



Pizze Speciale

Nerano	Mozzarella di Bufala Pancettaspeck Zucchini-creme	€ 17,90
A G L M O	Provolone ohne Tomatensauce	
Là Porcini Elegante	Steinpilze Provola Capocollo	€ 18,90
A G L M O	Pfeffer Tomatensauce von gelben Tomaten	
Bufala con Rucola*	Mozzarella di Bufala Cherrytomaten Rucola	€ 16,90
A G	ohne Tomatensauce	
Gianna Nannini*	Bufala Rucola Bresaola Parmigiano Reggiano	€ 18,50
A G	ohne Tomatensauce	
4 Formaggi	Provola Bufala Gorgonzola Parmigiano Regg.	€ 17,90
A G	ohne Tomatensauce	
O'figlio do scarpato	Mozzarella Provola Salsiccia Cime di Rapa	€ 16,90
A G L M O	ohne Tomatensauce	
Amalfi	Mozzarella di Bufala Melanzan-creme Cherrytomaten	€ 16,90
A G	Provolone ohne Tomatensauce	
Pizza Don Antonio	Mozzarella Prosciutto Parmesan	€ 16,50
A G L M O	Tomatensauce von gelben Tomaten	
Don Peppino	Provola Salami	€ 15,90
A G L M O	Tomatensauce von gelben Tomaten	
Pizza Sotto le Stelle	Bufala Provola Cherrytomaten	€ 18,20
A G L M O	gegrillte Zucchini Zitronenöl	

* wahlweise mit Oliven-Zitronenöl extra Vergine

I Calzoni Pizze

Masaniello	Mozzarella Tomatensauce Ricotta Schinken Pfeffer	€ 15,50
A G L M O		
Napoletano Classico	Mozzarella Tomatensauce Schinken	
Salami Ricotta Pfeffer	€ 16,50	
A G L M O		
Tronchetto	Mozzarella Cherrytomaten Rucola	
Prosciutto crudo Parmesan Crema Balsamico di Modena	€ 17,90	
A G M O		
Focaccia	Olivenöl Rosmarin	€ 7,90
A		

Dolci

Dolcezza alla Frutta		
Süsse Pizza mit Nutella, gemischten Beeren und Staubzucker	€ 14,90	
A F H E		
Dolcezza	Calzonepizza gefüllt mit Nutella	
und Mascarpone (für 2 Personen)	€ 14,90	
A G F H E		
Affogato al Caffé	Vanilleeis in Espresso	€ 5,70
G		
Affogato all'Amaretto	Vanilleeis in Espresso mit Amaretto	€ 7,90
G		
Frutti di Bosco	Beeren mit Vanilleeis	€ 6,90
G		
Cheesecake Fragoline di Bosco	Topfentorte mit Beeren	€ 6,90
A G C		
Tiramisutorte		€ 6,90
A G C		

Pizzen sind abzüglich € 3,00 auch als kleinere Variante erhältlich.

Getränke

Analcolici

Limonata BIO 0,275 l | € 4,90
 Aranciata BIO 0,275 l | € 4,90
 Crodino Biondo / Rosso 0,175 l | € 4,50
 San Bitter 0,1l € 4,50

Mineral San Pellegrino prickelnd
 0,75 l € 5,90
 Acqua Panna ohne 0,75 l € 5,90
 Mineral Römerquelle prickelnd / ohne
 0,33 l € 3,50 0,75 l € 5,80

Apfelsaft Bio naturtrüb 0,25 l € 4,50
 Apfelsaft Bio naturtrüb gespritzt
 0,25 l € 3,90 0,5 l € 5,50
 Apfelsaft / Orangensaft
 0,25 l € 3,80
 gespritzt
 0,25 l € 3,80 0,5 l € 4,70

Birre A

In der Flasche:

Birra Ichnusa (non filtrata) 0,3l € 5,90
 Birra Moretti Filtrata A Freddo 0,3l € 5,90
 Birra Peroni Nastro Azzurro 0,3l € 5,90
 Corona 0,3l € 5,60
 Stiegl Weisse Weizenbier 0,5l € 5,70
 Stiegl alkoholfrei 0,5l € 5,70
 Stiegl Radler Zitrone 0,5l € 5,50
 Obertrumer Bio Zwickl 0,5l € 5,90

Ingwer Bio Limonade 0,25 l € 4,50
 Pago Pfirsich / Mango 0,2l € 4,50
 Soda Zitrone frisch gepresst
 0,25 l € 3,60 0,5 l € 4,90
 Soda Himbeer / Holunder
 0,25 l € 3,10 0,5 l € 4,30
 MAKAVA 0,33 l € 4,90
 Coca Cola / Light* / Zero* 0,33 l € 4,50
 Almdudler 0,33 l € 4,50
 Fanta 0,33 l € 4,50

Organics by Red Bull:

Tonic l Ginger Ale l Bitter Lemon
 Black Orange l Ginger Beer
 Purple Berry je 0,25l € 4,90

* Enthält eine Phenylalaninquelle

Jugendgetränk 1/4l Hollunderwasser € 1,90
 1/4l Himbeerwasser € 1,90

Vom Fass:

Stiegl Goldbräu 0,3l € 4,50
 Stiegl Goldbräu 0,5l € 5,30
 Zwickl Ottakringer 0,3l € 4,70
 Zwickl Ottakringer 0,5l € 5,70



Pizze Della Casa

- Quattro Stagioni** Champignons | Artischocken
 Schinken | Salami | Mozzarella | Tomatensauce € 16,90
 A | G | L | M | O
- Il Maialino** Mozzarella | Schinken | Salsiccia | Salami | scharfe Salami € 16,90
 A | G | L | M | O Tomatensauce
- San Gennaro** Ricotta | Salami | Pfeffer | Mozzarella | Tomatensauce € 14,90
 A | G | L | M | O
- Castel dell' Ovo** Pancettaspeck | Ei | Pfeffer | Mozzarella € 14,90
 A | C | G | L | M | O Tomatensauce
- Sofia Loren** Schinken | Mozzarella | Tomatensauce € 14,90
 A | G | L | M | O
- Malafemmena** Salsiccia | gegrillte Paprika € 15,90
 Parmesan | Mozzarella | Tomatensauce
 A | G | L | M | O
- Isola Verde** Prosciutto crudo | Rucola € 16,90
 Parmigiano Reggiano | Mozzarella | Tomatensauce
 A | G | L | M | O
- Salami** Salami | Oliven Gaeta | Provola | Tomatensauce € 14,90
 A | G | L | M | O
- Parmigiana** Mozzarella di Bufala | Parmigiana di Melanzane € 16,90
 A | G | Parmesan | Tomatensauce
- Annarella** Mozzarella di Bufala | Sardellen | Chili € 16,90
 A | G | L | M | O Tomatensauce



Pizze Napolitana

Marinara A	Oregano Knoblauch ohne Mozzarella Tomatensauce Pomodorini	€ 10,90
Siciliana	Oregano Kapern Sardellen schwarze Oliven Knoblauch Tomatensauce ohne Mozzarella	€ 14,90
Capricciosa	Champignons Schinken schwarze Oliven Artischocken Mozzarella Tomatensauce	€ 16,50
Diavola	scharfe Salami Chili Mozzarella Tomatensauce	€ 15,90
Tonno Biancha A D G	Thunfisch Mozzarella ohne Tomatensauce schwarze Oliven Cipolle Rosse	€ 15,50
Tonno Rosso A D G	Thunfisch Mozzarella Tomatensauce schwarze Oliven Cipolle Rosse	€ 15,50
Funghi A G O	frische Champignons Mozzarella Tomatensauce	€ 13,90
Margherita Verace A G	Mozzarella Tomatensauce	€ 11,90
Margherita Del Re A G	Mozzarella di Bufala Tomatensauce	€ 16,90
Vegetariana A G	Mozzarella Tomatensauce Champignons gegrillter Zucchini, Melanzani & Paprika Mix	€ 16,90

Sprizz

Spritzer Weiß 1/4 l	€ 4,60	Mondello Sprizz	€ 8,50
Veilchen Spritzer 1/4 l	€ 4,90	Limocello, Prosecco frische Zitrone, MAKAvA	
Ingwer Spritzer 1/4 l Bio Ingwersirup	€ 4,90	Italo Disco Sprizz	€ 8,50
Aperol Prosecco 1/4 l	€ 7,50	Select Aperitivo, MAKAvA, Prosecco Soda, grüne Olive	
Cynar Sprizz mit Prosecco 1/4 l	€ 6,50	Limoncello Sprizz	€ 8,50
Lillet Sprizz 1/4 l	€ 6,50	Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon frische Minze, Limette	
Lillet Jolie		Martini Vibrante Sprizz (alkoholfrei)	€ 7,50
Lillet Rosé, Thomas Henry Grapefruit und Prosecco 1/4 l	€ 7,50	mit Soda und Orange	
Hugo		San Bitter Orange (alkoholfrei)	€ 5,40
Prosecco, Hollundersaft, Limetten Minze, Schuss Soda 1/4 l	€ 6,90	Crodino Biondo Sprizz (alkoholfrei)	€ 5,40
Campari Orange l Soda	€ 7,50	Crodino Rosso Sprizz (alkoholfrei)	€ 5,40

Digestivi alla Riva

Espresso Martini	Stolichnaya, Kahlua, Espresso, weißer Schokosirup	€ 11,00
Moscow Mule	Stolichnaya, Ginger Beer, Gurke	€ 11,00
Amaretto Sour	Amaretto Disaronno, Orangensaft, frische Zitrone, Rohrzucker	€ 10,50
Espresso Monte	Amaro Montenegro, Vecchia Romagna, Espresso, Zuckersirup	€ 12,00
Monte Mule	Amaro Montenegro, Limette, Ginger Beer	€ 11,00
Espresso Martini Bambini (ab 2)		€ 5,50
Averna Sour	Averna, frische Zitrone, Eis, Zitronenscheibe	€ 4,80
Limoncello	Scorza di Limone, Eis und Zitronenscheibe	€ 4,80

Gin & Tonic

Malfy Limone / Arancia / Rosa Hendrick`s Bombay Sapphire	4cl + Thomas Henry Tonic Water	€ 12,90
--	--------------------------------	---------

Non Alcoholic

Pink Panther Grenadine, Orangensaft, Kokossirup, Limonata	€ 9,50
Virgin Mojito Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Beer	€ 9,50



Caffé Passalacqua, 100% Arabica

Espresso	€ 3,20
Espresso doppio	€ 4,90
Macchiato [G].....	€ 3,70
Verlängerter	€ 4,60
Cappuccino [G].....	€ 4,90
Caffé Latte [G].....	€ 5,60
Caffé Corretto (Grappa)	€ 6,90
Wahlweise mit Soja- / Hafermilch +0,20€	

Tee „Jäger TEE“ seit 1862

Assam Gold	€ 4,50
Kraftvoll-aromatischer Schwarztee aus Darjeeling	
Nana Minze Bio	€ 4,50
marokkanische Bio Minze in Top Qualität	
Japan Geisha / Sencha Grün	€ 4,50
leicht herber japanischer Grüntee	
BIO Beerenkuss	€ 4,50
Extra-fruchtiger, beerenstarker Früchtetee	

Rum

Bacardi Reserva Ocho 8y. 4cl	€ 9,50
Santa Teresa 1796 4cl	€ 12,00

Amari

Averna 2cl	€ 4,50
Amaretto Disaronno 2cl	€ 4,50
Fernet Branca 2cl	€ 4,50
Amaro Montenegro 2cl	€ 4,50

Grappe

Grappa Chardonnay	
delikat trocken 2cl	€ 6,50
Grappa Le Dic'otto Lune	
Vanille, Zedernholz 2cl	€ 6,90
Grappa Morbida	
Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl	€ 6,50

Vermouth auf Eis mit Orange & Olive

Martini Rubino 5cl	€ 5,80
Martini Ambrato 5cl	€ 5,80
Martini Extra Dry 5cl	€ 5,80

Brandy

Vecchia Romagna 4cl	€ 6,50
---------------------	--------

Antipasti

Piatto misto NAPOLI (2 Pers.) Prosciutto Salami Artischocken Mozzarella di Bufala Cherrytomaten	€ 23,90
A G L M O	
Piatto di Terra DOC (2 Pers.) Salami Capocollo Soppresata Pancetta Provolone Caciocavallo	€ 21,50
A G L M O	
Piatto misto Ortolano (2 Pers.) Artischocken gegrillte Zucchini grüne Oliven Rucola Pomodori Secchi Peperoni	€ 19,50
A	
Bresaola luftgetrockneter Rinderschinken mit Olivenöl & Zitrone	€ 15,90
A	
Prosciutto di Parma mit grünen Oliven	€ 15,90
M A	
Prosciutto e Mozzarella Prosciutto Mozzarella di Bufala	€ 18,90
G L M O A E	
La Caprese Mozzarella di Bufala Rucola Cherrytomaten	€ 15,90
G A	

Insalata Mista klein / groß	€ 4,90 / € 6,90
Rucola e Parmigiano Rucola & Parmesan	€ 8,90
G A	
Portion Hausbrot und Grissini	€ 4,50
A	
Portion grüne Oliven	€ 4,90



Aperitivi alla Riva

- Riva Sprizz**
Rosé Bründlmayer, Prosecco
Pink Grapefruit, Rosmarin € 7,50
- Select Sprizz**
mit Prosecco, Soda, Grüne Olive € 8,50
- Negroni Sbagliato**
Martini Bitter, Rubino Vermouth
Prosecco € 12,00
- Negroni**
Martini Bitter, Rubino Vermouth
Bombay Gin € 12,50
- Jungle Bird**
Bacardi Ocho, Select, Ananassaft,
Limettensaft, Zuckersirup € 12,00
- Fiero Tonic**
Martini Fiero, Thomas Henry Tonic Water € 8,50
- Rosa Matrose**
Bombay Gin, Prosecco,
Grenadine, Limette € 12,00
- Monte Fizz**
Amaro Montenegro, Select, Angostura
frische Zitrone, Soda € 12,00

Vini Bianchi ◦

- Gr. Veltliner** Classic Hagn, Weinviertel
am Gaumen Anklänge von weißem
Pfeffer und grünen Apfel
1/8 l 4,50
Flasche 0,75 l 27,00
- Pinot Grigio** Salatin, Grave Friuli,
Zitronensäure, elegant im Finale
1/8 l 4,50
Flasche 0,75 l 27,00
- Vermentino** Cantine Lunae, Ligurien,
exotische Frucht, viel Schmelz
gute Struktur und Länge
1/8 l 5,50
Flasche 0,75 l 33,00
- Wiener gem.Satz** DAC Zahel, Wien,
helles Gelbgrün, zarte Noten von gelbem
Pflirsich, elegante Textur
1/8 l 5,20
Flasche 0,75 l 31,20

Prosecco ◦

- Salatin Prosecco** Spumante DOC
Treviso Brut
Glas 0,1l € 5,80
Flasche 0,75l € 40,60

Vini Rossi ◦

- Nero d'Avola** Cusumano, Sizilien
Waldbeeren, sehr aromatisch, fleischig
weich, rund
1/8 l 5,50
Flasche 0,75 l 33,00
- Primitivo**, Doppio Passo, Salento / Apulien,
Tiefdunkles Purpurrot, am Gaumen halb trocken
und vollmundig zugleich, sanft und samtiger
Nachhall mit einem Hauch Schokolade
1/8 l 5,90
Flasche 0,75 l 35,40
- Chianti** DOCG Castello d'Albola, Radda in Chianti
leuchtendes rubinrot, samtiges Tannin,
vollmundig, im Abgang dicht und lang anhaltend
1/8 l 5,40
Flasche 0,75 l 32,40
- Terre di Montelusa** Brindisi Riserva Apulien,
üppige reife Nase, elegant und feinmaschig,
samtig-weiche Holznoten im langen Finish
1/8 l 5,90
Flasche 0,75 l 35,40
- Zweigelt** H.P. Göbel, Stammersdorf,
tiefdunkles rubinrot, schwarze Beerenfrucht,
präsenante Tannine, zarter Abgang
1/8 l 5,70
Flasche 0,75 l 34,20

Vini Rosati ◦

- Bründlmayer Rose** Langenlois
Der Wein ist feifrufruchtig und angenehm trocken
mit einem Bouquet von roten Früchten
1/8 l € 4,50
Flasche 0,75l € 27,00



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

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

Für unsere Pizzen 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**“. Dieser gleicht dem Mozzarella, nur dass er nicht aus Büffelmilch, sondern aus Kuhmilch hergestellt wird. Wenn wir **Mozzarella di Bufala** schreiben, dann bekommen Sie echten Mozzarella vom Büffel. Geräucherten Mozzarella nennt man **Provola**.

Capocollo ist eine Wurstpezialität aus Kampanien. Sie wird 4-8 Tage gepökelt, in Rotwein eingelegt und danach einhundert Tage gereift.

Bei der **Soppressata** werden nur die besten Teile vom Schwein – Filet und Prosciutto verwendet. Mit nur 2% Fettanteil zählt sie zu den Feinsten ihrer Art.

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

Als **Caciocavallo** bezeichnet man Hartkäse aus Kuhmilch. Je nach Reife ist er weiß bis strohgelb. Der Geschmack ist mild und fast süßlich.

Cime di Rapa ist ein typisches Gemüse aus Kampanien und gehört sowie Sprossen-Broccoli, zur Gruppe der Broccoletti.

Bresaola (genauer Bresaola della Valtellina)

ist die geschützte Bezeichnung für einen luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien. Zur Herstellung werden nur ausgesuchte Teile der Hüfte und der Rinderkeule verwendet, die von erwachsenen Rindern aus der Region Sondrio stammen müssen.

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

