

## VINI ROSSI <sup>0</sup>

---

### **CABERNET SAUVIGNON**

#### **Villa Chiopris, Friuli**

Fl. 0,75.....€ 32,00

### **CHIANTI DOCG**

#### (13 % Vol.), **Maghero**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

100% Sangiovese.. 100% Toskana. Aromen von Beeren und Kirschen mit Nuancen von Nelken und Lakritze. Rubinrot, voller Körper.

#### **PRIMITIVO di Manduria**

#### (14,5 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

Besonderes Bouquet nach Kirsche und Himbeer. Feine Würze, Vollmundig

#### **MERLOT, Friuli Colli Orientali DOC**

#### (13 % Vol.), **Sirch**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

Rubinrot. Aroma dunkler Beeren und Schokolade.

#### **RUBRATO, Irpinia Aglianico DOC**

#### (14 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,70 / € 37,00

Bouquet von dunklen Beeren, Lakritz und Unterholz.

Ausgewogener Geschmack.

#### **BOLGHERI Stupore DOC**

#### (14 % Vol.), **Campo alle Comete**

Fl. 0,75 .....€ 56,00

In der Nase fruchtig mit Noten von frischen Pflaumen und Kirschen, gepaart mit süßem Aroma von gerösteten Kakaobohnen. Zudem balsamische Noten die an mediterrane Macchia erinnern.

### **CANTALUPI, Riserva Salice Salento DOP**

#### (14 % Vol.) **Tennte Conti Zecca**

Fl. 0,75.....€ 49,00

Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera. Undurchdringlich dunkle Farbe und warmes Bouquet nach reifen dunklen Früchten mit Anklängen an Waldboden. Perfekt mit der Frucht abgestimmt ist die Holzdosierung beim Cantalupi.

### **TAURASI, Aglianico**

#### (14 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

Fl. 0,75 .....€ 57,00

18 Monate Ausbau in Barriquefässern und 9 Monate in der Flasche. Tiefes Rubinrot. Am Gaumen Brombeeren und Gewürznuancen. Dichter, voller Körper, geschmeidige Tannine, animierende Säure, schöne Frucht und Würze im langen Abgang

### **BOLGHERI Superiore DOC**

#### (14 % Vol.), **Campo alle Comete**

Fl. 0,75 .....€ 115,00

Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bouquet von roten Früchten mit würzigen Noten. Am Gaumen lang und vollmundig.

### **NERO D'AVOLA**

#### (13 % Vol.), **Mocavero**

Fl. 0,75 .....€ 46,00

fruchtig im Mund mit einer milden, trockenen, hervorragenden Frische und einer guten Nachhaltigkeit



Riva  
OFFICINA

## VINI ROSATI <sup>0</sup>

### **ROS`AURA, Irpinia Rosato DOC**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00

## VINO DELLA CASA<sup>0</sup>

### **AGLIANICO**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 3,10 / € 23,00

---

## ANTIPASTI

---

**Parmigiana di melanzane** A|G  
Geschmorte Melanzani | Tomatensauce | Parmesan .....€ 13,80

**Uovo su crema di sedano rapa e tartufo nero** C|I  
Pochiertes Ei | Selleriepüree | schwarzer Trüffel .....€ 14,90

**Prosciutto salame e gnocco fritto** G  
Rohschinken | Salami | knusprig frittierte Teigpösterchen.....€ 16,90

**Vitello tonnato** A|C|G|D  
Kalbfleisch | Thunfischcreme.....€ 19,90

**Burrata e pomodorini** C  
Burrata | Kirschtomaten .....€ 18,90

## ZUPPE

---

**Cozze al Pinot Grigio** A|D  
Miesmuscheln in einem Sud aus Kräutern und Pinot Grigio.....€ 17,90

**Zuppa di pesce** B|D|R  
Fischsuppe mit Oktopus, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln .....€ 22,90

## PASTA

---

**Spaghettini "famiglia Mancini" ai 3 pomodori** A|G  
Spaghettini der Familie Mancini | drei Sorten Tomaten.....€ 16,90

**Tagliatelle fatte in casa con ragu di guancia di manzo** A|C|G  
Hausgemachte Tagliatelle | Rinderbacken Ragout.....€ 17,90

**Penne "famiglia Mancini" all`arrabbiata gialla** A  
Penne | scharfe gelbe Tomatensauce .....€ 16,90

**Gnocchi fatti in casa al nero di seppia con frutti di mare** A|C|R|B|D  
Hausgemachte Gnocchi | Tintenfisch | Meeresfrüchten.....€ 20,90

---

## VINI BIANCHI 0

---

**Weisswein gespritzt** 0,25 l € 4,30

**CHARDONNAY D.O.C.**  
**Villa Chiopris Friuli**  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,70 / € 32,00  
Duft nach Apfel und Pfirsich Trocken

**FIANO DI AVELLINO**  
(13 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00  
Am Gaumen angenehm trocken und sanft, mit anhaltenden  
Noten von reifem Pfirsich und Birne.

**PINOT GRIGIO** (13% Vol.) Sirch  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00  
Duft nach Birne und Pfirsich. trocken

**FRIULANO**  
(13 % Vol.), **Azienda Agricola Alturis**  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00  
Duft nach Lindenblütenhonig, weißen Früchten und Birne  
Würzige und lebhaft Frische

**SAUVIGNON BLANC D.O.C.**  
**Villa Chiopris Friuli**  
Fl. 0,75.....€ 33,00  
Duft nach Apfel, Walnuss, grünes Grass und  
Buchsbaum

**GRECO DI TUFO**  
(13 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,70 / € 37,00  
Aromen weißer Früchte und Vanille, unterlegt von einem  
prägnanten mineralischen Ton.

**VERMENTINO**  
(12,5 % Vol.), **Campo Alle Comete**  
**Albablu**  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00  
intensive Zitrusnoten von Grapefruit und blumige Noten,  
fruchtig und mineralisch mit einem angenehm ausgewo-  
genen und anhaltenden Abgang. mineralisch mit einem  
angenehm ausgewogenen und anhaltenden Abgang..

**RIBOLLA GIALLA,**  
**Friuli Colli Orientali DOC,**  
(12,5 % Vol.), **Sirch**  
Fl. 0,75.....€ 39,00  
Intensives und aromatisches Bouquet von gelben Blumen,  
Intensität und Frische im Geschmack.

**PIETRAIA**  
**Castell del Monte DOP**  
(13 % Vol.), **Ognissole**  
Fl. 0,75.....€ 42,00  
Cuvée aus Bombino Bianco und Chardonnay.  
Bio-Wein, Demeter zertifiziert.

**LUGANA DOC**  
(13 % Vol.), **Ca`Lojera**  
Fl. 0,75.....€ 45,00  
Fruchtiger, blumiger Duft, Feine Mineralität, zurückhaltende  
Säure.

## VINO DELLA CASA 0

**FALANGHINA**  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 3,10 / € 23,00



---

## GIN TONIC & COCKTAILS

**Tanqueray & Tonic**.....€ 12,90  
Schweppes dry | Limette

**Hendrick`s & Tonic**.....€ 12,90  
Fentimans | Gurke

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

**Espresso Martini**  
Vodka | Kaffe | Zuckersirup.....€ 12,90

---

## AMARI

**Averna** 2cl.....€ 4,20  
**Averna Sour** 2cl.....€ 4,70  
**Cynar** 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

---

## VODKA

**Green Mark** 4cl.....€ 5,50

---

## RUM

**Pampero Aniversario** 4cl.....€ 8,50

---

## WHISKEY

**Jack Daniels** Black Label 4cl.....€ 6,50  
**Lagavulin** Single Malt 16yrs 4cl.....€ 8,50

---

## BRANDY 0

**Vecchia Romagna** 4cl.....€ 7,50

---

## LIQUORE

**Limoncello** hausgemacht 2cl.....€ 4,20

---

## SECONDI

---

**Calamari fritti klein/groß** A|R  
Friettierte Calamari.....€ 14,90/€ 22,90

**Polipo grigliato con crema di pomodoro alla menta, olive, stracciatella e patate** R|A|G  
gegrillter Oktopus | Tomatensauce | Minze | Olive | Kartoffeln.....€ 29,90

**Pancetta caramellata con funghi cardoncelli e albicocche** A  
Karamellisierter Schweinebauch | Kräuterseitlinge  
Marillen.....€ 24,90

**Bistecca di cavolfiore con salsa alle noci e pure di patate** G|H  
Karfiolesteak | Nussauce | Kartoffelpüree.....€ 20,90

**Ribs di manzo con limone, capperi e pastinaca** G|A  
Rinderrippchen | Zitrone | Kapernsauce | Pastinaken .....€ 21,90

**Tagliata di ribeye con rucola, parmigiano e patate al rosmarino** G  
Dünn geschnittenes Ribeye | Rucola | Parmesan  
Rosmarinerdäpfel.....€ 32,90

---

## INSALATE E VERDURE

---

**Insalata mista / Rucola e Parmigiano** G .....€ 7,50 / € 8,50

**Verdure grigliate** .....€ 7,00

**Portion Hausbrot / grüne Oliven** .....€ 3,50 / € 5,60

---

## DOLCI E FORMAGGI

---

**Tiramisú** A|C|G.....€ 8,50

**Panna cotta alla vaniglia e frutti rossi** A|G.....€ 8,50

**Frutta di Stagione con crema al cioccolato bianco** A|G.....€ 8,50

**Crostatina pistacchio e lampone** A|H|G.....€ 9,90

---

## APERITIVO CLASSICO

---

**Antica Formula** Rosso 4cl.....€ 6,40  
**Martini Riserva** Ambrato 4cl.....€ 5,40  
**Martini Riserva** Rubino 4cl.....€ 5,40  
**Cinzano Bianco** 4cl.....€ 5,40

**Campari Soda**.....€ 5,80  
Campari | Soda  
**Campari Orange**.....€ 6,50  
Campari | Orangensaft  
**Americano**.....€ 9,90  
Campari | Vermouth | Soda  
**Negroni**.....€ 11,50  
Campari | Vermouth | Gin

---

## OFFICINA SPECIALE

---

**Officina Spritz**.....€ 7,50  
Hausgemachter Limoncello  
Prosecco | Soda | Basilikum  
  
**Aperitivo Officina**.....€ 8,50  
Antica Formula | Orangensaft frisch  
gepresst | Thymian

---

## PROSECCO <sup>0</sup>

---

**Prosecco**  
Villa Chiopris extra dry D.O.C. (11,5%  
Vol.)  
1/8 l.....€ 5,90  
Fl. 0,75 l.....€ 34,00

---

## SPRITZ <sup>0</sup>

---

**Aperol Spritz Prosecco** <sup>0</sup>.....€ 8,50  
  
**Spritz Veneziano** <sup>0</sup>.....€ 8,50  
  
**Campari Milano** <sup>0</sup>.....€ 9,90  
Campari | Cranberrysaft | Prosecco  
frische Minze | Limette

**Hugo** <sup>0</sup>.....€ 7,90  
Prosecco | Soda | Holunder  
frische Minze | Limette

**Crodino/ Crodino Rosso Spritz**  
(alkoholfrei).....€ 5,90

---

## CAFFÉ Passalacqua, 100% Arabica

---

**Espresso**.....€ 3,20  
**Espresso doppio**.....€ 4,90  
**Macchiato** <sup>G</sup>.....€ 3,70  
**Macchiato doppio** <sup>G</sup>.....€ 5,40  
**Cappuccino** <sup>G</sup>.....€ 4,90  
**Caffé Latte** <sup>G</sup>.....€ 5,60

**Affogato al caffè**.....€ 6,30  
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis <sup>G</sup>

---

## TÈ

---

**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

---

## AQUA MINERALE

---

**San Pellegrino**  
0,25 / 0,75.....€ 3,60 / € 6,90  
**Acqua Panna**  
0,25 / 0,75.....€ 3,60 / € 6,90

---

## BIRRE <sup>A</sup>

---

### VOM FASS

**Stiegl Goldbräu** 0,3.....€ 4,50  
**Stiegl Goldbräu** 0,5.....€ 5,50  
**Trumer Pils** 0,3.....€ 4,90  
**Trumer Pils** 0,5.....€ 5,90

**Paracelsus Bio Zwickl** 0,3.....€ 4,90  
**Paracelsus Bio Zwickl** 0,5.....€ 5,90

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

---

## IN DER FLASCHE

**Peroni Nastro Azzurro 0,33**  
Birra Superiore.....€ 5,90  
**Birra Ichnusa non filtrata 0,33**  
Das Bier aus Sardinien.....€ 5,90

**Die Weisse** Weizenbier 0,5.....€ 5,90  
**Null Komma Josef** AF 0,5.....€ 5,60

---

## ANALCOLICI

---

### Hausgemacht!

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

### Säfte Familie Preiß (Fl 0,25)

**Ananasrenette** (Apfel naturtrüb) € 5,40  
**Marillen Nektar** (Alte Sorten) .....€ 5,40

**Apfelsaft/Orangensaft** 0,25..€ 3,90  
**Apfel / Orangensaft** gespritzt  
0,25/ 0,5.....€ 3,40 / € 5,40

### Fever Tree

**Mediterranean Tonic** Fl 0,2 .....€ 4,50  
**Ginger Beer** Fl 0,2.....€ 4,50

**Coke/Light/Zero** Fl. 0,33.....€ 4,20  
**Almdudler** Fl. 0,35.....€ 4,20

### San Pellegrino

**Aranciata** Bio, Fl. 0,25.....€ 4,90  
**Limonata** Bio, Fl. 0,25.....€ 4,90

**Soda Zitrone/Himbeer/Holunder \***  
0,25 / 0,5.....€ 3,40 / € 4,90  
**Soda** 0,25.....€ 2,90

\*Jugendgetränk

# Consigliato dalla casa

## Antipasti:

### Panzanella di mare<sup>A|E|B</sup>

Brot Salat mit Calamari und Garnelen.....€ 16,90

### Uovo morbido, crema di parmigiano e tartufo nero<sup>C|A</sup>

Pochiertes Ei, Parmesancreme und schwarzer

Trüffel.....€ 14,90

## Pasta:

### Risotto allo zafferano e midollo<sup>A</sup>

Safran-Risotto mit Kalbsmark.....€ 20,90

### Pappardella ripiena alla zucca con burro salvia e amaretti<sup>A|E|C</sup>

Mit Kürbis gefüllte Pappardella, Butter, Salbei und

Amaretti-Keksen.....€ 19,90

## Secondi:

### Filetto di branzino con crema di zucca e

inslatone di cavolo rosso<sup>P</sup>.....€ 32,90

Wolfsbarschfilet mit Kürbiscreme und Rotkohlsalat

### Pesce di mare intero grigliato all'acqua

pazza o al sale<sup>P</sup>

Meeresfische im Ganzen al forno, all'acqua pazza oder

al sale ab 2 Personen auf Vorbestellung und nach

Absprache mit unserem Chef

So erhalten Sie frischeste Ware zum besten Preis!

### Quanciale all birra con pure di castagne<sup>A</sup>

Geschmorte Kalbsbäckchen in Biersauce mit

Kastanienpüree.....€ 24,90

## Dolce:

### Bavarese alla zucca con mandarino e

cioccolato<sup>A|E|A</sup>

Kürbis-Bavarois mit Mandarine

und Schokolade.....€ 8,90

## Aperitivi:

Arancello Spritz Arancello, Prosecco, Soda....€ 8,50

Arancello Tonic Arancello, Tonic.....€ 8,50

Di Capri Tonic Limoncello, Tonic.....€ 8,50



## 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