

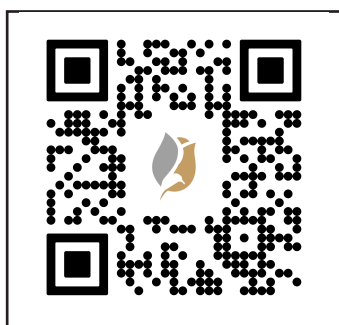
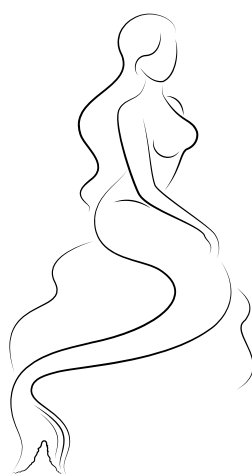


LA RIVA

R I S T O R A N T E & B A R

*"Mangia bene, ridi spesso,
ama molto"*

Iss gut, lache oft, liebe viel



ENGLISH MENU



ALLERGENE

BEZAHLMÖGLICHKEITEN



Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

www.geniessen-bei-freunden.de

Liquid Poetry

SUMMER LOVE

Spring Likör, Malibu, Glitzer und TH Tonic
9,9

WATERMELON RANCH WATER

Tequila, Limettensaft, Wassermelonensirup,
TH Watermelon und Soda
9,5

APEROL MARGARITA

Aperol, Tequila, Rohrzuckersirup und Limettensaft
10,5

ERDBEER PROSECCO

Frische Erdbeeren mit Prosecco
9,9

KIWI GIN FIZZ

Gin, Limettensaft, Apfelsaft, Eiweiß,
Holunder- und Kiwisirup und Soda
10,0

Durstlöscher

HIMBEER KISS

Limonaden- und Himbeersirup mit Soda
5,9

SPARKLING MANGO

Mangosirup, Maracujasaft mit Schwip Schwap Orange
5,9

ELDERFLOWER MINT LIMO

Frische Minze, Holundersirup und Soda
5,9

Tipp des Hauses

AMICI

Unser Hauseigener Kräuter
4Cl // 5,9
Flasche // 29,9

Wochenkarte

Säfte / Nektar

	0,2l	0,4l
APFELSAFT	3,9	6,9
ORANGENSAFT	3,9	6,9
RHABARBERSAFT	3,9	6,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9	6,9
BANANENNEKTAR	3,9	6,9
KIRSCHNEKTAR	3,9	6,9
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9	6,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	3,9	6,9
MARACUJASAFT	3,9	6,9
CRANBERRYSAFT	3,9	6,9

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l
PEPSI COLA	3,9	5,2
PEPSI COLA ZERO	3,9	5,2
7 UP	3,9	5,2
SCHWIP SCHWAP ORANGE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
SAFTSCHORLE Alle Säfte auch als Schorle	3,9	5,2
COCA COLA 0,2l		3,9

THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2l	4,5
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2l	4,5
THOMAS HENRY SPICY GINGER	0,2l	4,5
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2l	4,5
THOMAS HENRY PINK GRAPEUIT	0,2l	4,5
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL	0,33l	4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH	0,33l	4,5

Mineralwasser

SAN PELLEGRINO medium	0,25l	3,0
SAN PELLEGRINO medium	0,75l	8,9
AQUA PANNA still	0,25l	3,0
AQUA PANNA still	0,75l	8,9

Fassbier

	0,3l	0,4l
ROSTOCKER PILS	4,5	5,9
ALTLANDSBERGER DUNKEL	5,1	6,7
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	4,5	5,9
KREFELDER helles Bier mit Cola	4,5	5,9
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5l	6,0

Flaschenbier

SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5l	6,0
ALSTER FUN alkoholfrei	0,4l	5,9
BIRRA MORETTI (italienisches Bier)	0,33 l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5

Offene Weissweine

0,2l 0,5l

WEISSWEINSCHORLE

7,5 14,0

Unser Hauswein mit Soda

HAUSWEIN WEISS

7,9 18,9

Trebbiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch

FRIZZANTINO

7,9 18,9

Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch

CHARDONNAY

8,9 21,9

Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch

GRILLO

8,9 21,9

Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaut Struktur

"Buon vino fa buon sangue."
Guter Wein macht gutes Blut.

Offene Rotwein

0,2l 0,5l

HAUSWEIN ROT

7,9 18,9

Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure

LAMBRUSCO

7,9 18,9

Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch

MERLOT

8,9 21,9

Venetien, geschmeidig und weich. Der Geschmack von roter Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere gehören zum Merlot genauso wie Zeder, Vanille und Noten von Minze. Hervorragend zu leichten Speisen

ROSSO SALENTO

8,9 21,9

Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti

Offener Rosewein

0,2l 0,5l

HAUSWEIN ROSE

7,9 18,9

Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch



Masianco Pinot Grigio delle Venezie DOC Masi – Venetien Pinot Grigio, Verduzzo Frisch und elegant mit Noten von Birne und Zitrus, harmonisch im Abgang Passt zu: Antipasti, Fisch und leichten Pastagerichten	30,0	20,0
Chardonnay DOC Kellerei Bozen – Südtirol Chardonnay Elegant und ausgewogen, Noten von reifem Apfel, Zitrus und feinen Blüten. Passt zu: Fisch, Pasta und hellem Fleisch	33,0	23,0
Sauvignon Blanc DOC Kellerei Bozen – Südtirol Sauvignon Blanc Aromatisch mit Noten von Stachelbeere und Kräutern, mineralisch und elegant. Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, Salaten	40,0	30,0
Chardonnay Puglia IGT Tormaresca – Apulien Chardonnay Weich und ausgewogen mit feiner Frucht und dezenter Würze. Passt zu: Pasta, Fisch und hellem Fleisch	38,0	28,0
Sauvignon Blanc IGT Venezia Giulia Jermann – Friaul Sauvignon Blanc Komplex und aromatisch mit floralen Noten und feiner Mineralität. Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, leichten Gerichten	55,0	45,0

"Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori."

Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen

TIPP

I Frati Lugana DOC Ca' dei Frati – Lugana, Gardasee Turbiano Saftig und elegant mit Zitrus, Aprikose und feiner Mineralität. Passt zu: Fischgerichten, Pasta und hellem Fleisch	38,0	28,0
---	------	------

Orvieto DOC San Giovanni – Umbrien Grechetto, Trebbiano Leicht und frisch mit dezenter Frucht und angenehmer Säure. Passt zu: Antipasti, Salaten, leichten Speisen	47,0	37,0
Pomino Bianco DOC Frescobaldi – Toskana Chardonnay, Pinot Bianco Fein und harmonisch mit eleganter Frucht und mineralischer Note. Passt zu: Fisch, Geflügel, Pasta	41,0	31,0



Rotwein 0,7l



62 Anniversario Primitivo San Marzano – Apulien

47,0

37,0

Primitivo

Kräftig und samtig mit intensiver dunkler Frucht und weichen Tanninen.

Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Pasta und kräftigen Saucen

RUFFINO, CHIANTI

30,0

20,0

Toskana, Italien

Rubinrot, mit eleganten Veilchennoten und Aromen roter Früchte. Am Gaumen

frisch, ausgewogen und leicht würzig, mit guter Struktur und angenehmer

Trinkbarkeit

Nipozzano Riserva Chianti – Toskana

38,0

28,0

Sangiovese

Komplex und ausgewogen mit reifer Frucht und eleganter Struktur.

Passt zu: Rind, Wild, kräftigen Pastagerichten

MANDRAROSSA, CABERNET SAUVIGNON

25,0

15,0

Sizilien, Italien

Purpurrot mit Aromen von Salbei, Rosmarin und Eukalyptus. Am Gaumen

mineralisch und warm, mit feinen, nachhaltigen Tanninen und würzigen Noten

mediterraner Kräuter

Don Camillo Terre di Chieti IGP Fantini – Abruzzen

36,0

26,0

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vollmundig mit dunkler Frucht und sanfter Würze.

Passt zu: Pasta, Fleischgerichten

Solè Rosso Veneto IGT De Stefani – Venetien

40,0

30,0

Merlot, Cabernet Sauvignon

Strukturiert und ausgewogen mit reifer Frucht.

Passt zu: Fleisch, gereiftem Käse

Primitivo IGP Fantini – Apulien

30,0

20,0

Primitivo

Fruchtbetont und weich mit Aromen dunkler Beeren.

Passt zu: Pasta, Grillgerichte

Roséwein 0,7l

Rosa dei Frati DOC Ca' dei Frati – Gardasee

37,0

27,0

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Feinfruchtig und frisch mit roten Beeren.

Passt zu: Antipasti, Fisch, sommerlichen Gerichten

Alie Rosé Frescobaldi – Toskana

35,0

25,0

Syrah, Vermentino

Elegant und frisch mit heller Frucht.

Passt zu: Fisch, Salaten, mediterraner Küche

Côtes de Provence Rosé Miraval – Provence

45,0

35,0

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

Zart und trocken mit feiner Beerenfrucht.

Passt zu: Antipasti, Fisch, leichten Gerichten

TIPP

TIPP

Spritziges

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Basilikum, Zitrone mit Prosecco und Soda

9,9

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und Soda

9,9

HUGO

Holundersirup, Minze, Limette, Prosecco und Soda

9,9

HUGO BLACK

Johannisbeersirup, Minze, Limette, Prosecco und Soda

9,9

LILLET WILDBEERY

Lillet Rose, Thomas Henry Wildbeery und saisonalen Früchten

9,9

NYMPHE PINK

Nymphe Blaubeer-Grapefruit Likör mit Thomas Henry Pink Grapefruit

9,9

SANDDORN SPRITZ

Andalö mit Prosecco

9,9

CANONITA PINK

Canonita, Prosecco mit Thomas Henry Pink Grapefruit

9,9

TIP

Spritzige Mocktails

NOPEROL

Ramazotti Aperitivo Arancia, Scavy & Ray alkoholfreier Prosecco und Soda

9,5

HUGO LIGHT

Holundersirup, Minze, Limette, Scavy & Ray alkoholfreier Prosecco und Soda

9,5

LILLET DELIGHT

Lillet Alkoholfrei mit Thomas Henry Wildbeery und Saisonalen Früchten

9,5

Champanger & Schaumwein



ROTARI METODO CLASSICO BRUT

Chardonnay, 28 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst

6,9

40,0

30,0

ROTARI ROSÉ METODO CLASSICO DOC

Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll

6,9

40,0

30,0

SCAVI & RAY ALKOHOLFREI

Glamourös und dezent: Der alkoholfreie SCAVI & RAY Secco verspricht vollen Genuss und ein betörendes Aroma – perfekt für einen entspannten Abend

6,9

40,0

30,0

GARDEN SPRITZ

Serviert mit Eis, Orange und Rosmarin

11,0

49,0

39,0

TIP

MOET&CHANDON ICE IMPERIAL

Serviert mit Eis, dazu Limette, Orange oder Minze

16,9

119

100

MOET&CHANDON ROSE ICE IMPERIAL

Serviert mit Eis, dazu Limette, Orange oder Minze

16,9

119

100

Digestif

2cl

4cl

JUBILÄUMS AQUAVIT 40 Vol.-%	3,9	5,9
ROSTOCKER KÜMMEL 38 Vol.-%	3,9	5,9
SAMBUCA MOLINARI 42 Vol.-%	3,9	5,9
AMARETTO DI SARONNO 28 Vol.-%	3,9	5,9
BAILEYS 17 Vol.-%	3,9	5,9
VECCHIA ROMAGNA 36 Vol.-%	3,9	5,9
LIMONCELLO 36 Vol.-%	3,9	5,9

Amaro / Kräuter

2cl

4cl

FERNET BRANCA 42 Vol.-%	3,9	5,9
RAMAZZOTTI 35 Vol.-%	3,9	5,9
AVERNA 32 Vol.-%	3,9	5,9

TIPP

AMICI

3,9

5,9

unser hausgener Kräuter

Grappa

2cl

HAUSGRAPPA NONINO VENDEMMIA 40 % vol.

4,9

Eleganter Trester aus Pinot-, Prosecco- und Malvasia Trauben mit kristallklarer Optik, frischem Körper, am Gaumen Noten von hellen Früchten und Blüten

NONINO CHARDONNAY 41 % vol.

5,9

fein, weich und elegant mit dem Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste

NONINO OPTIMA 41 % vol.

7,5

12-18 monatige Reife in kleinen Barriquefässern, hellgold mit Anklängen von frischen Früchten, Vanille und Eichenholz

MARZADRO DICIOTTO LUNE 41 % volc.

7,5

Merlot, Marzemino, Chardonnay, Teroldego und Muscat, harmonisch, weiches Bouquet mit breitem Aromenspektrum, und seidigem Gaumen

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO 42 % vol.

7,5

Andrea da Ponte, ausdrucksvoll und bouquetreich, hellgolden, wenig, fruchtige Zitrusfrüchte, leicht prickelnder Abgang

"La grappa pulisce, disinfetta e santifica."

Grappa reinigt, desinfiziert und heiligt.

NEBBIOLO DA BAROLO 40 % vol.

7,9

AB Selezione, aus dem Herzen des Barolo Gebietes geschmeidige Töne und grüne Note, im Abgang dezente Note von Lakritze

POLI BARRIQUE 55 % vol.

10,9

16 jähriger Grappa aus Barrique, lang anhaltender Abgang, warmwürzig, kraftvoll gereift, weiche Noten von getoastetem Holz, Vanille, Kakao und Kaffee

Zuppe / Suppen

- | | | | |
|---|---|---|------|
|  | 1 | CREMA DI POMODORO
Cremige Tomatensuppe mit Ziegenkäsenocke | 8,9 |
| | 2 | ZUPPA DI PESCE CREMOSA
Cremige Fischsuppe mit Fenchel, Kartoffeln und Lauch
verfeinert mit Crème fraîche | 13,9 |

Antipasti / Vorspeisen

- | | | | |
|---|----|---|------|
|  | 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE
Geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomaten, Knoblauch und Basilikum | 9,9 |
|  | 11 | BRUSCHETTA FUNGHI MISTI
Geröstetes Ciabatta mit getrüffelten Wald- und Steinpilzen, Knoblauch und Grana Padano | 11,9 |
| | 12 | TARTARE DI TONNO
Thunfischtatar mit Avocado und Frühlingszwiebeln
verfeinert mit Chili und Limette | 22,9 |
| | 13 | BURRATA
Burrata auf frischen und halbdgetrockneten Kirschtomaten mit Sardellen | 18,9 |
|  | 14 | VERDURE ALLA GRIGLIA
Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse | 17,9 |
| | 15 | CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO
Tranchen vom hausgebeizten Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola, Trüffelöl und Zitrone | 18,9 |
| | 16 | VITELLO TONNATO
Rosa Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce | 18,9 |
|  | 17 | CARPACCIO DI BARBABIETOLA
Mariniertes Rote-Bete-Apfel-Carpaccio mit Walnüssen und Ziegenkäsemousse | 17,9 |
| | 18 | SALMONE FLAMBE AL LA RIVA
Flammierte Tranchen vom Lachsfilet mit Sesam-Zitrusöl | 21,9 |
| | 19 | ANTIPASTI PER DUE
Burrata, Carpaccio, Bruschetta originale, gegrilltes Saisongemüse und 2 Garnelen | 59,9 |

Insalata / Salate

- 25 **INSALATA MISTA** 14,9
Wildkräutersalat, Tomate, Gurke und rote Zwiebeln
- 26 **INSALATA DI RUCOLA** 14,9
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano
- | | | |
|-------|---------------------|------|
| EXTRA | Hähnchenbrustfilet | +5,9 |
| | Rindersteakstreifen | +9,9 |
| | 3 Garnelen | +8,9 |
- 27 **INSALATA GRECO** 16,9
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven und Ziegenkäsemousse
- 28 **INSALATA DI FILETTO DI MANZO** 23,9
Wildkräutersalat und Rucola mit in Honig und Balsamico gebratenen Rinderfiletstreifen, halbtrockneten Kirschtomaten, Walnüssen, rote Zwiebeln und gehobeltem Grana Padano

Bambini / Kindergerichte

- 96 **SPAGHETTI BOLOGNESE** 8,9
Spaghetti mit hausgemachter Hackfleischsauce
- 97 **SPAGHETTI AL POMODORO** 7,5
Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce
- 98 **GNOCCHI QUATTRO FORMAGGIO** 8,9
Frische Kartoffelnudeln mit Ricottafüllung, cremiger Käsesauce und Babyspinat



Pastasciutta / Nudelgerichte

	40	SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO Spaghetti mit Olivenöl, frischem Chili, Knoblauch und halbgetrockneten Kirschtomaten	14,9
	41	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti in hausgemachter Hackfleischsauce	16,9
	42	TAGLIOLINI DI FILETTO DI MANZO Frische Bandnudeln in getrüffelter Wald-und Steinpilz-Sauce mit Rinderfiletstreifen und Grana Padano	23,9
	43	PENNE CON POLLO ALLA CREMA Röhrennudeln mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Champignons, Babyspinat und Kirschtomaten in cremiger Sauce	19,9
	44	TAGLIOLINI NERI MARINARA Frische, schwarze Bandnudeln mit in Knoblauch marinierten Meeresfrüchten und Kirschtomaten in leichter Tomaten-Weissweinsauce	22,9
	45	TAGLIOLINI AL LIMONE Frische Bandnudeln mit in Knoblauch marinierten Garnelen, Babyspinat und Kirschtomaten in Limettensauce	22,9
	46	TAGLIOLINI AL SALMONE Frische Bandnudeln mit Lachs, Babyspinat und Kirschtomaten in tomatisierter Zitronensahnesauce	21,9
	47	GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI MISTI Frische Kartoffelnudeln mit Ricottafüllung in Weisswein-Buttersauce an gebratenen Wald- und Steinpilzen, Babyspinat und Kirschtomaten	18,9
	48	GNOCCHI RIPIENI QUATTRO FORMAGGIO Frische Kartoffelnudeln mit Ricottafüllung cremiger Käsesauce und Babyspinat	18,9
	49	LASAGNE DELLA CASA Hausgemachte Lasagne	17,9

Secondi di Carne / Fleischgerichte

60	FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA Lammfilet vom Grill, mariniert mit Thymian und Knoblauch, an Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	35,9
61	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und Salbei an Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	31,5
62	GUANCE DI VITELLO Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus mit Kartoffelpüree	31,5
63	TAGLIATA DI VITELLO Tranchen vom gegrillten Kalbssteak in getrüffelter Wald- und Steinpilzsauce mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	34,9
64	FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	38,9
65	FILETTO DI MANZO ALLA CREMA DI TARTUFO Rinderfilet vom Grill in Cognac-Trüffelsauce an Kartoffelpüree	41,9

Secondi di Pesce / Fischgerichte

70	PULPO ALLA GRIGLIA Oktopus vom Grill mit Kapern, Oliven. Knoblauch und Zitrone an Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	32,9
71	SCAMPI ALLA GRIGLIA Riesengarnelen vom Grill, verfeinert mit Zitrone und Knoblauch, an Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	36,5
72	FILETTO DI SALMONE AL LIMONE Gebratenes Lachsfilet in cremiger Limettensauce an Babyspinat und Kartoffelpüree	31,5
73	TONNO AL SESAMO NERO Rosa gebratenes Thunfischfilet mit schwarzem Sesam auf Tomaten-Rucola-Salat	35,9

Pizza aus dem Steinofen

-  110 **PIZZA MARGHERITA** 13,9
Tomatensauce, Mozzarella
- 111 **PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI** 17,9
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons
- 112 **PIZZA FRUTTI DI MARE** 21,9
Tomatensauce in Knoblauch marinierte Meeresfrüchte
- 113 **PIZZA TONNO** 17,9
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
-  114 **PIZZA QUATTRO FORMAGGI** 18,9
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse, Parmesan
- 115 **PIZZA DIAVOLA** 18,9
Tomatensauce, Mozzarella, Salami piccante, Chili – scharf!
-  116 **PIZZA VEGETALE** 17,9
Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Champignons, Spinat, Brokkoli
- 117 **PIZZA HAWAI** 17,9
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Ananas
- 118 **PIZZA NAPOLI** 18,5
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano
-  119 **PIZZA PRIMAVERA** 18,5
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola
-  120 **PIZZA BURRATA** 20,9
Tomatensauce, Burrata, Kirschtomaten, Rucola
- 121 **PIZZA PARMA** 19,9
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten
- 122 **PIZZA SCAMPI** 20,9
Tomatensauce, Mozzarella, marinierte Garnelen, Kräutercreme
- 123 **PIZZA SALMONE** 19,9
Tomatensauce, Mozzarella, mariniertes Lachs, Kräutercreme

Pizzamozzarella	4	Prosciutto crudo	4	Sardellen	3	Oliven	3
Gorgonzola	4	Salami piccante	4	Cherrytomaten	4	Ananas	3
Ziegenkäse	5	Brokkoli	3	Chili Öl	1	Peperoni	2,5
Salami	4	Kapern	1,5	Rucola	3	Artischocken	4
Grana Padano	3	Thunfisch	5	Champignons	3	Paprika	3,5
Kräutercreme	4	Lachs	8,5	Zwiebeln	2	Spinat	3
Kochschinken	4	Garnelen	9,9	Knoblauch	1		
						Pizzabrot	7

**Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich,
alle Pizzen auch als Calzone bestellbar**

Eisbecher Gelateria Amore

Coppa al Cioccolato	9,90
Drei Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schokoladenraspeln, Sahne	
Coppa Dolce Fragole	9,90
Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne	
Coppa Nocciola	10,90
Drei Kugeln Haselnusseis mit gerösteten Haselnüssen, Haselnusskrokant, Karamellsauce, Sahne	
Coppa Crema all'Uovo	10,90
Drei Kugeln Vanilleeis, verfeinert mit cremigem Eierlikör, Schokoladenraspeln, Sahne	
Limone di Amalfi	9,90
Drei Kugeln Zitronensorbet, Zitronencreme, weiße Schokolade, Zitronenschale, Minze	
Coppa La Riva	11,90
Vanille-, Haselnuss- und Stracciatellaeis mit frischen Früchten, gerösteten Pistazien, weißer Schokolade, Sahne	
Spaghettieis	7,90
Vanilleeis, Erdbeersauce, weisse Schokoladenraspeln	
Eis Frappé	7,90
Erfrischendes, eisgekühltes Kaffeegetränk mit Milch und feinem Milchschaum	
Gelato Shake	7,90
Frisch zubereitet aus cremigem Eis und frischer Milch	
Hausgemachter Cheesecake	8,90
Cremiger Cheesecake auf knusprigem Keksboden Serviert nach Wahl mit Waldbeerensauce, Zitronencreme oder Mango-Maracuja-Sauce	
Kugel Eis je	2,0



für Naschkatzen

170	HAUSGEMACHTES TIRAMISU Lockeres Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarponecreme	9,9
171	PANNA COTTA Sahnedessert mit Erdbeersauce und frischen Beeren	9,9
172	MOUSSE AU CHOCOLATE Schokoladenmousse mit Kardamom und Mangosauce	10,9
173	AFFOGATO Doppelter Espresso mit Vanilleeis	7,5
180	FORMAGGI MISTI Verschiedene Käsesorten mit Feigensenf und Walnüssen	24,9

Warme Getränke

ESPRESSO	2,9
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORRETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
CREMA CAFFE	3,9
MILCHKAFFEE	4,9
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	4,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	5,5
BAILEYS COFFEE	7,9
HEISSE SCHOKOLADE	4,9

alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert

Tee

DARJEELING ROYAL First Flush, Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL , Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS , Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN , Früchtemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN , Kräutertee	3,9
PFEFFERMINZ , Kräutertee	3,9
KAMILLE , Kräutertee	3,9



Spritziges

Aperol Spritz 9,9
Aperol, Soda mit Prosecco

Limoncello Spritz 9,9
Limoncello Likör, Soda mit Prosecco und Basilikum

Hugo 9,9
Holundersirup, Soda, Minze, Limette mit Prosecco

Hugo Black 9,9
Schwarze Johannisbeere, Soda, Minze, Limette mit Prosecco

Saint Ginger 9,9
SaintGinger Likör, Limette, Frischer Ingwer, Soda und Prosecco

Sanddorn Spritz 9,9
Andalö Likör, Soda und Prosecco

Canonita Pink 9,9
Canonita mit Thomas Henry Pink Grapefruit mit Prosecco

Spring Spritz 9,9
Fruchtiger Spring Likör mit Prosecco

Nymphe Pink 9,9
Nymphe Likör fruchtige Himbeere trifft Grapefruit mit Thomas Henry Pink Grapefruit

Gin

Beefeater & Tonic 13,00
Klassischer London Dry Gin aus London der für seinen Trocken, klaren Geschmack mit deutlichen Wacholdernoten sowie frischen Zitrus- und Kräuteraromen bekannt ist.

MalphyGin Rosa & Tonic 13,00
Italienscher Premium Gin mit frischem Noten von rosa Grapefruit und sizilianischen Zitrusfrüchten, die ihm einen fruchtigen, leicht süßen und erfrischenden Charakter verleihen.

Gin Sul & Tonic 14,00
Deutscher Premium-Gin mit portugiesischer Inspiration, der durch Wacholder, Zistrose einen milden, mediterranen Charakter erhält.

Liquid Gold Gin & Tonic 15,00
Flüssiges Gold ein außergewöhnlicher Gin mit fruchtig-beerigen Noten, der sich Samtig am Gaumen entfaltet.

Condriinks & Highballs

Wodka Lemon/Cola	9,9
Absolut Vodka mit Bitter Lemon oder Coca Cola	
Cuba Libre	9,9
Havana 3 Anjeos, Limette mit Coca Cola	
Cuba Libre Seven	9,9
Havana 7 Anjeos, Limette mit Coca Cola	
Dark&Stormy	10,0
Dark Rum, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger	
Jack Daniels Cola	9,9
Jack Daniels Whisky mit Coca Cola	
Pink Paloma	10,0
Tequila Bianco, Limettensaft, Salz mit Thomas Henry Pink Grapefruit	

Liquid Poetry

Negroni	9,9
Gin, Campari mit Süßer Vermouth	
Negroni Sbagliato	10,0
Campari, Roter Wermut mit Prosecco	
Whisky Sour	9,9
Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Whiskey Sour New York	11,0
Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Merlot	
La Riva Sour	10,5
Liquid Gold Gin, Zitronensaft mit Zuckersirup	
Gimlet	11,0
Vodka, Limettensaft, Rohrzuckersirup	
Pornstar Martini	14,0
Absolut Vanille Vodka, Passoa, Passionsfruchtpüree, Limettensaft, Vanillesirup und ein Glass Schaumwein Apart	

TIPP

Espresso Martini	12,5
Vodka, Espresso, Borghetti Liquer, Rohrzuckersirup	
Espresso Martini Creme	

Crush & Frozen

Caipi	9,5
Cachaca, Brauner Rohrzucker mit Limetten	
Mojito	9,9
Havana 3 Anejo, Frische Minze, Rohrzucker und Soda	
Blaubeer Mojito	9,9
Havana 3 Anejo, Frische Minze, Blaubeeren, Rohrzucker und Soda	
Frozen Magarita	10,0
Tequila Blanco, Triple Sec, Limettensaft und Zuckersirup	
Frozen Strawberry Daiquiri	10,9
Havana, Limettensaft, Erdbeerpüree, Erdbeer- und Rohrzuckersirup	

Caribbean Drinks

Pina Colada	11,0
Havana, Kokossirup, Sahne und Ananassaft	
Strawberry Colada	11,0
Havana, Kokossirup, Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Sahne und Ananassaft	
Kingston	12,5
Malibu, Apricot Brandy, Erbeerpüree, Sahne und Maracujasaft	
Sex on the Beach	12,0
Vodka, Peachtree, Limettensaft, Maracuja-und Cranbeerysaft	
Touch Down	12,5
Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine und Maracujasaft	

TIPP

Bahama Mama	12,5
Havana, Ron Botucal, Kokossirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft und Grenadine	

Strong

Planters Punch	12,5
Havana, Meyers Rum, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft	
Mai Tai	13,5
Havana, Meyers Rum, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananas-und Orangensaft	
Frankys Island	14,9
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Limettensaft und Cola	

Mocktails

NOPEROL

Ramazzotti Arancia, Scavi & Ray Prosecco alkoholfrei

9,5

HUGO LIGHT

Holundersirup, Minze, Limette,
Scavi & Ray Prosecco alkoholfrei und Soda

9,5

LILLET DELIGHT

Lillet 0,0% , TH Wildberry

9,5

CRODINO

Crodino, Soda, Orange

9,9

CRODINO ROSSO

Crodino Rosso, Soda, Blutorange

9,9

Caipi Light

Ginger Ale, brauner Rohrzucker mit Limetten

9,0

Mojito Light

Ginger Ale, frische Minze, Rohrzucker und Soda

9,9

Virgin Colada

Kokosnuss Sirup, Sahne, Ananassaft

9,5

Strawberry Virgin Colada v

Kokosnuss Sirup, Sahne, Ananassaft,
Erdbeersirup und Erdbeerpüree

9,5



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

