ei | Zwiebel
Parmesan | Petersilie ^{AlGIC}.....€ 14,90

‘O Figlio d’‘o scarpapo
Mozzarella | Provola | Salsiccia | Cime di rapa ^{AlG}.....€ 15,30

Quattro Formaggi Bufala | Provola | Gorgonzola | Parmesan ^{AlG}€ 15,90

Gianna Nannini Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Rucola
Bresaola | Parmesan. ^{AlG}.....€ 15,90

Vesuvio Mozzarella di Bufala | Pom. del Piennolo D.O.P. gelb
Sardellen | Kapern | Oliven ^{AlGID}.....€ 15,90

Donna Anna Provola | scharfe Salami | Stracciatella di bufala
Pom. del Piennolo D.O.P. gelb | Pecorino
Peperone crusco (getrocknete Paprika aus Basilikata) ^{AlG}.....€ 17,50

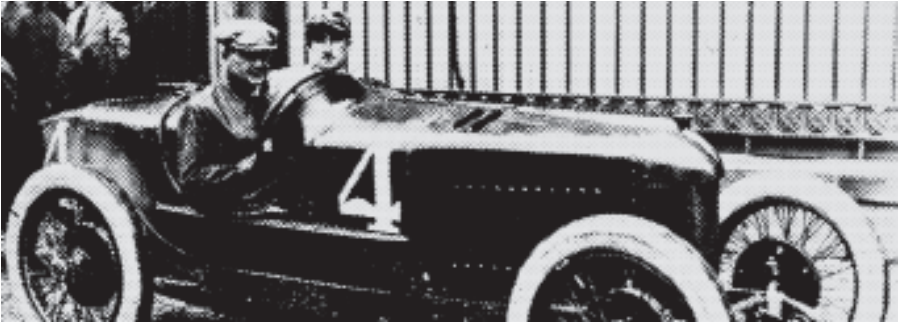


PIZZE SPECIALE

Maradona	Tomatensauce Pecorino ^{AlG}	€ 10,00
Provola e Pepe	Tomatensauce Provola Schwarzer Pfeffer ^{AlG}	€ 12,90
Castel dell' Ovo	Tomatensauce Mozzarella Pancetta Ei Pfeffer ^{AlClG}	€ 14,90
Isola Verde	Tomatensauce Mozzarella Rucola Prosciutto crudo Parmesan ^{AlG}	€ 14,90
Hot'Nduja	Tomatensauce Nduja Provola Salsiccia Chili ^{AlG}	€ 15,50
Reginella	Tom.sauce Trüffel-Salsa Mozz. Champignons Ei ^{AlClG}	€ 17,50
Boscaiola	Mozzarella Trüffel-Salsa Salsiccia Champignons ^{AlG}	€ 17,50

I CALZONI

Franco Nero	Mozzarella Schinken Champignons Oregano ^{AlG}	€ 13,90
Ripieno Classico	Mozzarella Ricotta Salami Prosciutto cotto Pfeffer Tomatensauce ^{AlG}	€ 14,90
Tronchetto	Mozzarella Cherrytomaten Rucola Prosciutto crudo Parmesan ^{AlG}	€ 16,50



PIZZE VEGANE

Focaccia Riva	Knuspriger Pizzaboden mit Olivenöl und Oregano ^A	€ 5,30
Pizza Avellino	Tomatensauce Zucchini Melanzani frische Minze Mandelsplitter ^A	€ 13,90
Crisparella Amica Verde	(crispy Pizza) geschmorte Cherrtomaten Knoblauch kalt belegt mit frischen Avocados Rucola Zitronenzeste ^A	€ 14,40

PIZZE PICCOLE

Alle Pizze (außer Crisparelle!) sind abzüglich € 1,50 auch als kleine Variante erhältlich! Gerne servieren wir Ihre Pizza oder Crisparella auf 2 Tellern! Aufpreis € 0,90

DOLCI

Dolcezza	Calzone mit Nutella & Mascarpone ^{AlFIGH}	€ 13,40
Affogato al caffè	Espresso 1 Kugel Vanilleeis ^G	€ 6,30
Torte della vetrina	Auswahl an selbstgemachten Desserts und Torten aus der Vitrine	€ 6,30
Gelato	1 Kugel	€ 3,20
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfügbaren Sorten!		