

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

Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der
Bestellung.



APERITIVI

Americano ⁰

Campari | Vermouth | Soda.....€ 10,50

Negroni ⁰

Campari | Vermouth | Gin.....€ 12,50

Negroni sbagliato ⁰

Campari | Vermouth | Prosecco.....€ 12,00

Campari Soda ⁰.....€ 7,50

Campari Orange ⁰.....€ 7,50

Campari Milano ⁰ Cranberrysaft

Campari | Prosecco | Minze.....€ 9,90

Riva Spritz

G. Muskateller | Soda | Rosmarin.....€ 7,90

Hugo

Prosecco | Hollundersaft, | Minze

Schuss Soda.....€ 7,90

Crodino / Crodino Rosso Spritz

(alkoholfrei).....€ 5,90

SPRITZ ⁰

Spritzer Weiss / Rot 1/4.....€ 4,60

Sommerspritzer 1/2€ 5,60

Aperol/Campari Spritz.....€ 7,50

Aperol/Campari Prosecco.....€ 8,50

Hugo.....€ 7,90

VERMOUTH ⁰

Martini Riserva Ambrato 4cl.....€ 5,40

Martini Riserva Rubino 4cl.....€ 5,40

Cinzano Bianco 4cl.....€ 5,40

PROSECCO ⁰

Prosecco

Villa Chiopris extra dry D.O.C. (11,5% Vol.)

1/8 l.....€ 6,90

Fl. 0,75 l.....€ 37,00

MENU



ANTIPASTI

- Gebratener Ziegenkäse** auf Salatvariation
frischer Apfel | Birne | Walnüsse ^G

€ 16,50
- Peperonata Riva** hausgemachte Peperonata | Burrata
Im Ofen geschmorte Tomaten | Zitronenzeste ^G

€ 17,50
- Piatto misto Napoli** Prosciutto crudo | Salami | Artischocken
Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten ^{G I L I M I O I A E}

€ 17,90
- Piatto misto Ortolano** Artischocken | Paprika | gegrillte Zucchini und
Melanzani | grüne Oliven | Rucola | getrocknete Tomaten ^A

€ 17,70
- Bresaola** luftgetrockneter Rinderschinken | Olivenöl | Zitrone ^A

€ 15,90
- Vitello Tonnato** Kalbfleisch | Thunfischcreme ^{C I D}

€ 17,50
- Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala** ^{G I L I M I O I A E}

€ 18,90
- Insalata Caprese**
Mozzarella di Bufala | Tomaten | Oregano | Basilikum ^G

€ 15,90
- Insalata Mista / Rucola e Parmigiano** ^G

€ 6,90 / € 8,90
- Hausbrot und Grissini** ^A / Portion grüne Oliven

€ 4,50 / € 5,60



GIN

- Bombay** 4cl.....€ 8,50
- Tanqueray No.10** 4cl.....€ 8,50

VODKA

- Stolichnaya** 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

- Bombay& Tonic**
Fentiman's | Gurke.....

€ 12,90
- Tanqueray No.10 & Tonic** ⁰
Fever Tree | Limette.....

€ 12,90
- Dark`n`Stormy**
Pampero Rum | Ginger Beer.....

€ 12,90
- Moscow Mule**
Vodka | Ginger Beer | Gurke.....

€ 12,90



CAFFE Passalacqua, 100% Arabica

Espresso.....	€ 3,20
Espresso doppio.....	€ 4,90
Macchiato ^G	€ 3,70
Macchiato doppio ^G	€ 5,40
Cappuccino ^G	€ 4,90
Caffé Latte ^G	€ 5,70
Caffe Corretto (Grappa).....	€ 6,90

TEE

Bio-Schwarz-Tee.....	€ 4,50
Bio-Kräuter-Tee.....	€ 4,50
Bio-Grün-Tee.....	€ 4,50
Bio Waldfrüchte-Tee.....	€ 4,50
Bio-Rooibos-Karamell-Tee.....	€ 4,50

Heisse Zitrone mit Ingwer.....	€ 4,50
--------------------------------	--------

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

AMARI

Averna 2cl.....	€ 4,50
Averna Sour 2cl.....	€ 5,50
Cynar 2cl.....	€ 4,50
Montenegro 2cl.....	€ 4,50

GRAPPE

Grappa Merlot delikat trocken 2cl.....	€ 6,90
Poli Morbida Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl.....	€ 6,90
Marzadro Le Dic’ otto Lune Im Holzfass gelagert, feines Aroma von Vanille, und Zedernholz 2cl.....	€ 6,90

BRANDY ⁰

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

LIQUORE

Sambuca Molinari 2cl.....	€ 4,80
Limoncello Pallini 2cl.....	€ 4,80



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}	€ 15,90
--	---------

Ricotta & Spinaci

Sauerrahm Ricotta Tomaten Spinatsalat Zitronendressing Parmesan ^{AlG}	€ 16,50
---	---------

Pollo & Avocado Hühnerbrust Avocado geschmortes Wurzelgemüse Kresse ^{AlG}	€ 16,50
---	---------

Portobello Sauerrahm gegrillte Portobello-Pilze Kirschtomaten Parmesan frische Kräuter ^{AlG}	€ 16,90
--	---------

Roastbeef Sauerrahm Honig-Dijon Roastbeef Rucola Staudensellerie knusprige Zwiebe ^{AlMil}	€ 17,90
---	---------

Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der
Bestellung.



PIZZE ROSSE mit Tomatensauce

Marinara Oregano Knoblauch ^A	€ 11,90
Margherita Verace Mozzarella ^{AlG}	€ 12,50
Tonnara Mozzarella Zwiebel Thunfisch ^{AlG D}	€ 15,90
Siciliana Oregano Kapern Sardellen Oliven Knoblauch ^{AlD}	€ 15,90
Sofia Loren Mozzarella Schinken ^{AlG}	€ 15,50
Salami Mozzarella Salami Napoli ^{AlG}	€ 15,50
Diavola Mozzarella scharfe Salami ^{AlG}	€ 16,50
Capricciosa Mozzarella Champignons Schinken Oliven Artischocken ^{AlG}	€ 16,90
Ortolana Mozzarella Zucchini Melanzani Paprika ^{AlG}	€ 16,50
Quattro Stagioni Mozzarella Champignons Artischocken Schinken Salami ^{AlG}	€ 16,90
Margherita Del Re Mozzarella di Bufala ^{AlG}	€ 16,90
Miss Italia Cherrytomaten Parmesan Oregano Basilikum ^{AlG}	€ 17,50



BIRRE ^A

Vom Fass:	
Stiegl Goldbräu 0,3	€ 4,50
Stiegl Goldbräu 0,5	€ 5,50
Stiegl Pils 0,3	€ 4,90
Stiegl Pils 0,5	€ 5,90
Obertrumer Zwickl 0,3	€ 4,90
Obertrumer Zwickl 0,5	€ 5,90

Ingwer-Zitronen-Radler	
0,3 / 0,5	€ 4,50 / € 5,50

In der Flasche:	
Nastro Azzurro, Peroni	
Birra Superiore 0,33	€ 5,90
Birra Ichnusa non filtrata	
Das Bier aus Sardinien 0,33	€ 5,90
Die Weisse Weizenbier 0,5	€ 5,90
Null Komma Josef AF 0,5	€ 5,70

AQUA MINERALE

Vöslauer prickelnd / ohne	
0,33 / 0,75	€ 3,90 / € 7,20
Hochquellwasser 1 Liter, gekühlt	
mit Tischservice	€ 2,00
Selfservice vom "Gästebrunnen"	
an der Bar	€ 0,00

ANALCOLICI

Hausgemacht!	
Ingwer-Zitronen-Limo 0,5	€ 5,20
Cranberry-Eistee 0,5	€ 5,20
Filipp Bio Naturtrub Apfelsaft	
Topaz Philipp 0,25	€ 3,90
Filipp Bio Naturtrub Apfelsaft	
Topaz gespritzt	
0,25 / 0,5	€ 4,50 / € 5,90
Rauch Orangensaft 0,25	€ 3,90
Rauch Orangensaft gespritzt	
0,25 / 0,5	€ 3,80 / € 5,40
Rauch Marille, Mango	
oder Johannisbeer Fl. 0,2	€ 4,50
Rauch Marille, Mango	
oder Johannisbeer gespritzt	
0,25 / 0,5	€ 4,80 / € 5,80
Tonic/Ginger Beer Fl 0,2	€ 4,50
Rose Lemonade Fl. 0,275	€ 5,40
Coke/Zero Fl. 0,33	€ 4,50
Almdudler Fl. 0,35	€ 4,50
Misch Masch Spezi Fl. 0,33	€ 4,50
Frucade Fl. 0,25	€ 4,90
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder *	
0,25 / 0,5	€ 3,40 / € 4,90
Soda 0,25	€ 2,90

VINI BIANCHI ⁰

Pinot Grigio D.O.C. Villa Chiopris Friuli
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Duft nach Birne und Pfirsich,,
trocken

Chardonnay D.O.C. Villa Chiopris Friuli
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Duft nach Apfel und Pfirsich Trocken
Sauvignon blanc D.O.C. VC. Friuli
1/8 / Fl. 0,75.....€5,90 / € 33,00
Duft nach Apfel, Walnuss, grünes Grass und
Buchsbaum

Gelber Muskateller Schüller
1/8 l / Fl. 0,75 l.....€ 6,10 / € 34,00
Blumig, frischer Duft nach Holunder, mit viel
Frucht am Gaumen

Lacryma Christi . F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,10 / € 34,00
Fruchtiges Aroma mit etwas Lakritze
voller Körper-vulkanisch elegant

Fiano di Avellino F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,50 / € 36,00
Duft nach Kamille, Pfirsich, Orange

Falanghina F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,50 / € 36,00
intensive und frische, ausgewogene
Aromen weisser Früchte, trocken

Greco di Tufo F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,80 / € 37,00
auf Tuffstein gewachsen-ausgeprägt minera-
lisch. Intensiver, anhaltender Duft

VINI ROSATI ⁰

Ros´Aura F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Heller Rosé von der Rebsorte Aglianico
Frischer Duft nach Waldbeeren und Kirschen

VINI ROSSI ⁰

Cabernet Sauvignon Villa Chiopris Friuli
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Rubinrot , Fruchtig und vollmundig. Duft nach
roten beeren
Aglianico F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,10 / € 34,00
Rubinrot bis Violett. Ausgewogenes Bouquet
von Beeren und frischen Pflaumen..

Lacryma Christi F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,10 / € 34,00
Cuvée aus Piediroso und Aglianico.
Feine Aromen von roten Früchten und Nelken.

Merlot Sirch
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,50 / € 36,00
Rubinrot. Duft nach Brombeeren. trocken.

Primitivo Ognissole
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,50 / € 36,00
Besonderes Bouquet nach Kirsche und
Himbeer. Feine Würze. Vollmundig.

Rubrato F. D. S.Gregorio
1/8 / Fl. 075.....€ 6,80 / € 37,00
Intensives Rubinrot. Dunkle Beeren und Lakrize
im Bouquet. Besonders sanft am Gaumen.



PIZZE BIANCHE ohne Tomatensauce

Totó Mozzarella | Thunfisch | Cherrytomaten | Basilikumpesto ^{AlGID}.....€ 15,90

Carbonara Mozzarella | Pancetta | Ei | Zwiebel
Parmesan | Petersilie ^{AlGIC}.....€ 17,50

Quattro Formaggi Bufala | Provola | Gorgonzola | Parmesan ^{AlG}€ 17,90

Gianna Nannini Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Rucola
Bresaola | Parmesan. ^{AlG}.....€ 18,50

Vesuvio Mozzarella di Bufala | Pom. del Piennolo D.O.P. gelb
Sardellen | Kapern | Oliven ^{AlGID}€ 18,50

Donna Anna Provola | scharfe Salami | Stracciatella di bufala
Pom. del Piennolo D.O.P. gelb | Pecorino
Peperone crusco (getrocknete Paprika aus Basilikata) ^{AlG}€ 18,90

Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der
Bestellung.

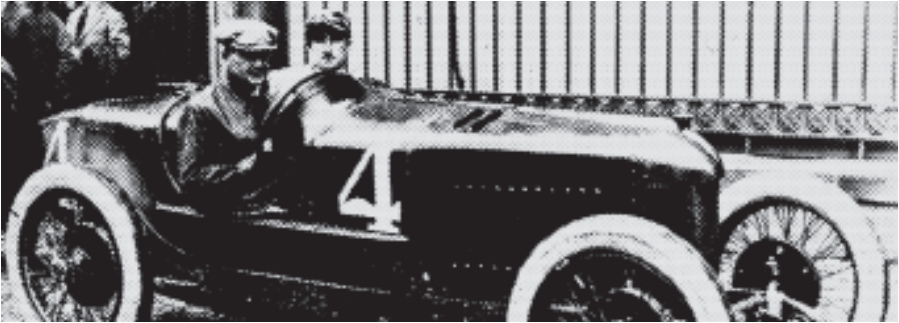


PIZZE SPECIALE

Maradona Tomatensauce Pecorino ^{AlG}	€ 10,00
Provola e Pepe Tomatensauce Provola Schwarzer Pfeffer ^{AlG}	€ 15,50
Castel dell' Ovo Tomatensauce Mozzarella Pancetta Ei Pfeffer ^{AlClG}	€ 16,90
Isola Verde Tomatensauce Mozzarella Rucola Prosciutto crudo Parmesan ^{AlG}	€ 16,90
Hot'Nduja Tomatensauce Nduja Provola Salsiccia Chili ^{AlG}	€ 16,90
Reginella Tom.sauce Trüffel-Salsa Mozz. Champignons Ei ^{AlClG}	€ 17,80
Boscaiola Mozzarella Trüffel-Salsa Salsiccia Champignons ^{AlG}	€ 17,80

I CALZONI

Franco Nero Mozzarella Schinken Champignons Oregano ^{AlG}	€ 16,50
Ripieno Classico Mozzarella Ricotta Salami Prosciutto cotto Pfeffer Tomatensauce ^{AlG}	€ 16,90
Tronchetto Mozzarella Cherrytomaten Rucola Prosciutto crudo Parmesan ^{AlG}	€ 17,90
Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der Bestellung..	



PIZZE VEGANE

Focaccia Riva Knuspriger Pizzaboden mit Olivenöl und Oregano ^A	€ 7,90
Pizza Avellino Tomatensauce Zucchini Melanzani frische Minze Mandelsplitter ^A	€ 15,90
Crisparella Amica Verde (crispy Pizza) geschmorte Cherrtomaten Knoblauch kalt belegt mit frischen Avocados Rucola Zitronenzeste ^A	€ 16,90

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}	€ 14,90
Voglio di più Calzone mit Banane & Nutella & Mascarpone & 1 Kugel Vanille-Eis & Schlagobers & frische Beeren & Mandelsplitter ^{AlG}	€ 16,90
Torte della vetrina Auswahl an selbstgemachten Desserts und Torten aus der Vitrine	€ 6,90
Gelato 1 Kugel	€ 3,20
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfügbaren Sorten!	
Affogato al caffè	€ 6,30

CONSIGLIATO DALLA CASA

Tagessuppe (Mo-Fr) € 6,90

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 € 15,90

Tazza Amalfi

Hokkaido Kürbis | Fregola Sarda | Parmesan

Trauben | Ruccola ^{AlG} € 15,90

Tazza Positano

Tubettini | Melanzani | Radicchio

Gegrillte Calamari ^{AlG} | R € 16,50

PIZZE:

Parmigiana

Tomatensauce | Mozzarella

Parmigiana di melanzane ^{AlG} € 16,90

Vaij Mo'

Mozzarella | Mascarpone | Gorgonzola

Birnen-Carpaccio | Granatapfel ^{AlG} € 17,90

La porchetta

Steinpilzcreme | Mozzarella

Provola | hausgemachtes Spanferkel | Kartoffeln ^{AlG} € 19,80

Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der Bestellung.

Riva